



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Prácticas Externas

Adenda a la ficha docente de la asignatura. Adaptación a la situación de crisis Covid-19

CURSO 2019-2020

Adenda aprobada por la Comisión de Coordinación de las Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en sesión de 6 de mayo de 2020

Adenda aprobada por el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en su reunión del día 14 de mayo de 2020 y por la Junta de Facultad de Veterinaria en su reunión del día 18 de mayo

RUIZ SANTA
QUITERIA
SERRANO CRUZ
JOSE ANTONIO -
DNI 05259116M

Firmado digitalmente por RUIZ SANTA QUITERIA SERRANO CRUZ JOSE ANTONIO - DNI 05259116M
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES, o=UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, ou=CERTIFICADO ELECTRONICO DE EMPLEADO PUBLICO, serialNumber=IDCES-05259116M, sn=RUIZ SANTA QUITERIA SERRANO CRUZ, givenName=JOSE ANTONIO, cn=RUIZ SANTA QUITERIA SERRANO CRUZ JOSE ANTONIO - DNI 05259116M
Fecha: 2020.05.19 16:33:40 +02'00'

José Antonio Ruiz Santa Quiteria
Secretario Académico





ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	PRÁCTICAS EXTERNAS
PRESENCIALIDAD (%)	90 %
FACULTAD	VETERINARIA. Centro Sede
DPTO. RESPONSABLE	Interdepartamental
CURSO	2019-20

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	9	Dependiendo del estudiante (0-8)	225	Dependiendo del estudiante (0-200)
Proyecto Trabajo	8		200	
Redacción de la memoria, presentación y defensa	1		25	

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo principal de la asignatura es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica del alumno, favoreciendo a adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales y faciliten la búsqueda de empleo.	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.		
Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada con la que los estudiantes habrán de operar en la realidad profesional.		
Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.		
Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura		
Fomentar la innovación, la creatividad y el emprendimiento.		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CG-T2		
CG-T3		
CG-T4		
CG-T6		
CG-T10		
CG-T11		

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CG-T7		
CG-T9		

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-PR1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CE-PR2		
CE-PR3		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Prácticas realizadas en entidades relacionadas con la industria alimentaria o en centros de investigación.	Independientemente de las adaptaciones establecidas, los estudiantes podrán optar por el cumplimiento del 100% de las horas de prácticas si lo desean y siempre que sea aceptado por la empresa o entidad. Se considerarán superadas las prácticas con las siguientes adaptaciones: <u>1- Los estudiantes que hayan completado el 80% de las horas de prácticas (160h).</u> <u>2-Estudiantes que hayan completado entre el 50-80% de las horas de prácticas, podrán acogerse a las siguientes alternativas:</u> 2.1-Recuperación hasta el 80% de las horas de prácticas en las entidades o centros de investigación de manera presencial o de forma online 2.2-Cuando no sea posible recuperar las prácticas, podrá realizarse una extensión de la memoria de prácticas proporcional al período no cubierto por las horas de prácticas presenciales/online. En esta extensión se desarrollará, en consenso entre el estudiante y los tutores, un supuesto teórico-práctico sobre la materia tratada en la empresa o entidad colaboradora. Podrán ser objeto de ampliación por ejemplo: desarrollos metodológicos, valoración crítica de resultados, desarrollo de sistemas APPCC, diseño de nuevos alimentos o complementos alimenticios, elaboración de hojas de cálculo, formularios, páginas web, o nuevos métodos de registro, etc. <u>3- Estudiantes que tengan menos del 50% de las horas de prácticas:</u> Inicio/Recuperación hasta el mínimo establecido del 50% de las horas de prácticas en las entidades o centros de investigación de manera presencial o de forma online. Una vez realizado el 50% de las horas de prácticas, el estudiante podrá optar por la modalidad 2.2. de adaptación.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Memoria de Prácticas	<p>La memoria se ajustará a la modalidad de adaptación a la que el estudiante se ha acogido: <u>A- Los estudiantes que hayan completado entre el 100 y el 80% de las horas de prácticas.</u> La memoria tendrá una extensión máxima de 30 páginas, conforme al Reglamento de Prácticas Externas. <u>B- Los estudiantes que hayan completado las Prácticas Externas conforme a las modalidades de adaptación 2.2 y 3:</u> La memoria de prácticas debe tener una extensión entre 15 y 25 páginas, de acuerdo con el período de prácticas realizado de manera presencial o de manera online. Esta memoria se completará con un Anexo Compensatorio con una extensión entre 5 y 10 páginas (excluyendo las referencias bibliográficas) en las que se recogerá el desarrollo del supuesto teórico-práctico acordado entre el estudiante y el tutor interno, y si lo desea en colaboración con el tutor externo.</p>
Presentación de la memoria de Prácticas Presentación en convocatoria Ordinaria: Entrega de documentación telemática*: 17 de julio de 2020 Cierre de actas 20 de julio Presentación en convocatoria Extraordinaria: Entrega de documentación telemática*: 2 de octubre de 2020 Cierre de actas 5 de octubre	<p>La memoria se presentará en formato pdf. Será remitida a la secretaria de decanato (secdec@ucm.es, secdec2@ucm.es) hasta el 17 de julio (convocatoria ordinaria) y el 2 de Octubre (convocatoria extraordinaria).</p> <p>El documento presentado deberá estar firmado por el estudiante y por el tutor interno.</p>
Subida de la documentación a la plataforma GIPE	<p>Los siguientes documentos relativos a las prácticas deben estar subidos a la plataforma GIPE para obtener la calificación de las prácticas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Anexo del estudiante firmado-Impreso PAE-04- Proyecto Formativo firmado-Impreso PAE-I05- Memoria de Prácticas firmada- Encuesta del alumno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Conforme a las rubricas /hojas de evaluación desarrolladas	Evaluación del tutor externo: 40% Evaluación del tutor interno: 40% Evaluación de la memoria: 20%	Evaluación del tutor externo en remoto: 40% Evaluación del tutor interno: 40% Evaluación de la memoria: 20%



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Reglamento de las Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

Documento PAE-D01. Instrucciones para la Memoria de Prácticas Externas.

Adenda aprobada por la Comisión de Coordinación de Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en sesión de 6 de mayo de 2020.