



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid



PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

**MEMORIA DE PRÁCTICAS EXTERNAS: NORMAS DE REDACCIÓN Y
PRESENTACIÓN.**



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Documento PAE-D01. Instrucciones para la redacción y presentación
de la Memoria de Prácticas Externas**

INDICE

A. Normas de redacción de la Memoria de Prácticas Externas.....	1
B. Modelo de Memoria.....	9

A. Normas de redacción y presentación de la Memoria de Prácticas Externas de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Las instrucciones que se proponen tienen por objeto unificar el formato de presentación de las memorias de las prácticas externas curriculares del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid.

Las hojas que compongan la memoria no podrán estar sueltas, de modo que habrán de estar fijadas entre sí por algún medio habitual ofrecido en los servicios de reprografía.

1. Estructura

La memoria presentará:

- a) **Cubierta/portada** (ver apartado B. Modelo) en la que figurarán los siguientes datos:

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

PRACTICAS EXTERNAS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre y apellidos del estudiante

Entidad en la que se han realizado las prácticas externas

Madrid, el año de convocatoria de las prácticas

- b) **Primera página**, que deberá ser igual que la portada, incluyendo la leyenda “Memoria de prácticas externas”, Nombre y apellidos del tutor interno, el Departamento al que está adscrito, así como Nombre y apellidos del tutor externo y su ubicación.

- c) **Segunda página**, destinada a la firma del estudiante y tutor académico o interno. En ella figurará:

Entidad en la que se han realizado las prácticas

Nombre y dos apellidos del estudiante y espacio para su firma

Nombre y dos apellidos del tutor académico su Departamento y Facultad y espacio para su firma.

El año de convocatoria del trabajo

d) **Tercera página**, que deberá presentar la estructura e incluir los datos del modelo adjunto (apartado B) correspondientes al estudiante, tutores y entidad donde se ha realizado la práctica.

e) **Cuarta página**, que corresponderá a la **descripción de las prácticas realizadas** en los siguientes puntos (véase modelo en el apartado B):

Departamentos/-s o Área/-s de la entidad donde se han realizado

Período de realización (fecha inicio-fecha finalización)

Tipo de jornada y horario

Total horas realizadas

Cronograma de actividades

Descripción breve de las tareas desarrolladas

De las tareas asignadas se mencionarán:

- las que considere que más le han aportado
- las que considere que menos le han aportado

Estos puntos se desarrollarán en una sola página

f) **Quinta página**, en la que se recogerá el índice.

g) **Páginas sucesivas**, en las que se informará de las actividades desarrolladas en las prácticas.

En la memoria se desarrollarán los siguientes puntos:

- Descripción concreta y detallada de las tareas, trabajos desarrollados y departamentos de la entidad a los que ha estado asignado.
- Valoración de las tareas desarrolladas, competencias y conocimientos adquiridos en relación con el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución.
- Identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas.
- Evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.

h) **Página Bibliografía**, en la que se recogerán las referencias pertinentes.

i) **Página Anexo** (en su caso).

2. Extensión

La memoria tendrá una **extensión mínima de 15 páginas y un máximo de 30 páginas**. Las páginas estarán numeradas contando desde el índice. El texto podrá estar impreso a una sola cara o a dos caras, siendo numeradas sólo las páginas impresas. Las figuras y tablas de interés podrán ir intercaladas en el texto.

3. Formato

Se presentará en papel DIN-A4. El mecanografiado del trabajo se realizará con tipo de letra **Times New Roman y tamaño 12 puntos** (entre 80 y 90 caracteres por línea), **a espacio y medio**, con tinta negra.

Los párrafos deben espaciarse entre sí a lo largo del texto y cuando se inicie un nuevo apartado este espaciado debe ser algo mayor respecto al párrafo anterior. El margen superior será de 2,5 cm hasta la primera línea de texto, el inferior de 2,5 cm, el izquierdo de 2,5 cm y el derecho de 2,5 cm. El texto debe estar alineado tanto a la izquierda como a la derecha (justificado).

Las figuras y tablas que se incluyan se referenciarán en el texto. Los números correspondientes y el título de las figuras se situarán debajo de cada una de ellas (Pie de Figura). Las tablas irán encabezadas por una breve leyenda, precedida de la palabra Tabla y los números correspondientes a su referencia (Encabezado de Tabla). Las notas irán a pie de página, numeradas correlativamente.

Citas bibliográficas en el texto: Cuando se utilice bibliografía irá citada en el texto mediante el sistema autor-fecha de acuerdo con el estilo APA, 7ª edición, cuyas normas se pueden consultar en: <https://biblioguias.ucm.es/estilo-apa-septima>. Ejemplos de citas:

- Un autor: (Torres, 2019)
- Dos autores: (Davis & Whalen, 2016)
- Tres o más autores: primer autor et al. (Caprioli et al., 2014)
- Institución (autor corporativo) con acrónimo: citada por primera vez (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [AESAN], 2017). Las siguientes citas: (AESAN, 2017).
- Institución (autor corporativo) sin acrónimo: (Instituto Cervantes, 2020).
- Normativas: Reglamentos, Reales Decretos u otras normativas que se incluyan en la redacción del texto siempre deben aparecer también en el listado de Referencias.

Estas citas se deben reflejar como referencias en un apartado titulado BIBLIOGRAFÍA al final de la Memoria e irán ordenadas alfabéticamente y con sangría francesa siguiendo las normas del estilo APA, 7ª edición.

A continuación, se ofrecen ejemplos de formato APA (7ª edición) de los documentos más habituales:

Artículo de revista

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). Título del artículo. *Título de la revista completo en cursiva, volumen en cursiva*(número sin cursiva), página inicial-final. DOI (si está disponible) o URL

Böhme, K., Calo-Mata, P., Barros-Velázquez, J., & Ortea, I. (2019). Review of recent DNA-based methods for main food-authentication topics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67(14), 3854-3864. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b07016>

Artículo de revista con número de artículo o eLocator (sin páginas)

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). Título del artículo. *Título de la revista completo en cursiva, volumen en cursiva*(número sin cursiva), número del artículo. DOI (si está disponible) o URL

Iñiguez, M. E., Conesa, J. A., & Fullana, A. (2017). Microplastics in Spanish table salt. *Scientific Reports*, 7(1), 8620. <https://doi.org/10.1038/s41598-017-09128-x>

Guo, Y., Zhou, H., Qin, L., Pang, Z., Qin, T., Ren, H., Pan, Z., & Zhou, J. (2016). Frequency, antimicrobial resistance and genetic diversity of *Klebsiella pneumoniae* in food samples. *PLoS ONE*, 11(4), e0153561. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0153561>

Libro

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). *Título del libro en cursiva* (Número de edición). Editorial.

En el caso de libros electrónicos incluir el DOI (si está disponible) o URL

Msagati, T. A. M. (2013). *Chemistry of food additives and preservatives* (1st ed.). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118274132>

Capítulo de libro

Apellido(s), Iniciales del nombre(s) del autor(es) del capítulo. (Año de publicación). Título del capítulo. En Iniciales del nombre(s) y Apellido(s) del editor(es) (abreviatura Ed. o Eds.), *Título del libro en cursiva* (pp. página inicial-página final). Editorial. DOI (si está disponible) o URL

Thompson, H. J. (2010). Vegetable and fruit intake and the development of cancer: A brief review and analysis. En R. R. Watson & V. R. Preedy (Eds.), *Bioactive Foods in Promoting Health* (pp. 19–36). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374628-3.00002-5>

Informes de Organismos Oficiales

Nombre del Organismo Oficial. (Año de publicación). *Título del informe en cursiva* (número de informe). Editorial. DOI (si está disponible) o URL

National Cancer Institute. (2018). *Facing forward: Life after cancer treatment* (NIH Publicacion No. 18-2424). U.S. Department of Health and Human Services, National Institutes of Health. <https://www.cancer.gov/publications/patient-education/life-after-treatment.pdf>

Cuando el autor y el editor son el mismo, omitimos el nombre del editor en la referencia:

World Health Organization. (2014). *Antimicrobial resistance: Global report on surveillance*. (WHO/HSE/PED/AIP/2014.2). <https://apps.who.int/iris/handle/10665/112642>

Si el informe está publicado en una revista se referencia como un artículo de revista:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (2019). Informe del Comité Científico sobre la presencia y la seguridad de los plásticos como contaminantes en los alimentos. *Revista del Comité Científico*, 30, 49-84.

European Food Safety Authority & European Centre for Disease Prevention and Control. (2021). The European Union One Health 2019 Zoonoses Report. *EFSA Journal*, 19(2), e06406. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6406>

Guías o Manuales

Nombre Entidad responsable de la Guía/Manual o Apellido(s), Iniciales del nombre(s) de los autores. (Año de publicación). *Título en cursiva*. Editorial. URL.

Parrondo Celdrán, P., Garrido Álvarez-Coto, G. & Molina Navarro, C. (2020). *Guía gastronómica para la conservación del mar*. Asociación Columbares.

<https://sabordemar.org/wp-content/uploads/2020/12/guia-gastronomica-conservacion-mar.pdf>

Cuando el autor y el editor son el mismo, omitimos el nombre del editor en la referencia:

Comunidad de Madrid & Ayuntamiento de Madrid (2020). *Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración: Medidas durante la pandemia de COVID-19*.

https://icoval.org/images/todoguiasappcc/covid_madrid_restauracio.pdf

Legislación Europea

Tipo de normativa Número/Año (desde 2015 Año/Número), de “fecha de aprobación”, título de la normativa. *Diario Oficial de la Unión Europea, Número en cursiva*, de “fecha de publicación”. European Legislation Identifier (ELI).

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Diario Oficial de la Unión Europea, L338*, de 22 de diciembre de 2005. <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. *Diario Oficial de la Unión Europea, L95*, de 7 de abril de 2017. <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>

Legislación Española

Tipo de normativa Número/Año, de “fecha de aprobación”, título de la normativa. *Boletín Oficial del Estado, Número en cursiva*, de “fecha de publicación”. Permalink ELI (European Legislation Identifier).

Cuando sea posible, el Permalink ELI debe corresponder a la Legislación Consolidada.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. *Boletín Oficial del Estado*, 11, de 12 de enero de 2001. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2000/12/29/3484/con>

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. *Boletín Oficial del Estado*, 160, de 6 de julio de 2011. <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/07/05/17/con>

Normas ISO, UNE-EN ISO o UNE

Organización. (año). *Título de la norma en cursiva* (Número de la norma).

Norma ISO (Norma Internacional)

International Organization for Standardization. (2017). *Microbiology of the food chain. Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus using real-time RT-PCR. Part 1: Method for quantification* (ISO 15216-1:2017).

Norma UNE-EN ISO (Versión oficial en español de la Norma europea que a su vez adopta la Norma Internacional)

Asociación Española de Normalización y Certificación. (2017). *Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección de virus de la hepatitis A y norovirus en alimentos utilizando RT-PCR en tiempo real. Parte 1: Método para la determinación cuantitativa* (UNE-EN ISO 15216-1:2017).

Norma UNE (Norma española publicada por AENOR)

Asociación Española de Normalización y Certificación. (2014). *Hostelería. Requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría* (UNE 167014:2014).

Página web/Blog

Autor o entidad responsable de la página web/blog (fecha del artículo o de la última revisión de la web). *Título del artículo en cursiva*. Nombre del sitio web. URL: <http://www....>

Caracuel, A. (2020). *Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades*. Restauración Colectiva.
<https://www.restauracioncolectiva.com/n/estrategias-de-gestion-para-evitar-la-transmision-del-coronavirus-desde-las-cocinas>

Cuando el autor y el nombre del sitio web son el mismo, omitimos el nombre del sitio web en la referencia:

Centers for Disease Control and Prevention. (2021). *PulseNet Methods*.
<https://www.cdc.gov/pulsenet/pathogens/index.html>

Trabajo de Fin de Grado, Trabajo Fin de Máster o Tesis Doctoral

Apellido(s), Iniciales del nombre(s). (Año de publicación). *Título del TFG, TFM o Tesis doctoral en cursiva* [Trabajo de Fin de Grado, Trabajo Fin de Máster o Tesis doctoral entre corchetes]. Nombre Universidad.

Romero Domingo, S. (2021). *Microplásticos en alimentos* [Trabajo de Fin de Grado]. Universidad Complutense de Madrid.

B. Modelo de Memoria de Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Modelo Portada

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

PRÁCTICAS EXTERNAS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Realizadas por: nombre y apellidos

En nombre de la entidad en la que se han realizado las prácticas externas

Madrid, 20...

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
FACULTAD DE VETERINARIA
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



MEMORIA DE PRÁCTICAS EXTERNAS

Realizadas por: nombre y apellidos

En nombre de la entidad en la que se han realizado las prácticas externas

Bajo la dirección

Tutor interno: nombre y apellidos

Departamento del Tutor interno o académico

Tutor externo: nombre y apellidos

Departamento/Sección/Área, etc. del Tutor de la entidad

Madrid, 20...

MEMORIA DE PRÁCTICAS EXTERNAS

REALIZADAS EN: nombre Entidad

POR: nombre y apellidos estudiante

Fdo:

TUTOR INTERNO:

Prof. Dr./Dra.....

Fdo:

DEPARTAMENTO/CENTRO AL QUE PERTENECE EL TUTOR/TUTORES:

En Madrid, a ____ de _____ de 20__

MEMORIA DE PRÁCTICAS EXTERNAS

DATOS PERSONALES DEL ESTUDIANTE

Nombre y apellidos:

Número de DNI:

Domicilio, localidad:

Teléfono:

e-mail:

Nombre Tutor académico en la Universidad:

DATOS DE LA ENTIDAD DONDE HA REALIZADO LAS PRÁCTICAS

Nombre de la entidad colaboradora:

Domicilio:

Dirección web:

Actividad principal de la entidad:

Nombre Tutor de la entidad:

Teléfono:

e-mail:

DESCRIPCIÓN DE LAS PRÁCTICAS REALIZADAS

(El desarrollo de los siguientes puntos deberá limitarse a esta página)

Departamentos/-s o Área/-s de la entidad donde se han realizado:

Período de realización (fecha inicio-fecha finalización):

Tipo de jornada y horario:

Total horas realizadas:

Cronograma de actividades y descripción concreta de las tareas desarrolladas:

De las tareas asignadas describa:

- las que considere que más le han aportado:
- las que considere que menos le han aportado:

ÍNDICE

Modelo sexta página y sucesivas

(En páginas sucesivas se desarrollarán los siguientes puntos)

- Descripción concreta y detallada de las tareas, trabajos desarrollados y departamentos de la entidad a los que ha estado asignado.
- Valoración de las tareas desarrolladas, competencias y conocimientos adquiridos en relación con el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución.
- Identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas.
- Evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.

BIBLIOGRAFÍA

(se incluirán las referencias de las citas insertadas en el texto)

Las citas se deben reflejar como referencias este apartado e irán ordenadas alfabéticamente y con sangría francesa siguiendo las normas del estilo APA, 7ª edición (<https://biblioguias.ucm.es/estilo-apa-septima>). Los ejemplos de formato APA (7ª edición) de los documentos más habituales están recogidos en las páginas 4-8 de estas normas.

Modelo página Anexo (en su caso)

ANEXO

(se puede incluir información adicional relevante sobre las prácticas realizadas)