



UNIVERSIDAD  
COMPLUTENSE  
MADRID



# Guía Docente Prácticas Externas

Grado

---

# Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2025-2026



GRADO EN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE  
LOS ALIMENTOS

**PRÁCTICAS EXTERNAS**

**PLANIFICACIÓN DOCENTE**

**CURSO 2025-2026**

Junio de 2025



# **ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS**





## **ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS**

El plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (MECES nivel 2) consta de un total de 240 ECTS. Esta titulación está adscrita al ámbito de conocimiento de Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos, de acuerdo con el Anexo I del RD 822/2011. La distribución de créditos y el ámbito de conocimiento al que se adscriben las materias que conforman el plan de estudios se muestra en la siguiente tabla:

<b>ÁMBITO DE CONOCIMIENTO (RD 822/2011)</b>	<b>TIPO DE MATERIA</b>		
	<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>OBLIGATORIA</b>	<b>OPTATIVA</b>
Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos	30	135	30
Bioquímica y Biotecnología	6		
Medicina y Odontología	6	6	6
Matemáticas y Estadística	6		
Ciencias Biomédicas	12	6	
Veterinaria		3	
Fisioterapia, Podología, Nutrición y Dietética, Terapia Ocupacional, Óptica y Optometría y Logopedia		12	6
Ciencias Medioambientales y Ecología			6
<b>CRÉDITOS TOTALES</b>	<b>60</b>	<b>162</b>	<b>48</b>

Para completar 240 créditos, cada estudiante ha de superar 60 ECTS de formación básica, 162 ECTS de materias obligatorias y 18 ECTS optativos de los 48 ofertados. Por otra parte, se podrán obtener 6 de los 18 créditos optativos por reconocimiento de créditos.

A continuación, se presenta la estructura del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, indicando los módulos, materias y asignaturas que lo componen:



Módulo	ECTS Ob	ECTS Opt	Materia	ECTS	Semestre	Asignatura
1. Materias Básicas	60		1.1 Química	18	1,2	Fundamentos de Química y Análisis Químico
					3	Fundamentos de Ingeniería Química
			1.2 Biología	12	1	Microbiología
					1	Biología
			1.3 Bioquímica	6	2	Bioquímica
			1.4 Matemáticas	6	1	Matemáticas
			1.5 Física	6	1	Física
			1.6 Fisiología	6	2	Fisiología
			1.7 Toxicología	6	3	Fundamentos de Toxicología
2. Ciencia de los Alimentos	30		2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos	30	2,3,4	Fundamentos de Bromatología
						Ciencia y Análisis de los Alimentos de Origen Animal
						Ciencia y Análisis de los Alimentos de Origen Vegetal
						Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
						Química y Bioquímica de los Alimentos
3. Tecnología de los Alimentos	57		3.1 Producción de Materias Primas	6	2	Producción de Materias Primas
			3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	12	5,6	Ingeniería Alimentaria
			3.3 Proyectos	6	7	Proyectos
			3.4 Procesado y Transformaciones de los Alimentos	33	4,5,6,7,8	Microbiología Industrial y Biotecnología
						Envasado de Alimentos
						Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos
						Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal
						Tecnología de los Alimentos de Origen Animal
4. Seguridad Alimentaria	18		4.1 Higiene y Seguridad Alimentaria	18	5,6	Calidad Microbiológica de los Alimentos
						Higiene y Seguridad Alimentaria
5. Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	15		5.1 Economía y Técnicas de Mercado	9	3,4	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Industria Alimentaria
			5.2 Sistemas de Calidad	6	7	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
6. Nutrición y Salud	24		6.1 Nutrición	15	3,5,6	Alimentación y Cultura
			6.2 Salud Pública	9	4,7	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria
						Normalización y Legislación Sanitaria
7. Prácticum	9		7.1 Prácticum	9	7,8	Prácticas Externas
8. Trabajo Fin de Grado	9		8.1 Trabajo Fin de Grado	9	7,8	Trabajo Fin de Grado
9. Formación Complementaria	18		9.1 Complementos de Ciencia de los Alimentos	12	7,8	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos
						Aguas de Consumo Mineromedicinales
			9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos	18	7,8	Tecnología Ambiental
						Técnicas de Producción Animal
						Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas
9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria	6	7,8	Restauración Colectiva			
9.4 Avances en Nutrición y Salud	6	7,8	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria			
9.5 Docencia Interdisciplinar en Industrias	6	7,8	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias			



Las asignaturas se distribuyen en 4 cursos de 60 ECTS cada uno. Para conocer la correspondiente carga lectiva se tendrá en cuenta que 1 crédito ECTS equivale a 10 horas presenciales y 15 horas no presenciales.

En la siguiente tabla se recoge la organización de cada curso.

CURSO	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
1º (60 ECTS)	Fundamentos de Química y Análisis Químico (12 ECTS)	
	Biología (6 ECTS)	Bioquímica (6 ECTS)
	Física (6 ECTS)	Fisiología (6 ECTS)
	Matemáticas (6 ECTS)	Fundamentos de Bromatología (6 ECTS)
	Microbiología (6 ECTS)	Producción de Materias Primas (6 ECTS)
2º (60 ECTS)	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria (9 ECTS)	
	Fundamentos de Ingeniería Química (6 ECTS)	Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas (6 ECTS)
	Fundamentos de Toxicología (6 ECTS)	Química y Bioquímica de los Alimentos (6 ECTS)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal (6 ECTS)	Microbiología Industrial y Biotecnología (6 ECTS)
	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal (6 ECTS)	Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria (6 ECTS)
	Alimentación y Cultura (3 ECTS)	
3º (60 ECTS)	Nutrición Humana y Dietética (12 ECTS)	
	Ingeniería Alimentaria (12 ECTS)	
	Higiene y Seguridad Alimentaria (12 ECTS)	
	Envasado de Alimentos (6 ECTS)	Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (6 ECTS)
	Calidad Microbiológica de los Alimentos (6 ECTS)	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (6 ECTS)
4º (60 ECTS)	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (9 ECTS)	
	Proyectos (6 ECTS)	Prácticas externas (9 ECTS) (con posible desarrollo en ambos semestres)
	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria (6 ECTS)	
	Normalización y Legislación Sanitaria (3 ECTS)	
	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (6 ECTS)	
	Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas (6 ECTS)	
	Técnicas de Producción Animal (6 ECTS)	
	Restauración Colectiva (6 ECTS)	
	Tecnología Medioambiental (6 ECTS)	
	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (6 ECTS)	
Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (6 ECTS)		
Aguas de Consumo Mineromedicinales (6 ECTS)		
Trabajo Fin de Grado (9 ECTS) (con posible desarrollo en ambos semestres)		



# **PLANIFICACIÓN DOCENTE**

## **Curso 2025-26**



## INFORMACIÓN GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN DOCENTE DEL GRADO

### 1. CLASES TEÓRICAS

Las clases de teoría se imparten en grupo único o dos grupos, dependiendo de la asignatura.

- **Primer curso** (1<sup>er</sup> y 2<sup>o</sup> semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 13h
- **Segundo curso** (1<sup>er</sup> y 2<sup>o</sup> semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 14h
- **Tercer curso** (1<sup>er</sup> y 2<sup>o</sup> semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 13h
- **Cuarto curso** (1<sup>er</sup> semestre): LUNES A VIERNES, de 9 a 14h
- **Cuarto curso** (2<sup>o</sup> semestre): dependiendo de la organización de las asignaturas optativas:
  - LUNES A VIERNES, horario de mañana (9 a 11—13 h).
  - LUNES, horario de tarde (15 a 20 h).
  - MARTES A JUEVES, horario de tarde (15 a 19 h).

Este horario se establece para compatibilizar las prácticas externas de los alumnos. Toda la información específica de las asignaturas estará disponible en la web del Grado y en el espacio de cada asignatura en el Campus Virtual.

### 2. SEMINARIOS

Según las necesidades de cada asignatura, los seminarios se incluyen en los horarios de teoría o de prácticas:

- Si los seminarios se realizan con todos los estudiantes del grupo de teoría, se incluyen en el horario de mañana.
- Si los seminarios se realizan en grupos, con un número reducido de estudiantes, se incluyen generalmente en el horario de mañana y/o de tarde.

### 3. PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y AULAS DE INFORMÁTICA

Se establecen grupos de prácticas, con un número de estudiantes que varía dependiendo de las asignaturas y capacidad de los laboratorios o instalaciones disponibles.

El horario de prácticas (de primero a cuarto curso) se organiza en la franja horaria de 13 a 19 h (de lunes a viernes), ajustando según cada asignatura.



Las visitas a industrias de la asignatura de Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria se realizan en las primeras semanas del segundo semestre, en horario de 9 a 14 h. En las visitas realizadas en diversas asignaturas su horario depende de la empresa o centro de realización.

#### **4. EXÁMENES DE EVALUACIÓN CONTINUA-PARCIALES**

Cada asignatura podrá realizar cuantos controles o exámenes de evaluación continua considere oportunos mediante la plataforma Moodle o presencialmente en sus horas programadas de clase. Se considerarán como exámenes parciales aquellos en los que se convoque a todo el curso a una misma hora y sean necesarias varias aulas para su desarrollo, por lo que se realizarán preferentemente los lunes en la franja horaria de 9 a 11 h, establecida para este fin, en la programación del curso y para no interferir con la docencia.

#### **5. ASIGNATURAS OPTATIVAS**

Se ofertan 8 asignaturas optativas de 6 ECTS cada una, entre las que el estudiante deberá elegir 3 (18 créditos ECTS). La docencia de estas asignaturas se oferta en el primer semestre (a primera y última hora de la mañana) y en el segundo semestre del cuarto curso, en horario de mañana (de 9 a 12 h, de lunes a viernes) y de tarde (de 15 a 20 h los lunes y de 15 a 19 h de martes a jueves).

#### **6. PRÁCTICAS EXTERNAS (CURRICULARES)**

Los estudiantes pueden realizar prácticas (9 créditos ECTS) en empresas o en centros de investigación, en el primer o en el segundo cuatrimestre. El horario se establece por la empresa o centro receptor.

#### **7. TRABAJO FIN DE GRADO**

El Trabajo Fin de Grado (TFG) es una asignatura de 9 créditos ECTS, que se realizará de forma individual y cuya elaboración y defensa deberá desarrollarse en la fase final del Plan de Estudios. Para poder matricularse, se deberán haber superado como mínimo 168 ECTS (un 70 % del total), entre ellos todos los de Formación Básica.

El TFG podrá realizarse, además de en las Facultades que participan en la impartición del Grado, en instituciones o empresas externas con convenio establecido a tal fin con



la UCM. Para esta modalidad será necesario contar con responsables externos de la institución o empresa, además del responsable de la tutorización de la UCM. El TFG no podrá en ningún caso coincidir con el trabajo desarrollado en las prácticas externas curriculares.

## 8. MATRICULACIÓN EN ASIGNATURAS DE DISTINTOS CURSOS

Si un estudiante se matricula de asignaturas de varios cursos tendrá que tener en cuenta la posibilidad de solapamiento de actividades y la consiguiente dificultad de su seguimiento. **Se ruega consultar los calendarios de actividades docentes antes de la matriculación, para evitar el seguimiento de asignaturas de diferentes cursos que solapen docencia.**

De forma general, se recomienda no matricular en un determinado curso más de 72 ECTS, y de más de tres cursos distintos, así como dar preferencia a la matrícula de las asignaturas pendientes de cursos inferiores.

Los coordinadores de curso y de asignatura no tienen la obligación de hacer cambios en la programación de las asignaturas para ajustarse a los requerimientos de la situación a la que pueda dar lugar una determinada elección de matrícula; es deber del estudiante evitar coincidencias en el desarrollo de actividades de las asignaturas que matricule. No obstante, para los estudiantes repetidores, y con el objetivo de fomentar que la superación de las asignaturas del Grado se desarrolle en un orden adecuado, las prácticas de los cursos inferiores tienen prioridad sobre las de los cursos superiores. Así, aquellos estudiantes que tengan solapamiento en los horarios de prácticas de asignaturas de varios cursos podrán solicitar a los coordinadores de la asignatura del curso superior la posibilidad de realizar las prácticas en otro momento diferente al asignado a su grupo. Se recuerda que los coordinadores analizarán la viabilidad y las posibilidades de los cambios solicitados, pero no tienen obligación de acometerlos.



## CALENDARIO DE ORGANIZACIÓN DOCENTE - CURSO 2025-2026

En la Facultad de Veterinaria se seguirá el siguiente calendario de actividades:

- **Lunes, 8 de septiembre** de 2025: Acto de **bienvenida para estudiantes de nuevo ingreso**, visita a las instalaciones de la Facultad y **Jornada Técnica para estudiantes de nuevo ingreso**, que incluye
  - Jornada de Bioseguridad
  - Jornada de Competencias Profesionales
- **Viernes 3 de octubre de 2025**: Celebración de San Francisco de Asís
- **Viernes 30 de enero de 2026**: Celebración de Santo Tomás de Aquino

### PRIMER SEMESTRE (15 semanas lectivas)

- **Periodo de clases de 1<sup>er</sup> curso**: Del 8 de septiembre de 2025 al 12 de diciembre de 2025 (ambos inclusive)
- **Periodo de clases de 2<sup>o</sup> a 4<sup>o</sup> curso**: Del 3 de septiembre de 2025 al 12 de diciembre de 2025 (ambos inclusive)
- **Vacaciones de Navidad**: Del 22 de diciembre de 2025 al 7 de enero de 2026 (ambos inclusive)
- **Periodo de exámenes del primer semestre**: Del 15 al 19 de diciembre de 2025 y del 8 al 20 de enero de 2026 (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas**: 6 de febrero de 2026

### SEGUNDO SEMESTRE (15 semanas lectivas)

- **Periodo de clases de 1<sup>o</sup> a 4<sup>o</sup> curso**: Del 21 de enero de 2026 al 8 de mayo de 2026 (ambos inclusive)
- **Vacaciones de Semana Santa**: Del 27 de marzo de 2026 al 6 de abril de 2026 (ambos inclusive)
- **Periodo ordinario de exámenes del segundo semestre y anuales**: Del 11 al 29 de mayo de 2026 (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas (convocatoria ordinaria)**: 10 de junio de 2026



- **Periodo extraordinario de exámenes:** del 11 de junio al 30 de junio (ambos inclusive)
- **Fecha límite de entrega de actas (convocatoria extraordinaria):** 13 de julio de 2026

### **Trabajo Fin de Grado**

Las **fechas de defensa del TFG-CYTA** para el curso 2025-26 serán:

Convocatoria Extraordinaria de febrero: 4 de febrero de 2026

Convocatoria Ordinaria: 1 de julio de 2026

Convocatoria Extraordinaria: 16 de septiembre de 2026

La fecha de **cierre de actas del TFG:**

Convocatoria Extraordinaria de febrero: 6 de febrero de 2026

Convocatoria Ordinaria: 13 de julio de 2026

Convocatoria Extraordinaria: 19 de septiembre de 2026



# **FICHA DOCENTE**

## **Curso 2025-26**



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>0885</b>	<b>2025-26</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>
CURSO	4º
SEMESTRE/S	8º
PLAZAS OFERTADAS	(si procede)



	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADORAS	Izaskun Martín Cabrejas Raquel Velasco de Diego	izaskmar@ucm.es rvelasco@ucm.es
RESPONSABLE DE GIPE (Gestor Integral de Prácticas Externas)	Izaskun Martín Cabrejas	izaskmar@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> Alejandra García Alonso Rosa M <sup>a</sup> Ortega Anta Carlos Escott Pérez Jesús de la Fuente Vázquez Ana Querejeta Fernández Celia Bañares Echeverría Elena de la Fuente González	mariaa28@ucm.es rortega@ucm.es cescott@ucm.es jefuente@vet.ucm.es anaque02@ucm.es celiabán@ucm.es helenafg@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 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 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 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 estudiante.

**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 alumnado 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.

- El alumnado 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 estudiante y los siguientes criterios:

-La entidad podrá establecer requisitos o realizar algún tipo de prueba o entrevista para seleccionar al estudiantado en prácticas. La existencia del convenio no es vinculante a la aceptación del alumnado 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 varias personas 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 su responsabilidad buscar una alternativa a la ofrecida por el profesorado.

### METODO 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 el tutor académico y el estudiante estimen oportuno.

Los horarios de realización de las prácticas externas se establecerán de acuerdo con las características de estas 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 estudiantado en la entidad externa serán establecidas de común acuerdo con los tutores (UCM y empresa).

Al final de las prácticas el estudiante entregará al Tutor interno una Memoria de las actividades realizadas.

En relación con las PE el alumnado deberá:

1. Cumplir el periodo y horario establecido.
2. Seguir las instrucciones que reciba del tutor de la empresa 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 alumnado 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 alumnado 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 el estudiantado durante su periodo de prácticas. Será el 30% de la calificación global
- 3) *Memoria de prácticas.* Se evaluará tanto por el tutor interno como por la Comisión PAE. Será el 30 % de la calificación global.

La Comisión PE podrá organizar algún acto abierto en el que el alumnado podrá 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/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 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 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 (o 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 el Tutor 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 estudiante, 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.



## PRÁCTICAS EXTERNAS (Curso 2025-26) 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 (PE) 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 PE se realizará de acuerdo al siguiente **calendario** de actividades

Los **Formularios e Impresos** requeridos se encuentran en la web del Grado y en el Campus virtual de la asignatura. La entrega del Anexo del Estudiante (PAE-I04) se realizará a los tutores interno y externo (Impresos), según se indica. Para el resto de la documentación se completará el Formulario correspondiente, que se enviará directamente a la dirección [gradocyta@ucm.es](mailto:gradocyta@ucm.es).

### 1. Solicitud de Prácticas Externas y asignación

(Véase Reglamento del PE de CYTA punto 6)

#### Realización de las PE en primer semestre, con opción de calificación en convocatoria febrero

Presentación por el alumnado de solicitud de entidades para la realización de las PE

**Formulario PAE-I01: Solicitud de PE**

Fecha de entrega: **del 6 al 14 de octubre de 2025**

Publicación preliminar de asignación de las PE: **17 al 23 de octubre de 2025**

Publicación definitiva de asignación de las PE: **24 al 30 de octubre de 2025**

#### Realización de las PE en el segundo semestre, convocatorias de julio y septiembre

Presentación por el estudiantado de solicitud de entidades para la realización de las PE

**Formulario PAE-I01: Solicitud de PE**

Fecha de entrega: **1 al 5 de diciembre de 2025**

La asignación de PE se realizará **exclusivamente a través de GIPE** (sin formularios)

La asignación se realizará entre el 9 y 12 de diciembre

Publicación preliminar de asignación de las PE: **12-16 de diciembre de 2025**

Publicación definitiva de asignación de las PE: **17-19 de diciembre de 2023**

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

La actitud proactiva del estudiantado en proponer y gestionar la realización de las PE en nuevas empresas o entidades relacionadas con el sector alimentario será valorada positivamente.

La propuesta será evaluada por la Comisión de Prácticas Externas de CyTA.

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

## 2. Presentación del programa de actividades en las PE

Presentación del Anexo del estudiante, (Impreso PAE-I04): **10 días antes de iniciar las prácticas**

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

## 3. Presentación del programa de actividades de las PE

(Véase Reglamento de PE de CYTA punto 9)

La memoria de PE debe presentarse en los plazos indicados, junto con la encuesta de satisfacción del alumnado. Para la calificación final de la asignatura de PE es necesario que toda la documentación de PE firmada (anexo, memoria y encuesta) estén cargados en la plataforma GIPE.

**Convocatoria enero/febrero:** hasta el 31 de enero de 2026

**Convocatoria de junio/julio:** hasta el 14 de junio de 2026

**Convocatoria extraordinaria de septiembre:** hasta 12 de septiembre de 2026

## Seminarios informativos

El 29 de septiembre de 2025 se realizará un seminario informativo sobre el Reglamentos y el desarrollo de las PE. El lugar y hora de celebración se indicará en el Campus Virtual de la asignatura.



UNIVERSIDAD  
**COMPLUTENSE**  
MADRID



[una-europa.eu](http://una-europa.eu)

Grados UCM



## Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ámbito de Conocimiento: Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria

Campus de Moncloa

[veterinaria.ucm.es](http://veterinaria.ucm.es)