

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

**Código:** 34000  
**Nombre:** Practicas externas  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 18  
**Curso académico:** 2026-27

**TITULACIONES**

| Titulación                                            | Centro                                           | Curso | Periodo                         |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|---------------------------------|
| 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació | 4     | Indefinida (Actas individuales) |

**MATERIAS**

| Titulación                                            | Materia            | Carácter           |
|-------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Prácticas externas | PRACTICAS EXTERNAS |

**COORDINACIÓN**

CARBO VALVERDE ESTER

TRELIS VILLANUEVA MARIA

**RESUMEN**

"Prácticas externas" es una asignatura de 18 ECTS perteneciente a la materia "Prácticas externas y Trabajo Fin de Grado" del cuarto curso que consta de un total de 30 ECTS.

Los objetivos generales de las prácticas externas son:

- Complementar la formación docente recibida con la formación práctica, acercando al alumnado a la realidad laboral en los que en un futuro pueda desarrollar competencias profesionales.
- Aplicar los conocimientos y competencias adquiridas en el grado al desarrollo de la actividad profesional.



- Fomentar la iniciativa, la creatividad, la superación de dificultades, la resolución de problemas, la toma de decisiones, la responsabilidad, el interés por el aprendizaje práctico, el trabajo en equipo, el respeto al resto del personal y el cumplimiento de compromisos.

- Facilitar la inserción laboral de los graduados.

El criterio de adjudicación de las empresas, se basa en la nota media, en base 10 del expediente y en el número de créditos superados.

El calendario de gestión de las practicas externas está publicado en la pagina web del centro en donde se recoge la normativa, requisitos, orden de elección y empresas gestionadas por ADEIT

<http://www.uv.es/uvweb/farmacia/es/estudios-grado/grados/practicas-/practicas-cta-nhd-1285852824026.html>

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Para poder matricularse del módulo Prácticas externas y Trabajo fin de grado el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones con perspectivas de género.

Capacidad de organización y planificación.

Capacidad para la toma de decisiones.

Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género.

Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género.

Desarrollar habilidades de comunicación en las relaciones interpersonales y capacidad de trabajo en



equipo.

Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.

Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Practicas externas: características

- Consistirá en la realización de prácticas preprofesionales en empresas del ámbito de la ciencia y tecnología de alimentos (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, centros de I+D+i).

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

| Actividad                                   | Horas         |
|---------------------------------------------|---------------|
| Asistencia al centro de prácticas           | 375,00        |
| Asistencia a actividades complementarias    | 0,00          |
| Seguimiento y tutorización de las prácticas | 0,00          |
| <b>Total horas</b>                          | <b>375,00</b> |

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

| Actividad                                               | Horas        |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Estudio y trabajo autónomo                              | 15,00        |
| Preparación de informes complementarios                 | 10,00        |
| Preparación de la memoria y evaluación de las prácticas | 50,00        |
| <b>Total horas</b>                                      | <b>75,00</b> |

## METODOLOGÍA DOCENTE

### Prácticas externas (18 ECTS)

- Asistencia al centro de trabajo: 15 ECTS



- Seguimiento y tutorización de prácticas externas: 1 ECTS (Seminarios, 10 h; Tutorización 15h)
- Elaboración y presentación de la memoria: 2 ECTS

Los seminarios y tutorías constan de 10 h presenciales consistentes en la asistencia justificada, a cualquiera de las siguientes actividades:

- Jornadas / Congresos relacionados con alimentos
- Jornadas científicas o relativas a salidas profesionales organizadas por la OPAL o ADEIT
- Asistencia a otras Jornadas, Congresos de carácter científico o relativo a salidas profesionales con el visto bueno de los Coordinadores de Titulación y de Prácticas.

## EVALUACIÓN

La práctica en la empresa esta supervisada por un tutor académico y un tutor de la empresa. Como tutores académicos actúan profesores universitarios de los diferentes Departamentos designados en función de las actividades a desarrollar en la empresa. Los tutores académicos son los responsables de explicar a los estudiantes los criterios de evaluación.

La materia Prácticas externas se evaluará en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando como indicadores los informes de los tutores de la empresa y de la Universidad y la memoria presentada.

### Evaluacion

El estudiante debe cumplir los siguientes requisitos para superar la materia:

- Asistencia a las tutorías y actividades propuestas.
- Cumplir con solvencia el plan de trabajo propuesto por el tutor de la empresa.
- Haber presentado la memoria en el plazo de 10 días tras finalizar el prácticum y el formulario de evaluación de las prácticas externas rellenado por el estudiante
- El tutor de la Universidad evaluará el aprendizaje teniendo en cuenta la adecuación de la memoria a las



normas y criterios establecidos por el tutor.

- El tutor de la empresa valorará, a través de un cuestionario, las habilidades adquiridas por el estudiante. La valoración emitida por el tutor de la empresa estará basada en la asistencia, el cumplimiento de las tareas realizadas por el estudiante, el grado en que el alumno ha asumido responsabilidades, el grado de satisfacción de la empresa con la labor realizada por el estudiante y la valoración global de la tarea realizada por el estudiante.

La calificación final del estudiante procederá de la valoración, que los profesores encargados, hagan de los siguientes aspectos:

- Asistencia a seminarios 10%
- Evaluación del Tutor de Empresa sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje: (45%)
- Evaluación del Tutor Académico (memoria y tutorías personalizadas): 45%

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el *¿Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>*

## BIBLIOGRAFÍA

- RD 1707/2011, de 18 de noviembre, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios. BOE nº297 pp132391-9 Reglament de pràctiques externes de la Universitat de València. ACGUV 131/2012