



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2023-24

TITULO DE LA ASIGNATURA	Prácticas Externas
SUBJECT	External Practices
Módulo	7. Prácticum
Materia	7.1. Prácticum

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

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



CARGA TOTAL	CRÉDITOS:	9 ECTS
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES		225 horas
Realización de las actividades prácticas en una industria, institución o centro de investigación		
Preparación y redacción de la memoria del trabajo.		
Seminario de trabajo, actividad tutelar, programación, planteamiento ,...		

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Raquel Pérez Sen M ^a Isabel Cambero Rodríguez	rpsen@ucm.es icambero@vet.ucm.es
RESPONSABLE DE CONTACTO CON EMPRESAS	Rosa M ^a Ortega Anta	rortega@ucm.es
RESPONSABLE DE PLATAFORMA GIPE (Gestor Integral de Prácticas Externas)	M ^a 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)	Raquel Pérez Sen M ^a Alejandra García Alonso Rosa M ^a Ortega Anta M ^a Dolores Romero de Ávila Jesús de la Fuente Vázquez Ana Querejeta Fernández María Marín Martínez María Martín Martínez	rpsen@ucm.es mariaa28@ucm.es rortega@ucm.es lolarh@vet.ucm.es jefuente@vet.ucm.es anaque02@ucm.es mlmarin@vet.ucm.es mariam74@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 PREVIOS

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:

- 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.

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:

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

METODO DOCENTE

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.

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 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 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
Prácticas tuteladas: 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
Tutorías 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 PE 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 Formularios/Impresos requeridos para la tramitación de la 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 alumno se remite a la dirección gradocyta@ucm.es, que está habilitada para su tramitación.

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

Solicitud de prácticas externas. Mediante la aplicación GIPE y mediante el envío del Formulario/Impreso 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.



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.