

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN 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: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL (Coordinador)  
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA  
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales  
E-Mail: [bt1amlom@uco.es](mailto:bt1amlom@uco.es) Teléfono: 957 212004  
URL web: <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

#### Recomendaciones

Ninguna especificada

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

- 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

### OBJETIVOS

Prácticas en empresas/instituciones

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

Prácticas en empresas/instituciones

#### 2. Contenidos prácticos

Prácticas en empresas/instituciones

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Producción y consumo responsables



**GUÍA DOCENTE****METODOLOGÍA****Aclaraciones**

Según desarrollo académico de curso

**Actividades presenciales**

Actividad	Total
<i>Prácticas externas</i>	150
<b><i>Total horas:</i></b>	<b>150</b>

**Actividades no presenciales****MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO**

Cuaderno de Prácticas  
Dossier de documentación  
Referencias Bibliográficas

**Aclaraciones**

Según desarrollo académico del curso

**EVALUACIÓN**

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Casos y supuestos prácticos	10%
Informes/memorias de prácticas	80%

## GUÍA DOCENTE

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

No hay calificaciones parciales

### Aclaraciones:

Según el desarrollo académico del curso

### Aclaraciones:

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

No procede

### 2. Bibliografía complementaria

No procede

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.