

Proyecto Formativo Módulo Prácticas Externas: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Organización

La asignatura de Prácticas Externas es de carácter obligatorio y se desarrollará preferentemente durante el cuarto curso de Grado. La duración de las prácticas será la que determine el plan de estudios.

El tutor académico de la asignatura es el responsable de hacer el seguimiento durante la realización de las prácticas, supervisar su calidad y adecuación, y evaluar la asignatura a su finalización, basándose en el informe final del tutor en la empresa y en la memoria final elaborada por el estudiante.

Competencias generales:

- Capacidad de análisis y síntesis
- Capacidad de organización y planificación
- Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- Conocimiento de una lengua extranjera
- Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
- Capacidad de gestión de la información
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones
- Trabajo en equipo
- Habilidad en las relaciones interpersonales
- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad
- Razonamiento crítico
- Compromiso ético
- Capacidad de comunicarse con expertos de otras áreas
- Aprendizaje autónomo
- Adaptación a nuevas situaciones
- Creatividad
- Liderazgo
- Conocimiento de otras culturas y costumbres
- Iniciativa y espíritu emprendedor
- Motivación por la calidad
- Sensibilidad hacia temas medioambientales
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
- Habilidad de investigación
- Diseño y gestión de proyectos

- Motivación del logro

Salidas profesionales

El Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para ejercer su profesión en alguno de los siguientes perfiles profesionales:

- Directores y Técnicos Superior de Laboratorio de análisis de alimentos
- Inspectores de Salud Pública y Consumo.
- Técnico Superior de Control de Alimentos.
- Técnico investigador de laboratorio de alimentación
- Técnico de control de peligros en la industria alimentaria
- Técnico Bromatológico
- Técnico de información al consumidor
- Técnico de marketing en industrias alimentarias

Convenios firmados / Entidades colaboradoras

El Programa de Prácticas consiste en realizar prácticas formativas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en centros públicos y/o privados relacionados con los perfiles profesionales del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en ámbitos generales de actuación como son laboratorios de análisis de alimentos, la salud pública y la actividad empresarial en la industria alimentaria.

Las actividades que podrá realizar el estudiante durante las prácticas incluyen:

1. Seguridad Alimentaria.
2. Gestión y control de calidad.
3. Desarrollo e innovación.
4. Asesoría legal, científica-técnica.
5. Comercialización y Marketing.
6. Procesado de Alimentos.
7. Restauración colectiva.
8. Nutrición comunitaria y salud pública.

La Universidad Rey Juan Carlos, a través de la **Unidad de Prácticas Externas**, cuenta actualmente con más de 6.000 entidades privadas y públicas para la realización de programas de prácticas de sus alumnos, incrementándose cada año el número de aquellas que desean firmar convenios de colaboración con la URJC.

Algunas de las entidades e instituciones más representativas con las que la URJC mantiene firmado convenio de cooperación educativa para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos son, entre otras:

- ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ, S.L.
- AENOR INTERNACIONAL, S.A.
- AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN (AESAN)
- AHORRAMAS, S.A.
- ALS LIFE SCIENCES SPAIN, S.A.
- APPCC CONSULTING, S.L.
- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.U.
- ARCOS Y ARMIÑANA, S.L.
- AVICOLA MORALEJA, S.A.
- AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN
- AYUNTAMIENTO DE MADRID
- BODEGA DEHESA DE LOS CANÓNIGOS, S.A.
- CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.U.
- CÁRNICAS CHAMBERÍ, S.L.
- CENTRO DE INVESTIGACION SEA. S.L.
- COMPAÑÍA DE SERVICIOS DE BEBIDAS REFRESCANTES, S.L. (COCA-COLA)
- CONGELADOS Y FRESCOS DEL MAR, S.A.
- CONTROL SANITARIO INTEGRAL, S.L.
- CRESTAS LA GALETA, S.A.
- CSIC - INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN)
- CSIC - INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN (CIAL)
- CSIC - INSTITUTO DE QUÍMICA ORGÁNICA GENERAL (IQOG)
- CSIC - INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA
- DACHENG ASESORÍA, S.L.
- DIA, S.A.
- DISTRIBUCIONES AVICOLAS VAZQUEZ, S.A.U.
- EA GROUP SDAD COOP
- EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.
- EUREST COLECTIVIDADES, S.L.
- EUROBANAN, S.L.
- EUROFINS ANALISIS ALIMENTARIOS, S.L.
- GAP MEAT SOLUTIONS, S.L.
- HERMANOS MAQUEDA GONZÁLEZ S.L.
- HIGH TECH HOTELS AND RESORTS, S.A.U.
- HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN
- IBÉRICAFE IMPORT, S.L.

- IMACSA
- INDUSTRIAS CÁRNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A.
- INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA SALUD DE CASTILLA-LA MANCHA (CONSEJERIA DE SANIDAD Y ASUNTOS SOCIALES)
- INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)
- KASTEEL IBEROALIMENTARIA, S.A.
- LA PILA FOOD, S.A.
- LABORATORIOS OMEGA, S.L.
- LACTALIS NESTLE PRODUCTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS GUADALAJARA, S.L.
- LACTO GANADERIA RIO MAYOR, S.L.
- MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.
- PANADERÍA MILAGROS DÍAZ, S.L.
- PASTOR Y CANALS, S.A.
- PLASTIPAK IBERIA, S.L.U.
- QUESERIAS ENTREPINARES, S.A.U.
- QUIMICAS DEL ALMARAZ, S.L.
- QUIMICRAL, S.L.
- REYPAMA SAT 751
- SCHREIBER FOODS ESPAÑA, S.L.
- SECADEROS DE ALMAGUER, S.A.
- SEDIASA ALIMENTACION S.A.
- SERVICIO DE PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA (SEPRONA) (MINISTERIO DEL INTERIOR)
- SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.
- TQ CONSULTORES DE CALIDAD TECNOLÓGICA, S.L.
- TRADICIONAL PANADERA, S.L.U.
- TRANSPORTES FRIGORÍFICOS NARVAL, S.L.
- TÜV RHEINLAND IBÉRICA INSPECTION, CERTIFICATION & TESTING, S.A.
- UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
- UNIVERSIDAD DE GRANADA
- URJC - CENTRO DE APOYO TECNOLÓGICO (CAT)
- URJC - DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS DE LA SALUD (FCS)
- URJC - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)
- URJC - NEUGUT
- VIENA CAPELLANES
- YEMAS DE SANTA TERESA, S.A.