

Guía docente de la asignatura

**Prácticas Externas de
Investigación y Desarrollo**Fecha última actualización: 15/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 17/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

MÓDULO

Módulo Investigador

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Segundo

Créditos

8

Tipo

Obligatorio

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

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

1. No se contempla la impartición de contenidos teóricos para las prácticas en empresa, se desarrolla el marco teórico en base a una acción tutorial personalizada con cada alumno por parte de su director/es de prácticas

Contenidos prácticos

1. [Desarrollo de la actividad en la empresa.](#)
2. Integración en el mundo laboral.
3. Aplicar los conocimientos de investigación adquiridos en el máster al desarrollo de actividades en empresas/instituciones.
4. Elaboración de la memoria de 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

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE29 - Adquirir destreza en el desarrollo de actividades en empresas/instituciones en temas relacionados con las Ciencias Gastronómicas.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- [Aplicar los conocimientos de investigación adquiridos en el máster al desarrollo en empresas relacionadas con las Ciencias Gastronómicas.](#)
- Conocer las iniciativas de investigación de la empresa y sus desarrollos gastronómicos.
- Elaborar y defender una memoria investigadora del trabajo desarrollado en las prácticas de empresa

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Contenidos teóricos

1. No se contempla la impartición de contenidos teóricos para las prácticas en empresa, se desarrolla el marco teórico en base a una acción tutorial personalizada con cada alumno por parte de su director/es de prácticas



PRÁCTICO

Contenidos prácticos

1. [Desarrollo de la actividad en la empresa.](#)
2. Integración en el mundo laboral.
3. Aplicar los conocimientos de investigación adquiridos en el máster al desarrollo de actividades en empresas/instituciones.
4. Elaboración de la memoria de prácticas

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD11 Prácticas en empresa

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

EVALUACIÓN ORDINARIA

50% trabajos + 50% Informe tutor

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

50% trabajos + 50% Informe tutor

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

50% trabajos + 50% Informe tutor

INFORMACIÓN ADICIONAL





Desarrollo independiente UCO y UGR

