

Guía docente de la asignatura

**Prácticas Externas  
Profesionales****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 Profesional

**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 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

- CE32 - Colaborar en los trabajos de I+D+i en una empresa o institución

### 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 adquiridos en el máster al desarrollo profesional en Ciencias Gastronómicas.
- Conocer la empresa y sus desarrollos gastronómicos.
- Elaborar y defender una memoria profesional 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 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

