

Fecha de aprobación: 27/06/2024

Guía docente de la asignatura

Prácticas Externas (2031188)

Grado	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias
--------------	--	-------------	----------

Módulo	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Materia	Prácticas Externas
---------------	---	----------------	--------------------

Curso	4 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	12	Tipo	Obligatoria
--------------	----------------	-----------------	----------------	-----------------	----	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Podrán realizar las Prácticas Externas, aquellos estudiantes que reúnan los siguientes requisitos:

- Haber presentado la solicitud (<https://farmacia.ugr.es/docencia/practicas-externas?opcion=cont-docencia-practicas-externas-nhd-impresos> para la realización de las prácticas. La solicitud se presenta por sede electrónica mediante el procedimiento de solicitud genérica (<https://sede.ugr.es/procs/Solicitud-generica-para-la-UGR/>).
- Estar matriculado en la asignatura Practicas Tuteladas.
- En el momento de la elección de centro receptor, el estudiante ha de tener superados al menos el 75% de los créditos ECTS del Grado en Nutrición Humana y Dietética, es decir, 180 créditos.
- <https://farmacia.ugr.es/docencia/practicas-externas?opcion=cont-docencia-practicas-externas-cta-info-programacion>

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Alimentación y la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias, de restauración colectiva y centros de investigación).
- Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías del científico y tecnólogo de los alimentos, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones



- CG06 - Capacidad de compromiso ético
- CG08 - Razonamiento crítico
- CG09 - Motivación por la calidad
- CG10 - Capacidad de organización y planificación
- CG11 - Capacidad de gestión de la información
- CG12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE02 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad
- CE03 - Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano
- CE07 - Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública
- CE12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable
- CE13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias
- CE14 - Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos
- CE15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos
- CE16 - Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
- CT03 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de estas prácticas el estudiante debe ser capaz de:

- Entender el papel del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los distintos organismos y entidades públicos y privados en las que puede realizar su labor profesional.
- Trabajar en un laboratorio de análisis de alimentos.
- Llevar a cabo el trabajo de producción y procesado de alimentos en diferentes industrias alimentarias.
- Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.
- Saber cuáles son los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
- Realizar asesoramiento sanitario, bromatológico y legal a las empresas.
- Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
- Realizar actividades de comercialización y estudios de mercado de productos alimenticios.
- Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.



- Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional.
- Realizar actividades encaminadas a la comercialización de los alimentos.
- Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.
- Adquirir la capacidad de integración de las enseñanzas recibidas durante los estudios, así como las competencias propias de la titulación.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Esta asignatura tiene unas características especiales, por lo que no existe un temario teórico específico a desarrollar. Por este motivo, los estudiantes, durante el tiempo de las mismas, deberán asistir a acciones formativas, jornadas, cursos o seminarios propuestas por la Facultad, por el coordinador académico o por el tutor en el centro receptor con objeto de completar diversos aspectos que se consideren importantes. Los estudiantes deberán de elaborar una memoria para cada una de estas actividades, lo cual se podrá tener en cuenta para la calificación final.

PRÁCTICO

Seminarios/Talleres

- Jornadas de salidas profesionales. La asistencia a las mismas se podría tener en cuenta para la valoración final de la asignatura.
- Sesiones en congresos o seminarios que se estimen de interés para completar la formación teórico-práctica de los estudiantes.
- Preparación de talleres a propuesta del tutor profesional.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- ASTIASARÁN y MARTÍNEZ. Alimentos Composición y propiedades. Ed. McGraw-Hill. Interamericana. 2000.
- BERK, Z. Food Process Engineering and Technology. Ed. Academic Press, 2009.
- BRENAN, J.G. y cols. Food Processing Handbook. Ed. Wiley, 2006.
- FELLOWS, P. Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Prácticas, Ed. Acribia, 2008.
- IBARZ, A. y BARBOSA-CÁNOVAS, G. Unit Operations in Food Engineering. Ed. CRC, 2002.
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Tecnos, Madrid. 2006.
- ORDÓÑEZ, J.A. y cols. Tecnología de los Alimentos. Vol I. Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis, 1998.
- RECUERDA GIRELA, M.A. Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra) 2006.
- RODRÍGUEZ, F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. III. Operaciones de conservación de alimentos. Ed. Síntesis, 2002.
- RODRÍGUEZ, F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. II. Operaciones de Procesado de Alimentos. Ed. Síntesis, 2002.



- SARAVACOS, G.D., KOSTAROPOULOS. A.E., Handbook of Food Processing Equipment, Ed. Kluwer/Plenum Publishers, 2002.
- SINGH, R.P., HELDMAN, D.R., Introduction to Food Engineering, Elsevier, 2009.
- VAN LEEUWEN, C.J., VERMEIRE T.G. (edit.). Risk assessment of chemicals: An introduction. 2ª ed. Springer. Dordrecht, 2007.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- ALEIXANDRE BENAVENT, J.L., ALEIXANDRE TUDÓ, J.L. Manual de vinos y bebidas. Universidad Politécnica de Valencia. Servicio de Publicación. Valencia. 2010.
- ALONSO R., SERRANO, A. Economía de la empresa agroalimentaria. 3ª Ed. Ediciones Mundi-Prensa, 2008.
- DE LAS CUEVAS INSÚA, V. APPCC aplicado a la restauración colectiva. Madrid: Ideas Propias, 2006.
- SAGRADO, S., BONET DOMINGO, E., MEDINA HERNÁNDEZ, M.J., MARTÍN BIOSCA, Y. Manual práctico de calidad en los laboratorios. Enfoque ISO 17025. AENOR 2005.
- WILLS, R. Introducción a la Fisiología y Manipulación Poscosecha de Frutas y Hortalizas y Plantas Ornamentales. Ed. Acribia. 1999.

ENLACES RECOMENDADOS

- [Normativa de prácticas externas](#)
- [Instituto Nacional de Estadística](#)
- [Organización de la Comida y Agricultura de las Naciones Unidas](#)
- [Universidad de Sevilla](#)
- [Instituto del huevo](#)
- [Mercasa](#)
- [Nutrición Comunitaria](#)
- [EFSA](#)
- [Entidad Nacional de Acreditación](#)
- [Aenor](#)
- Será de interés cualquier otro enlace que el profesional tutor proporcione al estudiante durante el desarrollo del periodo de prácticas.

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD05 - PRÁCTICAS DE CAMPO/PRÁCTICAS DE EMPRESA. Dependiendo de la tipología de la asignatura se realizarán prácticas de campo que permitirán habituar al estudiante en la observación de la naturaleza y sus fenómenos. Constituyen además una fuente de información directa, ejemplos y experiencias contextualizadas. En el caso de las Prácticas de Empresa éstas se desarrollarán en entidades relacionadas con el sector de los alimentos considerado éste en sus diferentes aspectos, tanto a nivel de materias primas como del alimento procesado.
- MD09 - REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.
- MD11 - TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las



actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

En la evaluación se tendrá en cuenta, por una parte la valoración que el coordinador académico realiza de la memoria de Prácticas en Empresa y de cualquier trabajo o actividad complementaria que haya realizado el estudiante durante el desarrollo de las mismas, y por otra, la valoración que el profesional tutor hace del estudiante durante su estancia formativa en la empresa.

1. Evaluación continua por parte del profesional tutor
 - El Profesional tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en el documento “valoración del estudiante” que hará llegar al coordinador académico. En este documento se consideran una serie de actitudes y habilidades entre las que pueden incluirse los siguientes aspectos: capacidad técnica, capacidad de aprendizaje, administración de trabajos, habilidades de comunicación, sentido de responsabilidad, facilidad de adaptación, creatividad e iniciativa, implicación personal, motivación, receptividad a las críticas, puntualidad, asistencia, relaciones con su entorno laboral y capacidad de trabajo en equipo. Estos aspectos se valorarán de 1 a 10 puntos. Se considerará una evaluación positiva por parte del Profesional tutor, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las Prácticas en Empresa por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación. La valoración global del Profesional tutor será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en cada una de las actitudes y habilidades evaluadas y supondrá un 30% de la calificación global.
2. Evaluación por parte del coordinador académico o el profesor asociado
 - Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del profesional tutor, el coordinador académico emitirá una calificación numérica de 1 a 10, teniendo en cuenta la memoria de Práctica en Empresa, así como las posibles actividades complementarias que haya realizado el estudiante. Esta calificación figurará en el expediente académico del estudiante. La memoria de Prácticas en Empresa se evaluará conforme a lo establecido en la memoria verificada del título. Será imprescindible obtener una calificación igual o superior a cinco puntos para continuar el proceso de evaluación. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de Prácticas en Empresa ha de ser repetida. La evaluación por parte del coordinador académico o el profesor asociado de Prácticas Externas supondrá un 70% de la calificación global.
3. Calificación final
 - La calificación final de las Prácticas en Empresa será la media ponderada de las calificaciones del Profesional tutor, que representará el 30 % de la calificación, y del coordinador académico, que representará el 70 % de la calificación. Dicha calificación será la que aparezca en el expediente académico personal del estudiante.
 - Adicionalmente, para mejorar la valoración en las Prácticas en Empresa, se podría tener en cuenta el haber participado en acciones formativas propuestas



por el tutor, o desarrolladas en la Facultad como por ejemplo podrían ser las Jornadas de Salidas Profesionales.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

En la evaluación se tendrá en cuenta, por una parte la valoración que el coordinador académico realiza de la memoria de Prácticas en Empresa y de cualquier trabajo o actividad complementaria que haya realizado el estudiante durante el desarrollo de las mismas, y por otra, la valoración que el profesional tutor hace del estudiante durante su estancia formativa en la empresa.

1. Evaluación continua por parte del profesional tutor
 - El Profesional tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en el documento “valoración del estudiante” que hará llegar al coordinador académico. En este documento se consideran una serie de actitudes y habilidades entre las que pueden incluirse los siguientes aspectos: capacidad técnica, capacidad de aprendizaje, administración de trabajos, habilidades de comunicación, sentido de responsabilidad, facilidad de adaptación, creatividad e iniciativa, implicación personal, motivación, receptividad a las críticas, puntualidad, asistencia, relaciones con su entorno laboral y capacidad de trabajo en equipo. Estos aspectos se valorarán de 1 a 10 puntos. Se considerará una evaluación positiva por parte del Profesional tutor, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las Prácticas en Empresa por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación. La valoración global del Profesional tutor será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en cada una de las actitudes y habilidades evaluadas y supondrá un 30% de la calificación global.
2. Evaluación por parte del coordinador académico o el profesor asociado
 - Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del profesional tutor, el coordinador académico emitirá una calificación numérica de 1 a 10, teniendo en cuenta la memoria de Práctica en Empresa, así como las posibles actividades complementarias que haya realizado el estudiante. Esta calificación figurará en el expediente académico del estudiante. La memoria de Prácticas en Empresa se evaluará conforme a lo establecido en la memoria verificada del título. Será imprescindible obtener una calificación igual o superior a cinco puntos para continuar el proceso de evaluación. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de Prácticas en Empresa ha de ser repetida. La evaluación por parte del coordinador académico o el profesor asociado de Prácticas Externas supondrá un 70% de la calificación global.
3. Calificación final
 - La calificación final de las Prácticas en Empresa será la media ponderada de las calificaciones del Profesional tutor, que representará el 30 % de la calificación, y del coordinador académico, que representará el 70 % de la calificación. Dicha calificación será la que aparezca en el expediente académico personal del estudiante.
 - De igualmente, y con objeto de mejorar la valoración en las Prácticas en Empresa, se podría tener en cuenta el haber participado en acciones formativas propuestas por el tutor, o desarrolladas en la Facultad como por ejemplo podrían ser las Jornadas de Salidas Profesionales.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL



Dadas las características de esta asignatura, no procede aceptar una evaluación única final. Las/os estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación, tendrán que solicitarla a la directora del departamento en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o a las dos semanas siguientes a la fecha de matriculación, alegando y acreditando las razones que concurran para no poder seguir el sistema de evaluación continua. En caso de que se le conceda la Evaluación única final, el acto único consistirá en:

- Memoria de Prácticas en Empresa (40%).
- Prueba escrita de cuestiones relacionadas con las competencias adquiridas durante el desarrollo de la asignatura (60%).

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada: [Texto consolidado de Normativa a de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.pdf \(ugr.es\)](#)
- **Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE):** Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre de 2016.
- **Inclusión y Diversidad de la UGR:** En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos](#) (<https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad>).

PROGRAMACIÓN PARA EL CURSO ACADÉMICO 2024-2025

Se establecen los turnos de Prácticas Externas (PE), con una duración de 300 horas (12 ECTS), que se desarrollarán durante 2 o 3 meses en el horario autorizado de funcionamiento del centro receptor. Los turnos que se establezcan empezarán a partir de septiembre de 2023.

1. REQUISITOS.

Podrán realizar las PE, previa solicitud, aquellos estudiantes que en el momento de la elección del centro receptor reúnan los siguientes requisitos:

- Tener aprobados al menos el 75% de créditos ECTS del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (180 ECTS)
- Estar matriculados en la asignatura.

2. SOLICITUD DE REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS (no de matrícula).

Podrán solicitar la realización de PE aquellos estudiantes que tengan previsto reunir los requisitos establecidos por la normativa en el momento de iniciar las Prácticas Externas.

- Lugar de presentación: El formulario de solicitud, debidamente cumplimentado, disponible en la página web de la Facultad de Farmacia (<https://farmacia.ugr.es/docencia/practicas-externas?opcion=cont-docencia-practicas-externas-cta-impresos>), se presentará por sede electrónica UGR mediante el



procedimiento de “solicitud genérica” (<https://sede.ugr.es/procs/Solicitud-generica-para-la-UGR/>).

- Plazo de presentación: 1er Plazo: del 1 al 28 de julio de 2024.

2º Plazo: del 3 de noviembre al 5 de diciembre de 2024.

Reunión informativa sobre desarrollo de las prácticas:

- Día: 10 de noviembre de 2024. Hora: 14:30 horas.
- Lugar: Salón de Grados de la Facultad de Farmacia.

3. MATRÍCULA.

La formalización de la matrícula se realizará en las condiciones y plazos aprobados por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada para el curso académico

4. ELECCIÓN DEL CENTRO RECEPTOR POR LOS ESTUDIANTES.

La elección del centro receptor se realizará en sesión pública mediante llamamiento a los estudiantes que hayan presentado su solicitud en tiempo y forma, por riguroso orden de expediente académico. En los días previos a la elección, se publicará la lista de estudiantes admitidos y la de centros receptores. Aquellos estudiantes que hayan gestionado la incorporación de un centro receptor al programa de PE, podrán elegir directamente ese centro. Este centro pasará a formar parte de la relación de centros receptores que la Facultad de Farmacia ofertará en convocatorias sucesivas. La elección del centro de prácticas, tendrá lugar el día y la hora que se indican a continuación:

1er Turno:

Día: 18 de septiembre de 2024. Hora: 14:00 horas.

Lugar: Salón de Grados de la Facultad de Farmacia.

2º Turno:

Día: 11 de marzo de 2025. Hora: 14:30 horas.

Lugar: Salón de Grados de la Facultad de Farmacia.

5. FORMALIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN POR LOS ESTUDIANTES.

- Los estudiantes, antes de iniciar el periodo de practicas, deberán de obtener el número de la seguridad social. El procedimiento a seguir se recoge en un tutorial al cual se accede mediante el siguiente enlace:

<https://empleo.ugr.es/noticias-empleo/cotizacion-a-la-seguridad-social-de-las-practicas-externas-curriculares/>

- El estudiante, antes de incorporarse al centro de prácticas, deberá presentar cumplimentado, en formato PDF, el formulario denominado “Documento de compromiso en prácticas” disponible en la página web de la Facultad de Farmacia (<https://farmacia.ugr.es/almacen/estancias/impresos/NHD/compromisoAlumn.doc>), mediante el procedimiento de “solicitud genérica” existente en la sede electrónica de la Universidad de Granada (<https://sede.ugr.es/procs/Solicitud-generica-para-la-UGR/>)

6. REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS.

Se establecen diversos periodos de Prácticas Externas, con una duración de dos meses a jornada completa o tres a media jornada. El periodo de prácticas se realizará de forma consecutiva. Se da la posibilidad de que las empresas y los estudiantes que lo deseen, puedan realizar tres meses a jornada completa.

Los periodos orientativos para la realización de los periodos de prácticas

Octubre-diciembre de 2024.

Enero-marzo de 2025.

Abril-junio de 2025.

Junio-agosto de 2025.

Julio-agosto de 2025.

No obstante, los periodos de prácticas se adaptarán a las condiciones establecidas por los centros receptores.

Aquellos estudiantes que gestionen la incorporación de una empresa para realizar sus prácticas curriculares, tendrán prioridad absoluta sobre la misma y establecerá con dicha empresa el periodo de prácticas, no teniendo que ajustarse estrictamente a los periodos indicados.

7. CUADERNO.



El estudiante realizará durante su estancia en el centro receptor, una Memoria de Prácticas donde se reflejarán las actividades realizadas en el centro o cualquier tarea encomendada por el tutor. A modo de orientación la memoria de PE debe ajustarse a los siguientes contenidos:

- A. Aspectos generales. Información general sobre la empresa o centro receptor: historia, actividad empresarial, productos que comercializa. Organigrama de la empresa o del departamento donde se han realizado las prácticas.
- B. Función del tecnólogo de los alimentos en la empresa o centro receptor. C. Legislación relativa a la actividad desarrollada durante las prácticas.
- D. Actividad desarrollada durante las prácticas. Explicar brevemente las técnicas o métodos empleados.
- E. Comentario personal sobre las prácticas: atención recibida, adecuación al grado, medios de la empresa, actividad de la empresa...
- F. Bibliografía.
- G. Cuestionario de satisfacción del estudiante.

Además de las actividades desarrolladas en los centros receptores, el estudiante participará en las que, haciendo referencia a aspectos profesionales, el tutor le proponga. El tutor de la empresa nunca solicitará del estudiante actividades que no sean las propias de las PE.

Adicionalmente, para mejorar la valoración en las Prácticas Externas, se tendrá en cuenta haber participado en acciones formativas como las Jornadas de Salidas Profesionales.

En el mismo cuaderno de prácticas deberá de incluirse la Diligencia de apertura del Cuaderno de Prácticas y el Registro de tareas y actividades, debidamente firmado por el tutor, así como el cuestionario de satisfacción del estudiante (formularios que se encuentran en la web de la Facultad de Farmacia).

8. ENTREGA DE CUADERNO DE PRÁCTICAS

El cuaderno de Prácticas Externas deberá entregarse, en la sede electrónica de la Universidad de Granada, en el plazo de 10 días tras la finalización de la estancia en el centro, y deberá venir acompañado por el impreso de valoración del estudiante que desde la Facultad se le facilitó al tutor en el momento de la incorporación del estudiante al centro.

La entrega del cuaderno se realizará mediante solicitud genérica dirigida a la Facultad de Farmacia (<https://sede.ugr.es/procs/Solicitud-generica-para-la-UGR/>), en los siguientes términos:

- Preparar la documentación asociada en formato PDF y en ficheros no muy grandes (no más de 3MB cada uno). Si su tamaño fuese mayor deberá agruparlos en una carpeta comprimida (ZIP) y subirlos a la Consigna de UGR (consigna.ugr.es), con una permanencia de, al menos, 1 mes.
- Respecto al formulario de solicitud genérica, en “Exposición de hechos” indicar:
 - Nombre de tutor y centro receptor
 - Enlace generado si ha subido los documentos a Consigna UGR
- Anexar cumplimentada la “declaración autenticidad” de la documentación presentada, formulario disponible en la página web de la Facultad de Farmacia.
- Anexar los documentos previamente preparados si cumplen los requisitos de PDF y tamaño.

El estudiantado se responsabilizará de la veracidad de la documentación presentada. Cuando la documentación aportada en el Cuaderno de Prácticas sea incompleta o existan dudas derivadas de la calidad de la copia presentada, el Centro podrá solicitar el cotejo de las copias aportadas por el estudiantado, para lo que podrá requerir la exhibición de la documentación original.

El impreso de Valoración del tutor de la empresa, aunque se presente junto al Cuaderno de prácticas, hay que enviarlo a la Facultad ya que es necesario el documento original firmado y sellado por la empresa. Lo puede enviar la empresa por correo postal o a través del estudiante personalmente.

Cualquier consulta o aclaración se podrá hacer a través del correo

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

