



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

ASIGNATURA / **COURSE TITLE**

PRÁCTICAS EXTERNAS

1.1. Código / **Course number**

16599

1.2. Materia / **Content area**

Prácticas Externas

1.3. Tipo / **Course type**

Formación obligatoria / **Compulsory subject**

1.4. Nivel / **Course level**

Grado / **Bachelor (first cycle)**

1.5. Curso / **Year**

4º / 4th

1.6. Semestre / **Semester**

2º / 2nd

1.7. Número de créditos / **Credit allotment**

9 ECTS

1.8. Requisitos previos / **Prerequisites**

No se establecen requisitos previos / **There are not prerequisites**

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia es obligatoria / **Attendance in mandatory**



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

Docente(s) / Lecturer(s):	Guillermo Reglero Rada
Departamento de / Department:	Química Física Aplicada. Sección Ciencias de la Alimentación
Facultad / Faculty:	Ciencias
Despacho - Módulo / Office - Module:	Despacho 502. Módulo 08
Teléfono / Phone:	+34 91 0017928
Correo electrónico/ Email:	guillermo.reglero@uam.es
Página web/ Website:	Moodle
Horario de atención al alumnado /Office hours:	Lunes 16:30-18:30, previa consulta.

De acuerdo con el Artículo 10 del R.D. 592/2014, los estudiantes en prácticas serán supervisados por un tutor profesional, designado entre los profesionales de la entidad externa con una formación adecuada. Asimismo se les asignará un tutor académico, designado entre los profesores de la Universidad Autónoma de Madrid pertenecientes a los Departamentos relacionados con los contenidos impartidos en el Grado en Ciencias de la Alimentación, que llevará a cabo un seguimiento y evaluación de las prácticas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del citado R.D.

1.11. Objetivos del curso / Course objectives

Se trata de que los estudiantes tomen contacto con la actividad profesional en las distintas áreas de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos. En un contexto de actividad real, deben poner en práctica los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo de los cursos del Grado. Los alumnos realizarán una estancia continuada y tutelada en industrias, laboratorios de control o centros de I+D alimentarios, integrándose con las plantillas de los mismos y realizando en la mayor medida posible las actividades propias de un titulado superior de la entidad.

A través de la metodología docente empleada y las actividades formativas desarrolladas a lo largo del curso, el estudiante, al finalizar el mismo será capaz de Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores, Comercializar los productos alimentarios, Controlar y optimizar los procesos y los productos, Investigar y desarrollar nuevos procesos y productos, Realizar tareas de formación de personal.

Los resultados de aprendizaje contribuyen a profundizar en las siguientes competencias adquiridas en el título:



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

CE29. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

CE30. Comercializar los productos alimentarios

CE32. Investigar y desarrollar nuevos procesos y productos

CE39. Realizar tareas de formación de personal

CG1. Capacidad de análisis y síntesis de información

CG2. Capacidad de organización y planificación

CG3. Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa

CG5. Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico

CG6. Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información

CG7. Capacidad de resolución de problemas

CG8. Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones

CG9. Autocontrol

CG10. Seguridad en sí mismo

CG11. Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

CG13. Habilidad en las relaciones interpersonales

CG15. Capacidad de razonamiento crítico

CG16. Capacidad de elaboración y defensa de argumentos

CG17. Iniciativa y espíritu emprendedor

CG19. Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG20. Capacidad para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

CG21. Compromiso ético

CG22. Capacidad crítica y autocrítica

CG24. Responsabilidad social

CG25. Responsabilidad laboral

CG27. Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión

CG28. Capacidad de aprendizaje autónomo

CG29. Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas

CG30. Creatividad

CG31. Capacidad para el liderazgo

CG33. Iniciativa y espíritu emprendedor

CG34. Motivación por la calidad

CG35. Orientación hacia la obtención de resultados

CG36. Sensibilidad hacia temas medioambientales



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

Bloque 1: Introducción sobre el desarrollo de las Prácticas externas

Bloque 2: Desarrollo y seguimiento de las prácticas

Bloque 3: Elaboración de un informe final

El estudiante elaborará y hará entrega al tutor académico de la Universidad de un informe final, a la conclusión de las prácticas, en los que deberán figurar, entre otros los siguientes aspectos (R.D. 592/2014):

- Datos personales del estudiante
- Entidad donde se han realizado y lugar de ubicación
- 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 con los conocimientos y competencias adquiridos en relación con los estudios universitarios
- Relación de los problemas planteados y el proceso 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.

Bloque 4: Exposición pública del estudiante de su experiencia

El estudiante deberá exponer brevemente las características de la entidad donde se han realizado las prácticas, realizar una descripción de las tareas y trabajos desarrollados y comentar su valoración personal de la experiencia adquirida y del interés de la estancia realizada con vistas a su futura incorporación a la actividad profesional.

Modalidades de prácticas externas

Se podrán llevar a cabo en empresas alimentarias, laboratorios de control o centros de I+D alimentarios.

Modalidad 1: Oferta de la Universidad

Al tratarse de una asignatura con carácter obligatorio, la Universidad establecerá los procedimientos para la configuración de la oferta, difusión y adjudicación de las prácticas, proporcionando a los estudiantes el listado de empresas, entidades o instituciones público-privadas, que tengan convenio de cooperación educativa y oferta de colaboración educativa con la UAM, donde se podrán realizar las practicas. Los estudiantes podrán solicitar realizar sus prácticas entre las plazas ofertadas y publicadas en la página web.



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

En el caso de múltiples candidatos para una misma oferta de prácticas, la selección y adjudicación se realizará en función del número de créditos superados y de la nota del expediente académico. Así mismo serán de aplicación los criterios de prioridad indicados en el punto 3 del artículo 17 del R.D. 592/2014.

Modalidad 2: Oferta del estudiante

El estudiante podrá plantear, a iniciativa propia, prácticas en una empresa concreta. En este caso, el estudiante tiene que comunicar esta situación al coordinador de la asignatura, aportando la documentación sobre la descripción del contenido de las prácticas y los datos de la entidad, ya que estas prácticas requieren la validación previa para poder ser evaluadas en el contexto de la asignatura.

En caso de no existir convenio de cooperación entre la Universidad y la entidad propuesta por el estudiante la situación deberá ser comunicada a la Oficina de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias, desde donde se iniciarán los trámites oportunos que conduzcan a la regularización de la situación conforme establece el R.D. 592/2014.

Los estudiantes que con anterioridad hayan realizado prácticas externas en la modalidad extracurricular, y siempre que en la Oficina de Prácticas Externas de la Facultad se encuentren los distintos documentos contemplados en el marco regulador vigente (RD 592/2014), podrán solicitar el reconocimiento de dicha actividad por la asignatura de prácticas externas, curriculares, en los periodos establecidos por el Centro para ello y siempre una vez concluida la actividad extracurricular. Dicha petición será evaluada por las correspondientes Comisiones de Titulación. En este caso los estudiantes recibirán confirmación por la Facultad de Ciencias y la calificación que aparecerá en su expediente será la de: “apto / no apto”.

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

A definir en función de las prácticas a desarrollar.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- Actividades presenciales



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

- Clases teóricas: Sesiones convocadas por el coordinador de la asignatura para organizar y evaluar conjuntamente la experiencia obtenida en las prácticas.
- Clases prácticas: Desarrollo de las prácticas en la entidad correspondiente.
- Tutorías

- Actividades no presenciales

- Trabajos individuales: Elaboración de un informe sobre las prácticas realizadas con el comentario personal de la experiencia adquirida.
- Tutorías en red

3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

		Nº de horas	Porcentaje
Presencial	Clases teóricas/Preparación practicas	3 h	80% = 180 h
	Estancia en Practicas	160 h	
	Tutorías	8 h	
	Presentaciones	9 h	
No presencial	Preparación de presentaciones	15 h	20% = 45 h
	Diario	2 h	
	Preparación de informes	20 h	
Carga total de trabajo: 25 h x 9 ECTS		225 h	

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

- Descripción detallada del procedimiento para la evaluación:



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

La calificación será igual en convocatoria ordinaria y extraordinaria y constará de los siguientes aspectos:

1. Informe del Tutor profesional (responsable de la entidad en la que el alumno hace las prácticas). Porcentaje en la calificación final: 25%
2. Informe del Tutor académico. Porcentaje en la calificación final: 25%
3. -Informe final de prácticas elaborado por el estudiante y calificado por la comisión evaluadora (40%)

Esta prueba evalúa los resultados del aprendizaje que el estudiante ha adquirido para lograr poner en práctica los conocimientos teóricos propios de la asignatura, por lo que pondrán de manifiesto la adquisición de competencias generales, tales como:

CG2. Capacidad de organización y planificación

CG6. Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y de gestionar la información

G7. Capacidad de resolución de problemas

CG8. Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones

CG9. Autocontrol

CG10. Seguridad en sí mismo

CG11. Habilidad para el trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

CG13. Habilidad en las relaciones interpersonales

CG27. Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión

CG35. Orientación hacia la obtención de resultados

-Presentación pública de la experiencia (10%)

Esta prueba evalúa los resultados del aprendizaje del estudiante relacionados con la aplicación y el análisis crítico de los conocimientos propios de la asignatura, por lo que contribuirán a la valoración de las siguientes competencias generales:

CG1. Capacidad de análisis y síntesis de información

CG2. Capacidad de organización y planificación

CG3. Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa

CG5. Conocimientos básicos de informática aplicada al ámbito científico

CG13. Habilidad en las relaciones interpersonales

CG15. Capacidad de razonamiento crítico

CG16. Capacidad de elaboración y defensa de argumentos

CG17. Iniciativa y espíritu emprendedor

CG19. Capacidad de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG20. Capacidad para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía



Asignatura: Practicas Externas
Código: 16599
Centro: Facultad de ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

- CG21. Compromiso ético
- CG22. Capacidad crítica y autocrítica
- CG24. Responsabilidad social
- CG25. Responsabilidad laboral
- CG27. Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión
- CG28. Capacidad de aprendizaje autónomo
- CG29. Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas
- CG30. Creatividad
- CG31. Capacidad para el liderazgo
- CG33. Iniciativa y espíritu emprendedor
- CG34. Motivación por la calidad
- CG35. Orientación hacia la obtención de resultados
- CG36. Sensibilidad hacia temas medioambientales

5. Cronograma* / Course calendar

Dada la naturaleza de esta asignatura y la diversidad de posibles actividades a realizar, el cronograma se irá cumplimentando de forma individualizada en función de las tareas a desarrollar por el estudiante en la empresa. Este cronograma deberá ser aceptado por los tutores académico y profesional y complementado con un informe en el caso que se consideran modificaciones importantes del Proyecto formativo.