



**Guía docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	PRÁCTICAS TUTELADAS EN EMPRESA		
<b>Materia</b>	PRÁCTICAS TUTELADAS EN EMPRESA		
<b>Módulo</b>			
<b>Titulación</b>	MASTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS		
<b>Plan</b>	370	<b>Código</b>	51356
<b>Periodo de impartición</b>	SEGUNDO CUATRIMESTRE	<b>Tipo/Carácter</b>	OB
<b>Nivel/Ciclo</b>	MASTER	<b>Curso</b>	
<b>Créditos ECTS</b>	7		
<b>Lengua en que se imparte</b>	ESPAÑOL		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Todos los profesores del master pueden ser tutores de prácticas en empresa Coordinadora master: Felicidad Ronda Balbás		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:fronda@iaf.uva.es">fronda@iaf.uva.es</a>		
<b>Horario de tutorías</b>	<a href="https://intranet.uva.es/escritorio/tutorias.php?">https://intranet.uva.es/escritorio/tutorias.php?</a>		
<b>Departamento</b>	INGENIERIA AGRÍCOLA Y FORESTAL		

Asignatura: Nombre de la asignatura  
Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura  
Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.  
Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.  
Plan: Nº identificativo del plan  
Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)  
Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS  
Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.  
Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura  
Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.  
Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.  
Departamento: Departamento responsable de la asignatura.  
Código: Código de la asignatura  
Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas  
Curso: Curso en el que se imparte la asignatura



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

El itinerario profesionalizante incluye como obligatorias las prácticas en empresa. Las prácticas en empresa se consideran imprescindibles para la formación del titulado en los aspectos más prácticos y aplicados, e imprescindibles para facilitar su incorporación al mundo laboral.

Esta asignatura supondrá una duración mínima de 175 horas de estancia en una de las empresas colaboradoras con la UVa en el contexto del master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos. Su desarrollo se regirá por la normativa de prácticas en empresa de la Universidad de Valladolid.

### 1.2 Relación con otras materias

La asignatura de prácticas en empresas es una asignatura de carácter aplicado. Se desarrollarán después de que los alumnos hayan cursado las asignaturas obligatorias del master. Con ello se asegura una formación básica que los alumnos podrán poner en práctica durante su estancia en la empresa.

### 1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos. Los alumnos deberán haber cursado las asignaturas obligatorias del master antes de realizar las prácticas en empresa.

## 2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

### 2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.



## 2.2 Específicas

Las prácticas tuteladas en empresa contribuirán al desarrollo de numerosas competencias específicas (además de las generales incluidas en la sección anterior) pero dependerán en cada caso de la actividad concreta que desarrolle cada alumno en esta materia.

## 3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

1. Conocer las características y operaciones de la empresa.
2. Conocer las condiciones de trabajo y normas de seguridad de la empresa.
3. Diseñar las normas de gestión de laboratorios de análisis y de certificación de productos.
4. Conocer los programas de investigación de la empresa.

## 4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

Esta asignatura se rige por las normas establecidas por la Universidad de Valladolid para la realización, desarrollo y evaluación de las prácticas en empresa. Los 7 ECTS de la asignatura, equivalentes a 175 h, representan el tiempo mínimo de la estancia del alumno en la empresa.

## 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

NO APLICABLE

## 6. Temporalización

Las prácticas en empresa se desarrollarán a partir del segundo cuatrimestre, después de haber cursado las asignaturas obligatorias, atendiendo a la normativa vigente en la UVA. El momento concreto del comienzo de las prácticas dependerá de lo acordado entre el alumno y la empresa, En el caso del que el comienzo de las prácticas se realice antes de que finalicen la totalidad de las asignaturas del master se vigilará que el horario le permita la asistencia a clase.

## 7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

A cada estudiante se le asignará un tutor (tutor académico) que será un profesor de la Universidad, que velará por el buen desarrollo de las prácticas. La empresa de acogida para la estancia del alumno debe disponer de una persona de contacto que garantizará que dichas prácticas serán provechosas para su formación (tutor de la empresa). El tutor académico evaluará y calificará la asignatura de prácticas en empresa atendiendo a los informes del tutor de la empresa y toda la información recabada sobre el desarrollo de la práctica.

## 8. Consideraciones finales

<sup>1</sup>

*Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*