

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 27/06/2022**Prácticas Externas Profesionales
(MC7/56/1/14)****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

