



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS

Tipología: PRÁCTICAS EXTERNAS

Grado: 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR.

Curso: 1

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 310847

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2019-20

Grupo(s): 20

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: MARIA AREVALO VILLENA - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	Jueves y viernes (11:00-13:00); lunes (16:00-18:00)
Profesor: ANA ISABEL BRIONES PEREZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie. Planta baja	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3424	ana.briones@uclm.es	L, M, J (12-14)
Profesor: LUCIA ISABEL CASTRO VAZQUEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Farmacia	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	967599200/8239	luciaisabel.castro@uclm.es	martes y miércoles de 16:00-19:00 h
Profesor: MARIA CONSUELO DIAZ-MAROTO HIDALGO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6743	mariaconsuelo.diaz@uclm.es	L y M: 9:30-11:00 h J: 11:30-13:00 h
Profesor: MONICA FERNANDEZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/301	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052678	Monica.Fernandez@uclm.es	Se indicará al inicio del curso. Las tutorías se realizarán previa cita con los alumnos.
Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	Lunes, Martes y Miercoles de 12:00 a 14:00h.
Profesor: ANTONIA GARCIA RUIZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Antonia.GRuiz@uclm.es	Se indicará al inicio del curso. Las tutorías se realizarán previa cita con los alumnos.
Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	Lunes, Martes y Jueves (12:00-14:00)
Profesor: MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	miguelangel.gonzalez@uclm.es	Martes y Jueves de 11:30 a 13:30h
Profesor: MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	L, M, X: 12:30-13:30
Profesor: JUSTA MARIA POVEDA COLADO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext 6427	justamaria.poveda@uclm.es	Jueves y viernes de 10:00-11:00
Profesor: MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422	amparo.salvador@uclm.es	Consultar horario en Moodle al inicio del curso
Profesor: MARIA ALMUDENA SORIANO PEREZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926 051925	almudena.soriano@uclm.es	Lunes y jueves 11:00-12:00h

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

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

La asignatura de Prácticas Externas es una actividad de naturaleza formativa, realizada por los estudiantes en empresas, entidades e instituciones públicas o privadas bajo la codirección de un tutor interno, perteneciente a la Universidad y uno externo, ajeno a ella.

Están diseñadas para complementar la formación adquirida en el Máster, dirigidas a la preparación o afianzamiento del alumno para las actividades profesionales y enfocadas hacia el actual mercado de trabajo.

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

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
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
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.
CB9	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
T01	Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.
T02	Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.
T03	Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Obtener conocimientos sobre la gestión y organización del trabajo en una empresa o Institución relacionada con el sector alimentario.

Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del especialista en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el mundo profesional.

Saber aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el Máster a los casos reales que se le presenten en el mundo laboral.

Saber trabajar en equipo, adquirir responsabilidades y tener iniciativas en el desempeño de su actividad laboral, siendo consciente de la trascendencia de sus resultados y de la toma de decisiones.

Adquirir capacidad para el debate y la resolución de problemas surgidos en el desempeño de la profesión que podrían realizar en el futuro.

Adquirir capacidad para la iniciativa y la toma de decisiones en el ámbito laboral.

6. TEMARIO

No se ha introducido ningún tema

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El estudiante se incorporará a la Empresa/Institución para realizar una actividad profesional que previamente se coordinará entre los tutores (académico y externo) relacionada con la actividad de la empresa y que permita la aplicación de los conocimientos, capacidades y actitudes adquiridos en los estudios de Máster en el ámbito profesional.

La actividad a realizar por el alumno estará relacionada con los múltiples y diversos aspectos de la innovación y desarrollo de alimentos y de la disciplina de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, dependiendo del tipo de empresa en la que se integre.

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
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios		0.16	4	S	N	S	
Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas		3.6	90	S	N	S	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]			0.6	15	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		1.6	40	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.04	1	S	N	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 4.4			Horas totales de trabajo presencial: 110					
Créditos totales de trabajo autónomo: 1.6			Horas totales de trabajo autónomo: 40					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Prueba final	0.00%	30.00%	Prueba final de evaluación consistente en la exposición oral y defensa de las actividades realizadas durante las prácticas externas y el contenido de la memoria ante un tribunal.
Realización de prácticas externas	0.00%	40.00%	Actividad práctica. Evaluación de la actividad realizada durante el periodo de prácticas por el Tutor en la empresa.
Elaboración de memorias de prácticas	0.00%	30.00%	Elaboración de memoria de prácticas que será evaluada y calificada por el tutor académico.
Total:	0.00%	100.00%	

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

planificacion.noplanificacion

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
No se ha introducido ningún elemento bibliográfico						