



GUÍA DOCENTE CURSO: 2019-20

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Asignatura:	Practica Externas		
Código de asignatura:	71161401	Plan:	Máster en Gestión de la Actividad Agroalimentaria
Año académico:	2019-20	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Prácticas Externas
Duración:	Segundo Cuatrimestre		

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA

Créditos:	9
Horas totales de la asignatura:	225
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:	Apoyo a la docencia

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre	Cazorla González, María José		
Departamento	Dpto. Derecho		
Edificio	Edificio Departamental de Ciencias Jurídicas (Edif. D). Planta 2		
Despacho	270		
Teléfono	+34 950 015537	E-mail (institucional)	mcazorla@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=505553515450555588		

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

El desarrollo de las prácticas exyternas del master se corresponderán con los de las diferentes asignaturas que lo componen.

Las prácticas en empresa pretenden proporcionar al alumno un medio para comenzar a poner en práctica los conocimientos adquiridos en el master, desenvolverse en un puesto de trabajo, y afrontar los requerimientos del entorno laboral. Para lo cual, se tendrá en cuenta la temática seleccionada para el TFM, para qu ambas materias vayan relacionadas.

Por otro lado, la inclusión de unas practicas curriculares en el plan de estudios garantiza a las organizaciones potencialmente interesadas en encontrar un estudiante del master, que éste posee cierta experiencia laboral.

Conocimientos necesarios para abordar el Prácticum

No se requieren conocimientos previos.

Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

No hay definidos requisitos previos en el Plan de Estudios del Máster.

COMPETENCIAS

Competencias Básicas y Generales

Competencias Básicas

- Aplicación de conocimientos
- Habilidad para el aprendizaje

Competencias Transversales de la Universidad de Almería

Competencias Específicas desarrolladas

CE04: Saber trabajar en equipos multidisciplinares: Reproducir contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e interviniente.

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Que los estudiantes sean capaces realizar actividades dirigidas a la aplicación de los conocimientos y destrezas adquiridos en un entorno profesional, y conozcan la realidad del sector agroalimentario y de la gestión de su actividad.

PLANIFICACIÓN

Proyecto Formativo

- BLOQUE I: FASE PREVIA A LA REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CURRICULARES

- Alta en Ícaro.
- Realización de la solicitud por parte del alumno/a en el período establecido.
- Firma del contrato por parte del alumno/a.

BLOQUE II: REALIZACIÓN LAS PRÁCTICAS CURRICULARES

- Incorporación a las prácticas y realización de las mismas.
- Comunicación con el tutor/a académico.
- Entrega de la memoria por el alumno/a.

- Valoración de la entidad colaboradora.

BLOQUE III: FASE POSTERIOR A LA REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CURRICULARES

- Valoración del tutor/a académico.
- Entrega de actas por el coordinador/a de las Prácticas Curriculares

Metodología y Actividades Formativas

METODOLOGÍAS:MD04 Búsqueda, consulta y tratamiento de informaciónMD06 Debate y puesta en comúnMD13 Trabajo autónomoACTIVIDADES FORMATIVAS:AF12 Elaboración de la Memoria Final de las prácticasAF14 Realización de prácticas externasAF15 Tutorías de Prácticas Externas

Actividades de Innovación Docente

Diversidad Funcional

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse a la Delegación del Rector para la Diversidad Funcional (<http://www.ual.es/discapacidad>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos y facilitar un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad. Los docentes responsables de esta guía aplicaran las adaptaciones aprobadas por la Delegación, tras su notificación al Centro y al coordinador de curso

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SERÁN DOS:

- VALORACIÓN DE LA MEMORIA DE PRÁCTICAS MIN 20% MAX 60%
- INFORME DEL TUTOR DE PRÁCTICAS MIN 20% MAX 60%

La calificación final de las prácticas en empresa la establecerá el tutor académico teniendo en consideración el informe de valoración del tutor de la entidad colaboradora y el informe /memoria del estudiante, así como las observaciones del proceso que haya recopilado el propio tutor académico, del siguiente modo:

- Evaluación de la empresa en la que se realizan las prácticas a través de un informe de valoración del tutor de la entidad colaboradora, que supondrá entre el 50 y el 70% de la calificación final.
- Elaboración de la memoria/informe del estudiante, que supondrá del 30% al 50% de la calificación final, supervisada por el tutor académico.

Aquellos alumnos que acrediten al menos un año de contrato en el sector agroalimentario o en actividades relacionadas con el mismo podrán homologar sus prácticas externas.

Mecanismos de seguimiento

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Consejo de Gobierno. NORMATIVA DE PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS DE LA UNIVERSIDAD DE ALMERIA . Normativa interna. 2016.

Complementaria

Otra Bibliografía

Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

https://www.ual.es/bibliografia_recomendada71161401

DIRECCIONES WEB