

UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS Código: 310847 Tipología: PRÁCTICAS EXTERNAS Créditos ECTS: 6

 $\mbox{\bf Grado:}$ 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD Curso académico: 2021-22

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR. Grupo(s): 20 Curso: 1 Duración: C2

Lengua principal de impartición: Español Segunda lengua:

Uso docente de English Friendly: N otras lenguas:

Bilingüe: N Página web:

Página web: Bilingüe: N										
Profesor: MARIA AREVALO VILLENA - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho Departamento				Teléfono		Correo electrónico		Horario de tutoría		
Marie Curie	Q	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTO		OS 3423		maria.arevalo@uclm.es				
Profesor: MONICA FE	RNA	NDEZ GONZALEZ - Grupo	(s): 20							
		Telé	Teléfono		Correo electrónico		Horario de tutoría			
San Isidro Q. ANALÍTICA Y TGIA. Labrador/301 ALIMENTOS +		+34	+34926052678		Monica.Fernandez@uclm.es					
Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho		epartamento	Т	eléfono	Corr	rreo electrónico		lorario de tutoría		
Marie Curie, 1a planta	rie, 1a planta Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		3	3439 giu		useppe.fregapane@uclm.es				
Profesor: ANTONIA G	ARC	IA RUIZ - Grupo(s): 20								
Edificio/Despacho	0	Departamento		Teléfono		Correo electrónico		Horario de tutoría		
San Isidro Labrador	C	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		S		Antonia.GRuiz@uclm.es				
Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho		Departamento		Teléfono		Correo electrónico		orario de tutoría		
IRICA/Primera planta		Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		926052829		sergio.gomez@uclm.es				
Profesor: MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho	Departamento Tel		Teléfoi	eléfono C		Correo electrónico		Horario de tutoría		
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS +		+3492	-34926052167 r		miguelangel.gonzalez@uclm.es				
Profesor: MANUELA \	/ANE	SSA MANCEBO CAMPO	3 - Gru	po(s): 20						
Edificio/Despacho Departamento Teléfono Correo electrónico Horario de tutoría								orario de tutoría		
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO		Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	TGIA. +3		M	MVanesa.Mancebo@uclm.es		contactar previamente por correo electrónico		
Profesor: MARIA DE L	.os i	LANOS PALOP HERRER	OS - G	rupo(s): 20						
Edificio/Despacho Departamento			Teléfono			Correo electrónico		Horario de tutoría		
Edificio Sabatini. Despacho 28		Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		925265716		mariallanos.palop@uclm.es				
Profesor: MARIA SOL	EDA	D PEREZ COELLO - Grupo	(s): 20							
Edificio/Despacho Depa		Departamento		Teléfono		Correo electrónico		ario de tutoría		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		OS 3421		soledad.perez@uclm.es				
Profesor: JUSTA MAR	IA P	OVEDA COLADO - Grupo(s): 20							
Edificio/Despacho Dep		Departamento Te		Teléfono Co		rreo electrónico		orario de tutoría		
Marie Curie / IRICA		ANALÍTICA Y TGIA. IMENTOS	e	ext 6427	just	amaria.poveda@uclm.es				
Profesor: MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho Departamento			Teléfono C		Correo electrónico		orario de tutoría			
IMarie Curie 1a nianta I		Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422		ar	amparo.salvador@uclm.es				
Profesor: MARIA ALMUDENA SORIANO PEREZ - Grupo(s): 20										
Edificio/Despacho			Т	eléfono	Со	Correo electrónico		orario de tutoría		
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		9	926 051925 a		ulmudena.soriano@uclm.es				

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

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

Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una CB08 información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la

aplicación de sus conocimientos y juicios

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.

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

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.

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	Descripción		
Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas	CB07 CB08 T01 T02 T03	3.6	90	s	s	Realizar, con aprovechamiento, en la empresa las actividades que se hayan acordado entre los tutores académico y externo		
Tutorías individuales [PRESENCIAL]		CB10 CB9	0.6	15	N	-	Reuniones con el tutor para solucionar dudas, establecer planteamientos y orientación en diversos temas relacionados con la actividad durante las prácticas		
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB9 T01	1.6	40	s	s	Elaboración de la memoria de las prácticas externas, describiendo las actividades realizadas y los resultados obtenidos		
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB9 T01	0.04	1	s	S	Defensa de la memoria de prácticas ante el tribunal y respuesta a las cuestiones planteadas		
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]			0.16	4	N	-			
	6	150							
Créditos totales de trabajo presencial: 4.4					Horas totales de trabajo presencial: 110				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES								
Sistema de evaluación	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción					
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%	1/1/1 (1/10/-	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%		Elaboración de memoria de prácticas que será evaluada y calificada por el tutor académico.					
Total:	0.00%	100.00%						

^{*} En Evaluación no continua se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

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										