

GUÍA DOCENTE**DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Denominación:	PRÁCTICAS EXTERNAS		
Código:	618014		
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS	Curso:	1
	PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL		
Créditos ECTS:	6.0	Horas de trabajo presencial:	150
Porcentaje de presencialidad:	100.0%	Horas de trabajo no presencial:	0
Plataforma virtual:			

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre:	CRUZ YUSTA, MANUEL (Coordinador)		
Departamento:	QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA		
Área:	QUÍMICA INORGÁNICA		
Ubicación del despacho:	Edificio Marie Curie 1ª Planta Ala Oeste		
E-Mail:	manuel.cruz@uco.es	Teléfono:	957218660

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CG3	Desarrollar habilidades para el trabajo en equipo en un contexto industrial
CG4	Aplicar los conocimientos adquiridos en un entorno empresarial
CG6	Desarrollar estrategias creativas y de toma de decisiones frente a problemas agroalimentarios o medioambientales
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
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.
CT3	Trabajar en equipo. Saber organizar el trabajo y repartir tareas. Saber escuchar y ser asertivo
CT5	Desarrollar iniciativa y espíritu emprendedor
CE5	Conocer el marco regulador de la salud laboral, diseñar y dirigir aspectos relativos a la prevención de riesgos laborales
CE2	Aplicar las herramientas para divulgar y difundir los resultados empresariales
CE1	Adquirir conocimientos que puedan ser plasmados en una iniciativa industrial y la competencia para concurrir a vías de financiación



GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

Realizar prácticas en empresa o en su defecto en centros o departamentos de investigación, relacionadas con el control de calidad, investigación, etc., de empresas pertenecientes a los sectores medioambiental o agroalimentarios, principalmente, sin descartar otros sectores específicos como el de la construcción, la cosmética o la joyería.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

No ha lugar

2. Contenidos prácticos

Participar en las actividades propias de la empresa/institución del sector químico agroalimentario o medioambiental donde se realicen las prácticas.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad

METODOLOGÍA

Aclaraciones

El alumno debe adaptarse a los horarios y condiciones sanitarias derivadas de la pandemia COVID 19 que la empresa aplique a sus trabajadores.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Prácticas externas</i>	148
<i>Tutorías</i>	2
<i>Total horas:</i>	150

Actividades no presenciales

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación

Transmisión oral de la información

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Informe del Tutor académico	35%
Informe del Tutor externo	35%
Memoria explicativa del trabajo realizado y	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso escolar.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

no ha lugar

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

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.