

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión  
Académica: 27/06/2022**Prácticas Externas de  
Investigación y Desarrollo  
(MC7/56/1/13)****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

