



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

**PEI-PP PRÁCTICAS EN EMPRESAS O
INSTITUCIONES****Datos de la asignatura**

Denominación: PEI-PP PRÁCTICAS EN EMPRESAS O INSTITUCIONES**Código:** 103330**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 150**Porcentaje de presencialidad:** 100.0%**Horas de trabajo no presencial:** 0**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin**E-Mail:** bt1amlom@uco.es**Teléfono:** 957 212004**Breve descripción de los contenidos**

Ejercitar las actividades propias de la empresa/institución del sector agroalimentario donde se realicen las prácticas.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se establecen

Recomendaciones

No procede

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Prácticas en empresas e instituciones:

Actividad de carácter presencial e individual a realizar en una empresa / institución / centros de investigación, bajo la tutela académica y profesional, adquiriendo experiencia agroalimentaria y realizando las prácticas de acuerdo con la normativa establecida en la universidad / centro responsable del máster.

2. Contenidos prácticos

Prácticas en empresas e instituciones:

Actividad de carácter presencial e individual a realizar en una empresa / institución / centros de investigación, bajo la tutela académica y profesional, adquiriendo experiencia agroalimentaria y realizando las prácticas de acuerdo con la normativa establecida en la universidad / centro responsable del máster.

Bibliografía

No procede

Metodología

Aclaraciones

No procede

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	4
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	145
Total horas:	150

Actividades no presenciales

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el 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
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Medios de ejecución práctica	20%
Medios orales	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	70%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

En el curso académico en el que se ha realizado la evaluación

Aclaraciones:

No procede

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*
