



TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2026-27

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	PRÁCTICAS EXTERNAS
SUBJECT	EXTERNAL PRACTICES
MÓDULO	7. Prácticum
MATERIA	7.1. Prácticum
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos

CÓDIGO GEA	804300
CARÁCTER (BÁSICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA)	OBLIGATORIA
SEMESTRE(S) (1,2,3,4,5,6,7,8)	SEMESTRE 8

FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	COMISIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS
CURSO	4º
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	-

	NOMBRE	CORREO ELECTRÓNICO
COORDINACIÓN	Carlos Escott Pérez	<a href="mailto:cescott@ucm.es">cescott@ucm.es</a>
	Raquel Velasco de Diego	<a href="mailto:rvelasco@ucm.es">rvelasco@ucm.es</a>
RESPONSABLE GIPE *	Carlos Escott Pérez	<a href="mailto:cescott@ucm.es">cescott@ucm.es</a>
COMISIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS	Elena de la Fuente González	<a href="mailto:helenafg@quim.ucm.es">helenafg@quim.ucm.es</a>
	M <sup>a</sup> Alejandra García Alonso	<a href="mailto:mariaa28@ucm.es">mariaa28@ucm.es</a>
	Rosa M <sup>a</sup> Ortega Anta	<a href="mailto:rortega@ucm.es">rortega@ucm.es</a>
	Jesús de la Fuente Vázquez	<a href="mailto:jefuente@vet.ucm.es">jefuente@vet.ucm.es</a>
	Ana Querejeta Fernández	<a href="mailto:anaque02@ucm.es">anaque02@ucm.es</a>
	Celia Bañares Echeverría	<a href="mailto:celiaban@ucm.es">celiaban@ucm.es</a>
	Izaskun Martín Cabrejas	<a href="mailto:izaskmar@ucm.es">izaskmar@ucm.es</a>
PROFESORADO	Cualquier miembro del cuerpo docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos podrá ejercer la tutoría académica o interna de prácticas externas.	

\* GIPE: Gestor Integral de Prácticas Externas



### BREVE DESCRIPTOR

La asignatura tiene por finalidad el acercamiento del alumnado a la realidad profesional de la persona graduada 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 de la persona graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

### REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Al matricularse: el estudiantado deberá haber superado como mínimo 180 ECTS (un 75% del total).

### OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

El objetivo principal de la asignatura es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica del alumnado, 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 del estudiantado complementando su aprendizaje teórico y práctico.
- b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada con la que el estudiantado 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.** Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.
- 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
- 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 alumnado.

**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 estudiantado 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 de la persona titulada 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 las personas consumidoras.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO / PRÁCTICO)

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 estudiantado, de modo proactivo, decida realizar prácticas, la Comisión de PE procederá a iniciar los trámites oportunos para establecer el correspondiente convenio. Sin el establecimiento del convenio no podrán iniciarse las prácticas.

-El estudiantado podrá 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 PE, 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 al estudiantado 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 estudiantes hayan solicitado la misma empresa, la elección se llevará a cabo atendiendo a la nota media del expediente académico.
- El alumnado 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.
- Entre las obligaciones de la Comisión de PE estará buscar una práctica por estudiante, si la empresa no resulta adecuada para el alumno o alumna, será responsabilidad del alumnado buscar una alternativa.

### MÉTODO DOCENTE

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

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 estudiantado en la universidad, tanto formativa, de representación o de participación.

Las actividades a desarrollar por el alumno en la entidad externa serán establecidas de común acuerdo con los Tutores (externo e interno).

Al final de las prácticas el alumnado entregará al Tutor/a interno una Memoria de las actividades realizadas.

En relación con las Prácticas externas el alumnado deberá:

1. Cumplir el periodo y horario establecido.
2. Seguir las instrucciones que reciba del Tutor/a 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/a de la entidad colaboradora y con el Tutor/a académico en la forma que se establezca.
6. Actualizar la documentación de prácticas en la plataforma GIPE.



### FICHA DOCENTE

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/a interno. Se valorará la implicación del alumnado en las actividades desarrolladas en la entidad externa, su participación en las tareas formativas y el progreso de sus conocimientos. Será el 30% de la calificación global
- 2) Evaluación del Tutor/a externo. Se valorará el trabajo desarrollado por el estudiantado durante su periodo de prácticas. Será el 40% de la calificación global
- 3) Memoria de prácticas. Se evaluará tanto por el Tutor/a interno como por la Comisión PAE. Será el 30 % de la calificación global.

La Comisión PE podrá organizar algún acto abierto en el que del estudiantado 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 18 de julio de 2024.

Los Formularios e impresos requeridos para la tramitación de las Prácticas Externas se encontrarán disponibles para su descarga en el Campus Virtual y en la web del Grado. Una vez cumplimentados, el envío de los formularios por parte del alumnado se remite a la dirección [gradocyta@ucm.es](mailto:gradocyta@ucm.es), que está habilitada para su tramitación.

En las fechas establecidas por la Comisión PE, cada estudiante deberá realizar los siguientes trámites mediante la presentación de los Formularios/Impresos que se indican:

**Solicitud de prácticas externas.** Mediante la aplicación GIPE el estudiantado podrá el orden de prioridad según su preferencia por las entidades disponibles para realizar las prácticas.



### FICHA DOCENTE

**Tramitación de las prácticas externas.** Se entregará el anexo del estudiante de PE el cuál establecerán las fechas el horario y las actividades a desarrollar en la entidad externa de común acuerdo con las personas que tutoricen a nivel interno y externo.

**Alta de documentos en la plataforma GIPE.** El anexo del estudiante de PE debidamente firmado, así como la memoria de prácticas y la encuesta del alumnado, 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.

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA**

Reglamento de Trabajo de Prácticas externas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

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

Aprobado por la Comisión de Prácticas Externas el XX de junio de 2026.