

Plan 370 MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura 51356 PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESA

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OBLIGATORIA

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.

Créditos ECTS

7 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

- 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.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

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.

Contenidos

NO APLICABLE

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

NO APLICABLE

Criterios y sistemas de evaluación

El sistema de calificaciones a emplear, será el establecido en el Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre. A cada estudiante se la 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.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

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 y un tutor empresarial, el cual le dirigirá y apoyará durante su estancia en la empresa.

Calendario y horario

Las prácticas en empresa se desarrollarán a partir del segundo cuatrimestre, después de haber cursado las asignaturas obligatorias. 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.

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

Las prácticas en empresa se desarrollarán a partir del segundo cuatrimestre, después de haber cursado las asignaturas obligatorias. 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.

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

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.

Profesor Responsable PE: Daniel Sancho Rincón
dsancho@iaf.uva.es

Breve CV:

Dr. Daniel Sancho Rincón

DOCTOR EN CIENCIAS (QUIMICAS):

Tesis Doctoral (16-7-98): Sobresaliente "Cum Laude".

LICENCIADO EN CIENCIAS (QUIMICAS):

Especialidad Química Analítica (Año 1992).

Examen de Grado (18-11-92): Notable.

Suficiencia Investigadora (23-9-96).

Curso C.A.P 1993-1994 (Certificado de Aptitud Pedagógica) I.C.E Universidad de Valladolid.

Líneas de Investigación:

Análisis sensorial de alimentos y bebidas.

Análisis de componentes minoritarios en alimentos.

Temas de cervecería.

Comunicaciones a congresos: 28

Artículos y capítulos de libros: 29

Tesinas, TFC, TFM y TFG: 40

Profesor Contratado Doctor del Dpto. de Ingeniería Agrícola Forestal (Tecnología de los Alimentos) ETS. Ingenierías Agrarias, Univ. Valladolid, 1 Octubre 2005-Actual.

Concedida Acreditación por la ANECA como Profesor Ayudante Doctor (Nº 2003-6181), Profesor Contratado Doctor (Nº PCD 2003-6179) y Profesor Colaborador (Nº PC 2003-6180) con fecha 25 de Septiembre de 2003.

Concedida Acreditación por la AQU como Profesor Lector (3-12-2003) y Profesor Colaborador (16-7-2003)

Evaluación Favorable Periodo 05/06 - 08/09 , Programa Docencia Uva 2009/10, ANECA ACUCyL 29 de Abril de 2010.

Evaluación Excelente Periodo 10/11 - 13/14 , Programa Docencia Uva 2014/15, ANECA ACUCyL 15 de Julio de 2015.

Idioma en que se imparte

Español