

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Se debe indicar de forma fiel como va a ser desarrollada la docencia en la Nueva Normalidad. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando todas las adaptaciones que se realicen respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías).

<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 Responsable Daniel Sancho Rincón		
<b>Departamento(s)</b>	Ingeniería Agrícola y Forestal		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:dsancho@iaf.uva.es">dsancho@iaf.uva.es</a> ; 979108437		



## 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

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

### 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

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. Contenidos

NO APLICABLE

### 5. Métodos docentes y principios metodológicos

NO APLICABLE





## 6. 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.

## 7. Sistema y características de la evaluación

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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Convocatoria ordinaria:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...</li></ul></li><li>• <b>Convocatoria extraordinaria:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...</li></ul></li></ul>

## 8. Consideraciones finales

EL SISTEMA DE CALIFICACIONES A EMPLEAR, SERÁ EL ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 1125/2003 DE 5 DE SEPTIEMBRE.



**Adenda a la Guía Docente de la asignatura**

La adenda debe reflejar las adaptaciones sobre cómo se desarrollaría la formación si tuviese que ser desarrollada en modalidad online por mandato de autoridades competentes. Se deben conservar los horarios de asignaturas y tutorías publicados en la web de la UVa, indicar el método de contacto y suministrar un tiempo razonable de respuesta a las peticiones de tutoría (2-4 días lectivos). Describir el modo en que se desarrollarán las actividades prácticas. En el caso de TFG/TFM, desarrollar detalladamente los sistemas de tutorías y tutela de los trabajos.

**A4. Contenidos y/o bloques temáticos**

**Bloque 1: "Nombre del Bloque"**

Carga de trabajo en créditos ECTS:

**c. Contenidos Adaptados a formación online**

**d. Métodos docentes online**

El CA del master no ha propuesto ningún cambio respecto a lo planificado originalmente. No obstante, serán de aplicación aquellos cambios que sean aprobados de forma institucional desde el vicerrectorado de ordenación académica de la Universidad.

**e. Plan de trabajo online**

**f. Evaluación online**

**i. Temporalización**

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

*Añada tantos bloques temáticos como considere.*

**A5. Métodos docentes y principios metodológicos**

El CA del master no ha propuesto ningún cambio respecto a lo planificado originalmente. No obstante, serán de aplicación aquellos cambios que sean aprobados de forma institucional desde el vicerrectorado de ordenación académica de la Universidad.

**A6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES A DISTANCIA <sup>(2)</sup>	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
		Teletrabajo	175
<b>Total presencial a distancia</b>		<b>Total no presencial</b>	<b>175</b>
<b>Total presencial a distancia + no presencial</b>			<b>175</b>

<sup>(2)</sup> Actividad presencial a distancia en este contexto es cuando el grupo sigue por videoconferencia la clase impartida por el profesor en el horario publicado para la asignatura.

**A7. Sistema y características de la evaluación**

Criterio: cuando más del 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en situación de contingencia, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la adenda.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- **Convocatoria ordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...