

Guía docente de la asignatura

Prácticas ExternasFecha última actualización: 13/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 13/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

MÓDULO

Módulo III: Prácticas Externas

RAMA

Ciencias de la Salud

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Segundo	Créditos	12	Tipo	Obligatorio	Tipo de enseñanza	Presencial
-----------------	---------	-----------------	----	-------------	-------------	--------------------------	------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- No hay ninguno específico para esta asignatura

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- Charlas formativas iniciales donde los tutores indiquen al alumno la labor a realizar en la empresa donde lleve a cabo las prácticas.
- Realización de prácticas en una empresa del sector alimentario.
- Presentación del informe final sobre la labor realizada durante las prácticas.

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - 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.
- CB8 - 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.

- 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.
- 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.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria, y saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.
- CG02 - Capacidad de integrar los conocimientos avanzados adquiridos para gestionar y diseñar actividades en el campo de la Calidad y Tecnología de los Alimentos.
- CG03 - Capacidad para actualizar el conocimiento, realizando un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en los diversos aspectos de la Calidad y Tecnología Alimentaria, abarcando niveles más integradores y multidisciplinarios.
- CG07 - Poseer las habilidades de aprendizaje necesarias para la exposición oral de los resultados de la investigación o del diseño de un producto alimentario, y debatir cualquier aspecto relativo a los mismos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE07 - Capacidad para organizar y gestionar una empresa alimentaria y/o laboratorio agroalimentario

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación o práctica profesional.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Ser capaz de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Ejercitar al alumno en la aplicación de los conocimientos adquiridos en el Máster dentro de una empresa del sector alimentario

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS



TEÓRICO

- El Máster consta de un módulo obligatorio de 12 créditos de Prácticas Externas.
- Este Módulo, aborda materias que pretenden formar al estudiante en diversas metodologías que pueden serles útiles en el desarrollo de su puesto de trabajo en una empresa alimentaria.
- A todos los alumnos, se les ofertará la posibilidad de realizar prácticas en las empresas u organismos de investigación con convenios firmados con la UGR o en las empresas u organismos de investigación colaboradoras en posgrado con la Universidad de Granada.

PRÁCTICO

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

- http://masteres.ugr.es/calidadytecnologialimentaria/pages/info__academica/practicase-externas

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD02 Aprendizaje colaborativo (enseñanza en grupo)
- MD03 Aprendizaje autónomo (búsquedas, etc...)
- MD04 Enseñanzas prácticas (laboratorios, ...)
- MD06 Técnicas complementarias (seminarios, tutorías, y otras actividades como viajes, visitas a centros especializados, proyecciones, etc..)

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

La evaluación de las prácticas se realizará:



- Evaluación por parte del tutor de la empresa. El tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en un informe escrito que hará llegar al tutor académico. Se considerará una evaluación positiva, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las prácticas por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación.
- Evaluación por parte del tutor académico. El tutor académico emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta el contenido y la defensa de la Memoria de prácticas externas, así como las actividades complementarias que haya realizado el alumno. Será imprescindible obtener una calificación igual o superior a cinco puntos para continuar el proceso de evaluación. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de prácticas externas será repetida.

Calificación final. La calificación final de las prácticas externas, será la media ponderada de las calificaciones del tutor de empresa, que representa el 70 % de la calificación, y del tutor académico, que representa el 30 % de la calificación.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

La evaluación de las prácticas se realizará:

- Evaluación por parte del tutor de la empresa. El tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en un informe escrito que hará llegar al tutor académico. Se considerará una evaluación positiva, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas. Una valoración negativa supondrá la repetición de las prácticas por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación.
- Evaluación por parte del tutor académico. El tutor académico emitirá una calificación numérica de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta el contenido y la defensa de la Memoria de prácticas externas, así como las actividades complementarias que haya realizado el alumno. Será imprescindible obtener una calificación igual o superior a cinco puntos para continuar el proceso de evaluación. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de prácticas externas será repetida.

Calificación final. La calificación final de las prácticas externas, será la media ponderada de las calificaciones del tutor de empresa, que representa el 70 % de la calificación, y del tutor académico, que representa el 30 % de la calificación.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

-No ha lugar

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada:
- INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR: En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse asus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de





la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

