



## 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: <https://www.uclm.es/estudios/masteres/master-innovacion-desarrollo-alimentos>

Código: 310847

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 20

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: <b>MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA AREVALO VILLENA</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA CONSUELO DIAZ-MAROTO HIDALGO</b> - 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	
Profesor: <b>MONICA FERNANDEZ GONZALEZ</b> - 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	
Profesor: <b>PILAR FERNANDEZ-PACHECO RODRIGUEZ</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 26	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	5486	Pilar.FRodriguez@uclm.es	
Profesor: <b>GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI</b> - 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	Concertar cita por mail o teléfono
Profesor: <b>ANTONIA GARCIA RUIZ</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Antonia.GRuiz@uclm.es	
Profesor: <b>SERGIO GOMEZ ALONSO</b> - 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	
Profesor: <b>MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	miguelangel.gonzalez@uclm.es	
Profesor: <b>MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanesa.Mancebo@uclm.es	Concertar cita por mail o teléfono
Profesor: <b>JUSTA MARIA POVEDA COLADO</b> - 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	
Profesor: <b>MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA</b> - 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	
Profesor: <b>EVA SANCHEZ PALOMO LORENZO</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	eva.sanchez@uclm.es	
Profesor: <b>MARIA ALMUDENA SORIANO PEREZ</b> - 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
-------------	-----------------------------------	------------	--------------------------

## 2. REQUISITOS PREVIOS

La colaboración de las empresas admitiendo alumnos en prácticas es indispensable para que los alumnos superen esta asignatura. La empresa tiene que invertir un determinado tiempo y esfuerzo en formar al alumno en las actividades que le encomienda realizar, es por ello que, para rentabilizar mejor este tiempo invertido, las empresas suelen requerir un mínimo de estancia del alumno en la empresa de 1.5-2 meses (a partir de 150 horas aproximadamente). El periodo de prácticas requerido por las empresas se publicará junto a la oferta de prácticas realizada por la misma, para que el alumno conozca previamente este dato.

## 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	Descripción
Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas		3.6	90	S	S	Realizar, con aprovechamiento, en la empresa las actividades que se hayan acordado entre los tutores académico y externo
							Elaboración de la memoria de las

Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		1.6	40	S	S	prácticas externas, describiendo las actividades realizadas y los resultados obtenidos
Prueba final [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes		0.04	1	S	S	Defensa de la memoria de prácticas ante el tribunal y respuesta a las cuestiones planteadas
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		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
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]			0.16	4	N	-	
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
			<b>Créditos totales de trabajo presencial: 4.4</b>		<b>Horas totales de trabajo presencial: 110</b>		
			<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 1.6</b>		<b>Horas totales de trabajo autónomo: 40</b>		

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
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.
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.
Elaboración de memorias de prácticas	0.00%	30.00%	Elaboración de memoria de prácticas que será evaluada y calificada por el tutor académico.
<b>Total:</b>	<b>0.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* 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).

### Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

#### Evaluación continua:

Los especificados en la tabla anterior

#### Evaluación no continua:

No procede

### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Ninguna

### Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Ninguna

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

No asignables a temas	
Horas	Suma horas

## 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
Coordinadores de Prácticas Externas UCLM	Guía para la realización de Prácticas Académicas Externas en los Grados y Másteres de la Facultad  <a href="http://www.uclm.es/cr/fquimicas/menu_principal/06-movilidad/practicas_empresa/index.htm">http://www.uclm.es/cr/fquimicas/menu_principal/06-movilidad/practicas_empresa/index.htm</a>				Información completa sobre la realización de las Prácticas externas: Convocatoria, Normativas, Temporización y Documentación