UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura:	PRÁCTICAS EN EMPRESA	**Código:**	310837
Tipología:	PRÁCTICAS EXTERNAS	**Créditos ECTS:**	12
Grado:	2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO	**Curso académico:**	2019-20
Centro:		**Grupo(s):**	40
Curso:	1	**Duración:**	AN
Lengua principal de impartición:	Español	**Segunda lengua:**	
Uso docente de otras lenguas:		**English Friendly:**	N
Página web:	http://muve.masteruniversitario.uclm.es/presentacion.aspx	**Bilingüe:**	N

2. REQUISITOS PREVIOS

Los propios de la titulación y los necesarios para acceder a un Master Oficial.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La existencia de esta asignatura en el máster permite a los alumnos profundizar en la realidad laboral de los diversos ámbitos de la vitivinicultura, incluyendo especialmente la vertiente investigadora.

La UCLM cuenta con una aplicación informática sobre prácticas en la que se ofertan numerosas empresas relacionadas con la titulación, muchas de ellas propuestas por la Comisión Académica del Máster y que en su mayoría desarrollan tareas de I+D+i en su industria.

Más información en https://practicasyempleo.uclm.es/ a través del coordinador de prácticas en empresas del Máster.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB06	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB07	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB08	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB09	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Adquisición de habilidades y aptitudes personales propias del desarrollo profesional.

Conocimiento de la realidad profesional en el mercado laboral del ámbito de la titulación.

Según las principales competencias del Máster y su orientación tanto a la investigación como a la formación y ampliación de conocimientos de profesionales del sector vitivinícola, las prácticas en empresa se pueden englobar dentro de varios tipos de industrias y organismos que controlan el sector. Entre estos grupos destacan las Bodegas, Institutos y empresas de control y certificación. En definitiva, los alumnos del Máster podrán desarrollar diferentes tareas durante la realización de las prácticas: asesoramiento para la producción, la elaboración, la certificación y el control de calidad, junto con tareas de gestión de empresas y comercialización de productos y podrán desarrollar tareas de apoyo a la investigación y al desarrollo de nuevos productos en organismos públicos y privados.

Mejora de la asimilación de los objetivos formativos recibidos en las materias objeto de las prácticas externas y descubrimiento de las posibilidades de aplicación práctica de los mismos.

Resultados adicionales

Mejora de la asimilación de los objetivos formativos recibidos en las materias objeto de las prácticas externas y descubrimiento de las posibilidades de aplicación práctica de los mismos.
Conocimiento de la realidad profesional en el mercado laboral del ámbito de la titulación.
Adquisición de habilidades y aptitudes personales propias del desarrollo profesional.
Según las principales competencias del Máster y su orientación tanto a la investigación como a la formación y ampliación de conocimientos de profesionales del sector vitivinícola, las prácticas en empresa se pueden englobar dentro de varios tipos de industrias y organismos que controlan el sector. Entre estos grupos destacan las Bodegas, Institutos y empresas de control y certificación. En definitiva, los alumnos del Máster podrán desarrollar diferentes tareas durante la realización de las prácticas: asesoramiento para la producción, la elaboración, la certificación y el control de calidad, junto con tareas de gestión de empresas y comercialización de productos y podrán desarrollar tareas de apoyo a la investigación y al desarrollo de nuevos productos en organismos públicos y privados.

6. TEMARIO

Tema 1: Tema 1: Tema 1 Se establece en el programa formativo específico que elaboren los tutores académico y de empresa.

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El programa formativo está definido de acuerdo a la normativa general de prácticas de la UCLM y adaptado por la comisión académica del Máster para el aprendizaje y desarrollo de tareas relacionadas con la I+D+i según el perfil del Máster en cualquier tipo de industria relacionada con el sector vitivinícola, en sus tres grandes áreas Viticultura, Enología y Comercialización.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Prácticas externas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	7	175	S	S	S	Desarrolladas de acuerdo a la normativa de la UCLM
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	4	100	S	S	S	Elaborado a partir de la actividad en empresas y otras entidades y bajo la supervisión de los tutores académico y de empresa
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	1	25	S	N	S	
		Total:	**12**	**300**				
		Créditos totales de trabajo presencial: 8			**Horas totales de trabajo presencial: 200**			
		Créditos totales de trabajo autónomo: 4			**Horas totales de trabajo autónomo: 100**			

Ev: Actividad formativa evaluable
Ob: Actividad formativa de superación obligatoria
Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

	Valoraciones		
Sistema de evaluación	**Estudiante presencial**	**Estud. semipres.**	**Descripción**
Pruebas de progreso	100.00%	0.00%	Según se establece en la normativa de la UCLM y las directrices de la comisión académica del Master
Total:	**100.00%**	**0.00%**	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:
De acuerdo con el protocolo de la UCLM para la realización de prácticas externas en empresas, para poder superar las mismas, los alumnos deberán acreditar la estancia en la empresa por el tiempo mínimo estipulado. Además, las mismas deberán haber sido seguidas por su tutor, tanto el de la Universidad como el de la empresa (o institución en su caso). Además de acuerdo con los mismos, el alumno elaborará un informe donde se detallen los contenidos de las prácticas, destacando las tareas realizadas, su utilidad profesional y el grado de satisfacción de los objetivos planteados para la realización de las mismas. En función de la Normativa al efecto de la UCLM, dicho trabajo será defendido en sesión pública ante un tribunal, que lo deberá calificar. Según los créditos ECTS de esta materia la duración total de las prácticas abarcaría un período aproximado de dos meses, con una dedicación mínima por día de unas 5 horas. (aprox. media jornada).

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Idem. a convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas **Suma horas**

Comentarios generales sobre la planificación: Se establecerán en plan formativo y resto de documentos establecidos en la normativa de la UCLM

Tema 1 (de 1): Tema 1: Tema 1 Se establece en el programa formativo específico que elaboren los tutores académico y de empresa.

Actividades formativas	Horas
Prácticas externas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	175
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	100
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	25

Periodo temporal: Primer y segundo cuatrimestre (principalmente 2º cuatrimestre)

Comentario: Se establece en el programa formativo específico que elaboren los tutores académico y de empresa.

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Prácticas externas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	175
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	100
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	25
Total horas:	300

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
						Especifica para cada