



GUÍA DOCENTE 2025-2026

Prácticas externas

1. Denominación de la asignatura:

PRÁCTICAS EXTERNAS

Titulación

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5185

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado

3.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Profesores de la Facultad de Ciencias

3.b Coordinador/a de la asignatura

Sandra M^a Osés Gómez (Coordinadora del Grado)

4. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º- segundo semestre

5. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

6. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

El alumno ha de haber superado las asignaturas básicas y un mínimo de 150 créditos del total del grado.



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

12

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

Todas las competencias del grado están vinculadas con alguno de los objetivos ODS. En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

Competencias básicas y generales:

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

G1 - Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias

G2 - Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales

G3 - Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria

G4 - Seleccionar y utilizar los métodos estadísticos adecuados al diseño de experimentos y al tratamiento de datos en los distintos ámbitos de interés para la ciencia y tecnología de los alimentos

G5 - Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria

G6 - Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria



G7 - Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios

G8 - Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población

Competencias transversales:

T1- Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés

T2 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).

T3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

T4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

T5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.

T6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

T7- Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

T8 - Capacidad de trabajo en equipo

T9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa

T10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

Competencias específicas:

E1-A - (A) ámbito de la seguridad alimentaria, nutrición y salud. Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos

E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.

E3-A - Establecer mecanismos de trazabilidad

E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo

E5-A - Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos

E1-B - (B) ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos. Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos

E2-B - Implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva

E3-B - Diseñar y establecer procedimientos y manuales de control de calidad de procesos y productos

E1-C - (C) ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos. Evaluar el impacto del procesado



sobre las propiedades de los alimentos

E2-C - Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor

E4-C - Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

En su formación universitaria:

- Adquirir, afianzar y/o poner en práctica los conocimientos teóricos incluidos en el programa de estudios.
- Adquirir, afianzar y/o poner en práctica las competencias de su programa académico, así como otras competencias profesionales propias de su actividad durante el periodo formativo.

En su formación laboral/profesional:

- Integrarse por primera vez en el contexto profesional de una empresa o institución, lo que le facilitará el reconocimiento de un escenario con nuevas estructuras donde aprender y desarrollar ciertas competencias (trabajo cooperativo, planificación del trabajo, distribución de tareas, etc.).
- Iniciarse en el entorno laboral, especialmente con la aceptación de unas normas prefijadas (horario, jerarquía, etc.).
- Confirmar la adecuación de su perfil académico al entorno profesional al que dicho perfil le conduce o descartarlo en caso contrario.

En su formación personal:

- Aprender a comunicarse, exponiendo y defendiendo sus ideas, fuera del entorno familiar y académico (profesor/estudiante, estudiante/estudiante).
- Adaptarse a los cambios marcados por los responsables y personal laborales.
- Manejar y en su caso liderar, equipos de trabajo.
- Afianzar su personalidad como individuo responsable.



9.2- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5185&auth=SAML

10. Sistemas de evaluación:

A lo largo del desarrollo de las Prácticas Externas los alumnos realizarán una memoria de actividades que contendrá, al menos, una breve descripción de la empresa o entidad en que se han desarrollado las prácticas, una descripción del trabajo realizado y de las competencias adquiridas, así como una valoración personal de las actividades desarrolladas en las mismas y del aprendizaje adquirido.

Las memorias presentadas deberán contar con el visto bueno del tutor académico y del tutor externo.

La evaluación por competencias la realizarán los tutores, académico y externo, y un tribunal formado por tres miembros, tres profesores -de diferentes áreas de conocimiento que impartan docencia en el Grado.

De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos vigente en la actualidad, cada estudiante está obligado a observar las reglas básicas sobre autenticidad y autoría en la realización del trabajo. Será considerada realización fraudulenta la presentación de un trabajo u obra hecho por otra persona como propio o la copia de textos sin citar su procedencia haciéndolos pasar como de elaboración propia. La realización fraudulenta del trabajo exigido en la evaluación comportará una calificación de cero en el procedimiento correspondiente, sin perjuicio de la posible apertura de expediente disciplinario.

El tribunal de evaluación podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en el trabajo realizado por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

La calificación de la asignatura curricular de Prácticas Externas se realizará sobre un máximo de 10 puntos:

- El 70 % de la calificación será establecida directamente por los tutores académico y externo, que deberán valorar las competencias recogidas en la memoria verificada del Grado y el trabajo desarrollado.
- El 30% restante será valorado por los miembros del tribunal considerando el rigor científico, la estructura formal del trabajo y la calidad de la memoria.



El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Memoria de Prácticas Externas (Calificación de Tutores)	70 %	70 %
Memoria de Prácticas Externas (Calificación del Tribunal)	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

11. Idioma en que se imparte:

Castellano (asignatura impartida como English Friendly).