



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS	Código: 310847
Tipología: PRÁCTICAS EXTERNAS	Créditos ECTS: 6
Grado: 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	Curso académico: 2021-22
Centro: 1 - FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (CR)	Grupo(s): 20
Curso: 1	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

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	
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Second floor	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	652866826	MVanesa.Mancebo@uclm.es	Contactar previamente por correo electrónico

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	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	-	
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 (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación 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%	40.00%	Actividad práctica. Evaluación de la actividad realizada durante el período 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%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 6 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. 13.2) 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					