



# GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## Prácticas Externas

CURSO **2020**-2021

Ficha docente y anexo aprobados por el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en su reunión del día 24 de julio de 2020 y por la Junta de Facultad de Veterinaria en su reunión del día 27 de julio de 2020.





## FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>0885</b>	<b>2020-2021</b>

TITULO DE LA ASIGNATURA	<b>Prácticas Externas</b>
SUBJECT	<b>External Practices</b>
MÓDULO	<b>7. Prácticum</b>
MATERIA	<b>7.1. Prácticum</b>

CODIGO GEA	804300
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral (8)

FACULTAD	<b>VETERINARIA. Centro sede</b>
DPTO. RESPONSABLE	<ul style="list-style-type: none"><li>-Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Farmacia</li><li>-S. Dptal. Tecnología de los Alimentos. F. Veterinaria</li><li>-S. Dptal. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. F. Veterinaria</li><li>-Dpto. Ingeniería Química y de Materiales. F. Químicas</li><li>-Dpto. Producción animal. F. Veterinaria</li><li>-S. Dptal. Fisiología. F. Veterinaria</li><li>-Dpto. Microbiología y Parasitología. F. Farmacia</li><li>-Dpto. Química Inorgánica. F. Químicas</li><li>-S. Dptal. Bioquímica y Biología Molecular. F. Veterinaria</li><li>-S. Dptal. Farmacología y Toxicología. F. Veterinaria</li><li>-Dpto. Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia. F. Medicina</li><li>-Dpto. Sanidad Animal. F. Veterinaria</li><li>-Dpto. Medicina Legal, Psiquiatría y Patología. F. Medicina</li><li>-Dpto. Salud Pública y Materno-Infantil. F. Medicina</li><li>-Dpto. Químicas en Ciencias Farmacéuticas. Unidad Docente de Edafología. F. Farmacia</li></ul>
CURSO	4º
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	8º
	(si procede)

	<b>CRÉDITOS ECTS: 9</b>
<b>PROYECTO TRABAJO</b>	<b>8 (200 horas)</b>



REDACCIÓN DE LA MEMORIA. PRESENTACIÓN Y DEFENSA	1
--	---

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Raquel Pérez Sen M <sup>a</sup> Isabel Cambero Rodríguez	rpsen@vet.ucm.es icambero@vet.ucm.es
RESPONSABLE DE CONTACTO CON EMPRESAS	M <sup>a</sup> Dolores Tenorio Sanz Rosa M <sup>a</sup> Ortega Anta	dtenorio@farm.ucm.es rortega@ucm.es
RESPONSABLE DE PLATAFORMA GIPE (Gestor Integral de Prácticas Externas)	M <sup>a</sup> Dolores Romero de Ávila Raquel Pérez Sen	lolarh@vet.ucm.es rpsen@vet.ucm.es
PROFESORES: Comisión de Coordinación de Prácticas Académicas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Comisión PAE)	M <sup>a</sup> Isabel Cambero Rodríguez Raquel Pérez Sen M <sup>a</sup> Dolores Tenorio Sanz Rosa M <sup>a</sup> Ortega Anta M <sup>a</sup> Dolores Romero de Ávila Jesús de la Fuente Vázquez Concepción González Huecas María Marín Martínez José Santiago Torrecilla.	icambero@ucm.es rpsen@ucm.es dtenorio@farm.ucm.es rortega@ucm.es lolarh@vet.ucm.es jefuente@vet.ucm.es chuecas@farm.ucm.es mlmarin@vet.ucm.es jstorre@quim.ucm.es
Cualquier profesor del Grado podrá ser Tutor académico o interno de prácticas externas		

### BREVE DESCRIPTOR

La asignatura tiene por finalidad el acercamiento de los estudiantes a la realidad profesional del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) mediante la realización de prácticas en entidades colaboradoras, en el ámbito nacional e internacional, tales como:

- Empresas del sector agroalimentario,
- Instituciones y entidades públicas y privadas,
- Organismos públicos,
- Laboratorios de análisis e I+D,
- Asesorías
- Cualquier establecimiento relacionado con el ámbito profesional del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

### REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Haber superado el 75 % de los créditos del Grado (180 créditos)

### OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

El objetivo principal de la asignatura es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica del alumno, favoreciendo la adquisición de



competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales y faciliten la búsqueda de empleo.

Con la realización de las Prácticas Externas, en general, se pretenden alcanzar los siguientes fines:

- a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.
- b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada con la que los estudiantes habrán de operar en la realidad profesional.
- c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
- d) Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura.
- e) Fomentar la innovación, la creatividad y el emprendimiento.

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

The main objective of the course is to implement and supplement the knowledge acquired in the academic training of students, encouraging the acquisition of skills to prepare for the exercise of professional activities and facilitate the job search.

The specific goals of the External Practice are:

- a) To contribute to the integral formation of students supplementing their theoretical and practical learning.
- b) To facilitate knowledge of the methodology appropriate to the professional reality in which students must operate, comparing and applying the acquired knowledge work.
- c) To promote the development of technical, methodological, personal and participatory skills.
- d) To get practical experience to facilitate insertion into the labour market and improve their future employability.
- e) To promote the values of innovation, creativity and entrepreneurship.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**CG-T1.** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

**CG-T2.** Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

**CG-T3.** Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



**CG-T4.** Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**CG-T6.** Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

**CG-T11.** Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

**CG-T5.** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

**CG-T7.** Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

**CG-T9.** Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

Las competencias específicas de esta materia pueden ser cualesquiera de las expuestas en las otras materias. Dependerán de la naturaleza de la empresa o institución en la que se integre el alumnado.

CE-PR1. Familiarizarse con la situación y necesidades de la industria o institución en la que se integre el alumno.

CE-PR2. Familiarizarse con la problemática laboral de una forma aplicada y directa

CE-PR3. Desarrollar la actividad encomendada, siempre ateniéndose a la formación del alumno en cualquier faceta de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

#### OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Conocer las actividades profesionales del titulado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde distintas vertientes, incluida la producción industrial y aspectos medioambientales, sociales y responsabilidades legales.

-Conocer los nuevos productos, los avances en metodologías y técnicas aplicadas en la Industria Alimentaria.



- Tener capacidad crítica y de adaptación a nuevas situaciones y contextos relacionados con el ejercicio profesional.
- Saber buscar información científica de calidad, utilizar bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Tener la formación básica para desarrollar actividad investigadora, formular hipótesis, diseñar experimentos e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.
- Organizar y planificar tareas, y tomar decisiones en un ámbito profesional.
- Saber ofrecer asesoramiento legal, científico y técnico a la industria alimentaria y a los consumidores.

### PROGRAMA

Las prácticas sólo podrán realizarse en entidades con las que exista convenio de colaboración con la UCM para tal fin.

En el caso de entidades con las que no exista un convenio firmado y en las que el estudiante, de modo proactivo, decida realizar prácticas, la Comisión de PAE procederá a iniciar los trámites oportunos para establecer el correspondiente convenio. Sin el establecimiento del convenio no podrán iniciarse las prácticas.

Los alumnos podrán indicar su preferencia para la realización de las prácticas en distintas entidades incluidas en un listado que será publicado al inicio del curso y que aparecerá en el sistema GIPE. La asignación final de la entidad la llevará a cabo la Comisión PAE, teniendo en cuenta las indicaciones del alumno y los siguientes criterios:

-La entidad podrá establecer requisitos o realizar algún tipo de prueba o entrevista para seleccionar a los alumnos en prácticas. La existencia del convenio no es vinculante a la aceptación de alumnos por la entidad en un momento determinado.

-Se otorgará prioridad en la elección y en la adjudicación de prácticas a los estudiantes con discapacidad, con objeto de que puedan optar a empresas en las que estén aseguradas todas las medidas de accesibilidad universal.

-En el caso de que varios alumnos hayan solicitado la misma empresa, la elección se llevará a cabo atendiendo a la nota media del expediente académico.

Los alumnos que hayan promovido y contribuido al establecimiento del convenio con una determinada entidad realizarán las prácticas en ella, si así lo desean, en primera estancia.

La actividad de prácticas dentro de las empresas o entidades colaboradoras podrá realizarse en tres formatos: mediante actividad presencial, mediante trabajo en remoto (online), y mediante la combinación de los dos formatos. En todo caso se adaptarán a los requerimientos y condiciones de trabajo de la empresa y a la situación sanitaria que se presente.

### METODOLOGÍA



El seguimiento de la actividad del alumno durante el desarrollo de las prácticas se realizará mediante tutorías que se llevarán a cabo con la periodicidad que el tutor académico y el alumno estimen oportuno.

Si las condiciones sanitarias no permiten las actividades docentes presenciales, podrán realizarse Prácticas Externas en remoto, siempre que se asegure el cumplimiento de competencias. Durante el seguimiento de la actividad en remoto, también podrá requerirse la participación del tutor externo en las tutorías.

Los horarios de realización de las prácticas externas se establecerán de acuerdo con las características de las mismas y la disponibilidad de la entidad colaboradora. Los horarios, en todo caso, serán compatibles con la actividad académica desarrollada por el estudiante en la universidad, tanto formativa, de representación o de participación. Las mismas consideraciones se tendrán en cuenta si la realización de las prácticas se produce en remoto.

Las actividades a desarrollar por el alumno en la entidad externa serán establecidas de común acuerdo con los Tutores (externo e interno) realizándose un Proyecto Formativo para el seguimiento y consecución de las competencias y resultados de aprendizaje.

Al final de las prácticas el alumno entregará al Tutor interno una Memoria de las actividades realizadas, en formato electrónico y que tendrá que estar firmada por el alumno y por el tutor.

En relación con las prácticas externas el alumno deberá:

1. Cumplir el periodo y horario establecido.
2. Seguir las instrucciones que reciba del Tutor externo y adoptar una actitud positiva, tanto en lo que se refiere al régimen general de trabajo, como a las tareas concretas que le sean encomendadas.
3. Cumplir con las normas de régimen interno de la entidad.
4. Guardar secreto profesional de las actividades realizadas, tanto durante su estancia como una vez finalizada ésta.
5. Mantener contacto con el Tutor de la entidad colaboradora y con el Tutor académico en la forma que se establezca.
6. Actualizar la documentación de prácticas en la plataforma GIPE.



Actividad formativa	Competencias
<b>Prácticas tuteladas:</b> Trabajo desarrollado en una industria o institución relacionada con el sector alimentario	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-PR1, CE-PR2, CE-PR3
<b>Tutorías</b> Seguimiento de la actividad del alumno en la industria o institución de acogida.	CE-PR1, CE-PR2, CE-PR3

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se evaluará y calificará considerando los siguientes apartados:

- 1) Evaluación del Tutor interno. Se valorará la implicación del alumno en las actividades desarrolladas en la entidad externa, su participación en las tareas formativas y el progreso de sus conocimientos. Será el 40% de la calificación global
- 2) Evaluación del Tutor externo. Se valorará el trabajo desarrollado por los alumnos durante su periodo de prácticas. Será el 40% de la calificación global
- 3) Memoria de prácticas. Se evaluará tanto por el tutor interno como por la Comisión PAE. Será el 20 % de la calificación global.

La Comisión PAE podrá organizar algún acto abierto en el que los alumnos podrán exponer las actividades desarrolladas y la experiencia adquirida.

El abandono injustificado por parte del estudiante o la falta a más del 5% de las horas requeridas, salvo que exista autorización expresa de la Comisión, conllevará la nota de suspenso en esa convocatoria.

En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.

### OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Todos los detalles sobre el procedimiento de matrícula, asignación de entidades, evaluación de las prácticas, etc. están fijados en el reglamento aprobado por Junta de Facultad de 14 de julio de 2014.

Los impresos requeridos para la tramitación de la Prácticas Externas se encontrarán disponibles para su descarga en el Campus Virtual, y como Formularios en la web del Grado y en el Campus Virtual. Por cualquiera de las vías, que se indicará oportunamente, se harán llegar a la dirección de Secretaría de Decanato que se indique.



En las fechas establecidas por la Comisión PAE, el estudiante deberá realizar los siguientes trámites mediante la presentación de los impresos que se indican:

**Solicitud de prácticas externas.** Mediante la aplicación GIPE y mediante la entrega del Impreso PAE-I01/Formulario de Solicitud-PAE-I01, estos dos requisitos son obligatorios. En el Impreso PAE-I01 los estudiantes podrán indicar las fechas y el orden de prioridad según su preferencia por las entidades disponibles para realizar las prácticas.

**Tramitación de las prácticas externas.** Para ellos se entregará el Impreso PAE-I04 y PAE-I05 en los cuales se establecerán las actividades a desarrollar en la entidad externa de común acuerdo con el Tutor interno y externo.

**Alta de documentos en la plataforma GIPE.** La documentación de prácticas debidamente firmada, así como la memoria de prácticas y la encuesta del alumno, en formato pdf, tendrán que estar subidos a la plataforma GIPE. Este requisito es imprescindible para que sea posible la calificación de las Prácticas Externas.

**Requisitos de las Prácticas con actividad presencial.** Será necesario que las empresas firmen el **Anexo Covid-19**, disponible en el Campus Virtual y en la web del Grado, que confirma que el estudiante es debidamente informado de las medidas de control sanitario, y que éstas se están aplicando en la empresa para garantizar su seguridad durante la realización de las prácticas. Los tutores internos o académicos serán los encargados de enviar el Anexo-Covid-19 a los tutores externos de las empresas o entidades, y una vez que lo reciban firmado, lo subirán a la plataforma GIPE.

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

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

### Anexo 1. Calendario de actividades

**PRÁCTICAS EXTERNAS (Curso 2020-21)**  
**GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)**

**CALENDARIO DE ACTIVIDADES.** Las fechas indicadas tienen carácter provisional y podrán modificarse indicándose con suficiente antelación

De acuerdo con el Reglamento de las Prácticas Externas de CYTA, los estudiantes podrán elegir la entidad entre las ofertadas en la asignatura, o bien a través de un concierto previo entre la entidad y el estudiante.

**[Las PEs podrán realizarse en el primer o segundo semestre, para obtener la calificación en las convocatorias de Febrero, Julio y Septiembre]**

El proceso de (1) **Solicitud y Asignación** de entidades para las Prácticas Externas se realizará de acuerdo al siguiente **calendario** de actividades

(Los impresos y documentos requeridos se encuentran en la web de la facultad y/o en el Campus virtual de la asignatura. La entrega de documentos se realizará en la Secretaría del Decanato de la Facultad de Veterinaria)

## 1. Solicitud de Prácticas Externas y asignación

(Véase Reglamento del PE de CYTA punto 6)

### (Realización de las Prácticas Externas en el primer semestre, con posibilidad de calificación en la convocatoria de febrero)

**Presentación por los alumnos de solicitud de entidades para la realización de las PE**

Impreso PAE-I01: **Solicitud de Prácticas Externas a través de GIPE.** Se presentará también el Impreso de solicitud / Formulario web  
Fecha de entrega: **del 5 al 9 de octubre 2019**

**Publicación preliminar de asignación de las Prácticas Externas: 13-16 de octubre de 2020**

**Publicación definitiva de asignación de las Prácticas Externas: 19-23 de octubre de 2020**

### (Realización de las Prácticas Externas en el segundo semestre, convocatorias de julio y septiembre)

**Presentación por los alumnos de solicitud de entidades para la realización de las PE**

Impreso PAE-I01: **Solicitud de Prácticas Externas a través de GIPE.** Se presentará también el impreso de solicitud / Formulario web  
Fecha de entrega: **16-20 de noviembre 2020**

**Asignación de Prácticas Externas a través de la plataforma GIPE**

**La asignación se realizará en la semana 23 al 27 de noviembre**

**Publicación preliminar de asignación de las Prácticas Externas: 1-4 de diciembre de 2020**

**Publicación definitiva de asignación de las Prácticas Externas: 2-5 diciembre de 2020**

**Concluidos los exámenes correspondientes al primer semestre se solicitará un periodo de ampliación de matrícula para que los alumnos que cumplan entonces las condiciones requeridas para cursar las prácticas externas puedan matricularse. En su caso, se indicarán las fechas en las que los nuevos estudiantes matriculados puedan solicitar entidades para la realización de las PE.**

Los alumnos podrán proponer la realización de las prácticas externas en empresas o entidades relacionadas con el sector alimentario que ellos gestionen. La propuesta será evaluada por la Comisión de Prácticas Externas de CyTA

Las Prácticas Extracurriculares serán gestionadas por la Oficina de Prácticas y Empleo de la UCM (OPE, <https://www.ucm.es/ope>)

### (Presentación del programa de actividades en las PE)

Presentación del Anexo del estudiante firmado por estudiante y tutores, (Impreso PAE-I04): antes de iniciar las prácticas

Presentación del Proyecto formativo firmado por estudiante y tutores, (Impreso PAE-I05): antes de iniciar las prácticas

Los impresos serán evaluados por la Comisión de coordinación y evaluación de las prácticas externas

Inscripción en GIPE para el seguimiento de las PE: Los documentos de prácticas, Memoria de Prácticas y Encuesta del Alumno, tendrán que estar subidos a la plataforma GIPE

### (Presentación de la Memoria de PE y evaluación de los tutores externos)

(Véase Reglamento de PE de CYTA punto 9 )

La Memoria de PE debe presentarse en los plazos indicados, junto con la Encuesta del Alumno. Para la calificación final de la asignatura de PE es necesario que toda la documentación de PE firmada (Anexo del Estudiante y Proyecto Formativo), Memoria de PE y Encuesta del Alumno estén cargados en la plataforma GIPE.

#### Convocatoria de Febrero

Evaluación en la convocatoria de Febrero: **hasta el 5 de febrero de 2020**

#### Convocatoria de Junio/Julio

Evaluación en la convocatoria de junio: **hasta el 12 de julio de 2020**

#### Convocatoria extraordinaria de Septiembre

Evaluación en la convotaria extraordinaria de septiembre: **hasta 13 de septiembre de 2020**

### Seminarios informativos

A lo largo del curso se realizaran distintos seminarios informativos sobre el Reglamentos y el desarrollo de las PE. El lugar y fecha de celebración se indicará en el Campus Virtual de la asignatura.