



## Anexo de la Mención Dual del Máster:

### Contenido:

I) Justificación general de la Mención Dual.....	2
II) Mención Dual del Máster.....	4
III) Convenios y Proyectos Formativos de la Mención Dual.....	20





## I) Justificación general de la Mención Dual

La aprobación del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, abrió la puerta, entre otras novedades, a la inclusión, dentro de las estructuras curriculares de las enseñanzas universitarias, de la mención DUAL, que permitirá al estudiantado mejorar su capacitación a través de su formación en alternancia entre la universidad y otras entidades colaboradoras

Sin embargo, la Universidad de Almería siempre se ha mantenido cerca de su entorno empresarial y social, y con objeto de tener en cuenta sus necesidades a la hora de prestar sus servicios en este entorno, ha promovido la implantación, en 2015, de un sistema de prácticas tutorizadas y becas de formación Dual denominado Programa Talento D-UAL (<https://www.ual.es/empleabilidad/empleabilidad/programa-talento/talento-dual>), cuyo objetivo desde su inicio fue permitir a los estudiantes aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en su formación académica, favoreciendo la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento, mediante la combinación de los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y la Universidad.

El programa Talento D-UAL se basó en tres pilares fundamentales: lo indicado en La Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, de Universidades, donde se afirma que las universidades tienen que dar respuesta a las demandas de la sociedad y el sistema productivo, así como perseguir una mejor formación de sus graduadas y graduados para que éstos sean capaces de adaptarse tanto a las demandas sociales, como a las demandas del sistema científico y tecnológico.

En segundo lugar, el artículo 20 del Decreto legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades, que establece las funciones de los Consejos Sociales de las Universidades Públicas Andaluzas, entre otros, promueve la adecuación de la oferta de enseñanzas y actividades universitarias a las necesidades de la sociedad, y el establecimiento de convenios entre Universidades y entidades públicas y privadas orientadas a completar la formación del alumnado y facilitar su empleo.

Y finalmente, se tiene en cuenta la necesidad de promover la incorporación de estudiantes en prácticas en el ámbito de las administraciones públicas y en el de las empresas privadas, establecido en el Real Decreto 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios, impulsando la empleabilidad de los futuros profesionales, fomentando su capacidad de emprendimiento, creatividad e innovación y dando respuesta al compromiso con la transformación económica basada en la sociedad del conocimiento.

A estas becas de inserción acceden estudiantes de grado o máster que tienen superado los créditos básicos de su titulación y que están matriculados en la asignatura de prácticas curriculares contempladas en su plan de estudios.

En la convocatoria de 2023 se han sumado un total de 24 empresas con convenios suscritos, y el número de plazas total ha ido evolucionado desde las 5 que se ofrecieron en el curso 2015-16, hasta las 75 ofertadas en el curso 2020-21, 161 en el curso 2021-22 y 170 en el 2022-23 distribuídas en 25 titulaciones de grado y 10 de máster. La tasa de inserción laboral en las empresas de acogida se aproxima al 65%, en otras empresas del 20% mientras que el 15% no se insertan en el mercado laboral por continuación de estudios.





<https://www.ual.es/empleabilidad/empleabilidad/programa-talento/talento-dual/convocatoria-2023>

La enorme experiencia acumulada con este programa durante estos años ha servido para que la Universidad de Almería haya intensificado esfuerzos en los dos últimos cursos para integrar la formación DUAL en sus planes de estudios a través de su modificación y suscripción de convenios específicos con las empresas más representativas de varios sectores, especialmente el relacionado con la industria agroalimentaria, incluyendo menciones DUAL en títulos oficiales, que convivirán con el Programa Talento D-UAL, estableciendo una enriquecedora simbiosis entre ambas vías de inserción de estudiantes en el mundo laboral.

Dentro de las tareas de promoción y difusión de la formación DUAL entre el tejido empresarial, se enmarcan, entre otras, la **Jornada de Formación DUAL Universitaria**, celebrada en junio de 2022, que fue organizada por el Vicerrectorado de Postgrado, Empleabilidad y Relaciones con las Empresas e Instituciones, a la que asistieron directivos y responsables de los departamentos de recursos humanos de unas 50 empresas, a las que se les presentó los proyectos formativos de títulos oficiales prediseñados para cubrir el interés empresarial, con la presencia de los responsables de las comisiones académicas, decanos y responsables de dichos títulos.

A la vista del gran interés suscitado tanto por responsables académicos como empresariales, el mismo vicerrectorado organizó una segunda **Jornada Técnica para Empresas sobre formación DUAL**, en noviembre de 2022, en la que se establecieron mesas redondas y grupos de trabajo de las que se perfilaron 5 proyectos formativos en másteres universitarios, en los que se encuentra implicada la Escuela Superior de Ingeniería, la Facultad de Ciencias Experimentales, la Facultad de Derecho y el Centro de Postgrado y Formación Continua.

Para dar soporte a la aplicación de las menciones, la Universidad de Almería aprobó en su consejo de Gobierno de 14 de febrero 2023, la Normativa para el desarrollo de la Mención Dual en titulaciones de la Universidad de Almería

(<https://www.ual.es/universidad/organosgobierno/consejogobierno/convocatoriasyacuerdos/convocatorias-y-acuerdos-2023>).

Para el diseño de la modificación de cada uno de los planes de estudios para la inclusión de mención DUAL, se han tenido en cuenta el siguiente cuerpo normativo y reglamentario, entre otros:

- Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.
- Protocolo de Evaluación para la modificación de planes de estudios de las enseñanzas universitarias que conducen a la obtención de títulos oficiales de Grado y Máster Universitario, de la Red Española de Agencias de Calidad Universitaria (REACU), aprobado en la reunión de REACU de 17 de enero de 2022.
- Protocolo de Evaluación para la inclusión de la Mención Dual, de la Red Española de Agencias de Calidad Universitaria (REACU), aprobado en la reunión de REACU de 2 de marzo de 2022.
- Guía de apoyo para la elaboración de la memoria de verificación de títulos Universitarios Oficiales (Grado y Máster), de la Dirección de Evaluación y Acreditación (DEVA) de 24 de mayo de 2022.





## II) Mención Dual del Máster

### 1. Identificación del Máster Universitario

Denominación del título: **Máster Universitario en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Almería**  
 Código RUCT: 4314902  
 Centro responsable: Escuela Superior de Ingeniería  
 Coordinador/a: M. D. P.  
 Créditos ECTS del máster: 90  
 Créditos de las prácticas externas: 6

### 2. Identificación de la Mención Dual

Mención Dual  
 Créditos ECTS de la Mención Dual: 30

*La oferta de plazas para la mención dual es 10, desglosadas por empresas como se recoge en la tabla a continuación.*

Entidad colaboradora	Oferta de plazas*	Compromiso plurianual (mínimo 2 años)
S.A.T. Nº 9855 PRIMAFLOR	2	Si
Enza Zaden Centro de Investigación S.L.	1	Si
S.A.T 2.803 TROPS	2	Si
BIORIZON BIOTECH, S.L.	1	Si
FUNDACIÓN PARA LAS TECNOLOGIAS AUXILIARES DE LA AGRICULTURA (Fundación Tecnova)	1	Si
Alhóndiga La Unión, S.A.	1	Si
AGROINTEC SOLUTIONS SL	1	Si
<b>Las Palmerillas (Grupo Cooperativo Cajamar)</b>	<b>1</b>	<b>Si</b>

\*La propuesta del proyecto formativo en ningún caso podrá suponer un incremento del número de plazas inicialmente verificadas antes de la solicitud de inclusión de la Mención Dual.

### 3. Justificación de la Mención Dual

Siguiendo lo dispuesto en el artículo 22 del RD 822/2021, los títulos universitarios oficiales de Máster podrán incluir la Mención Dual, integrando un proyecto formativo común que se desarrolla complementariamente en el centro universitario y en una entidad colaboradora, bajo la supervisión y el liderazgo formativo del centro universitario, y cuyo objetivo es la adecuada capacitación del estudiantado para mejorar su formación integral y mejorar su empleabilidad”.

Ajustándose a este ámbito legal, el título de **Máster en Ingeniería Agronómica ofertado desde la Universidad de Almería (UAL)** presenta un modificación al título oficial para incorporar una estructura curricular específica orientada a valorizar proyectos formativos comunes que se desarrollan complementariamente entre la Escuela Superior de Ingeniería de la UAL como centro responsable del Master en gestión de la actividad agroalimentaria y 8 entidades colaboradoras que son referentes en la actividad agraria dentro y fuera de la provincia (PRIMAFLOR, TROPS, Enza Zaden, Fundación Tecnova, Biorizon Biotech, AGROINTEC SOLUTIONS, **Las Palmerillas (Grupo Cooperativo Cajamar)** y Alhóndiga La Unión, S.A), siendo **objetivo del itinerario DUAL** en el Master fortalecer el desarrollo competencial del estudiante que lo cursa, de manera coherente con el perfil profesional y ajustado a las demandas empresariales del momento, es decir, una formación académica DUAL integrada para la profesionalización e inserción en el entorno socio-





económico del alumno en el sector agroalimentario bajo las competencias establecidas en la memoria del título.

Este aprendizaje entre la UAL y en la entidad colaborativa facilitará la formación integral del estudiante que recibirá una amplia formación en el sector de la producción y comercialización de frutas y hortalizas, preparado para integrarse en equipos de trabajo transversales en organismos y colectivos empresariales vinculados al sector agroalimentario, como, por ejemplo: Cooperativas, SATs, Asociaciones, OP, AOP, SL, S.A, Parques tecnológicos, centros de investigación agrarios, ... donde adquiere una profunda, completa y práctica de las distintas áreas de trabajo en la actividad agroalimentaria, que les permita orientar su futuro profesional en este sector. De esta manera se da cumplimiento a uno de los objetivos fundamentales del Espacio Europeo de Educación Superior, tratando de transformar una educación centrada en la enseñanza por una educación centrada en el aprendizaje, donde el papel del alumno tendrá un papel más activo ya que se integra como trabajador en los equipos de trabajo.

El Itinerario DUAL contribuirá a mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje del estudiante que se forma para trabajar en la gestión de la actividad agroalimentaria, impulsando la incorporación de nuevas metodologías siguiendo lo establecido en **el Real Decreto 822/2021** reforzando con ello el “aprender haciendo” con un acompañamiento individualizado en la empresa y un seguimiento de tutores experimentados en colaboración con el profesorado y la coordinación del Master.

#### 4. Objetivos formativos específicos de la Mención Dual

Los objetivos del proyecto formativo que integra la Mención Dual Ingeniería Agronómica en la práctica empresarial son:

- Objetivo 1: Complementar la formación práctica de los estudiantes en aspectos científicos, tecnológicos y socioeconómicos en el entorno de las empresas Agroalimentarias
- Objetivo 2: Formar a los estudiantes para el ejercicio profesional dentro del ámbito empresarial y en diferentes entornos de trabajo.

Orientados hacia una adecuada capacitación del alumnado para mejorar su formación integral y empleabilidad en el ámbito de agronómico, estos objetivos específicos han sido alineados con los objetivos generales del Máster Universitario en Ingeniería Agronómica, que son:

- Objetivo 1: Formar a los estudiantes en aspectos avanzados científicos, tecnológicos y socioeconómicos de la Ingeniería Agronómica y la preparación para el ejercicio profesional.
- Objetivo 2: Preparar profesionales versátiles que puedan desarrollar su actividad en un sentido amplio, con fácil adaptación a diferentes entornos de trabajo.

#### 5. Estructura curricular de la Mención Dual

Las asignaturas de la Mención no son elegibles y son obligatorias para el alumnado que decida cursar la mención. En concreto, debe cursar necesariamente las asignaturas Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos, Microorganismos y Agricultura. No obstante, al cursarlas el alumno cubre el volumen de 6 ECTS optativos exigidos con carácter general por los requerimientos del título.

Asignatura	Carácter*	Curso**	Cuatr**	ECTS***
Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios	Obligatoria	2	1	6
Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias	Obligatoria	2	1	4
Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos	Optativa	2	1	3
Microorganismos y Agricultura	Optativa	2	1	3





Prácticas externas	Prácticas Externas	2	1	6
Trabajo Fin de Máster	Obligatoria	2	1	8
*Obligatoria u optativa **Curso y cuatrimestre en que se propone que se desarrolle la Mención Dual ***Carga docente				
<b>Asignatura</b>	<b>Actual</b>		<b>Propuesto</b>	
	<b>Curso</b>	<b>Cuatr</b>	<b>Curso</b>	<b>Cuatr</b>
Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias	1	1	2	1
Organización de Trabajos Científicos y Técnicos	2	1	1	1

## 6. Definición de las asignaturas de la Mención Dual

<b>Asignatura</b>	Trabajo Fin de Máster
<b>Competencias específicas</b>	TFM20 - Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.
<b>Contenidos (temario)</b>	Trabajo fin de máster: Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.
<b>Actividades Formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> Elaboración y redacción de trabajos prácticos, exposición de casos, resolución de problemas. <b>Metodologías docentes:</b> Observación del trabajo del estudiante, tutorías, proyectos, método del caso.
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Valoración de la memoria del TFM y defensa pública del TFM
<b>Asignatura</b>	Prácticas Externas
<b>Competencias específicas</b>	<b>Competencias específicas:</b> No existen datos en la memoria verifica
<b>Contenidos (temario)</b>	El estudiante tendrá un tutor designado por la universidad y otro designado por la empresa. Al finalizar el período de prácticas el estudiante elaborará una memoria de prácticas que contenga la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Características de la empresa donde realiza la práctica.</li> <li>· Descripción y análisis de las actividades desarrolladas.</li> <li>· Valoración de las prácticas y propuestas de mejora.</li> </ul> El tutor designado por la Universidad propondrá una calificación numérica en base a las siguientes fuentes de información: <ul style="list-style-type: none"> <li>· La memoria de la práctica elaborada por el estudiante.</li> <li>· El informe de evaluación realizado por el tutor designado por la empresa. Un informe de seguimiento y cumplimiento</li> </ul>





	por parte del estudiante durante el periodo de prácticas en relación con el aprovechamiento en prácticas.
<b>Actividades Formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> Memoria de prácticas externas <b>Metodologías docentes:</b> Seguimiento de prácticas externas
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Evaluación de memoria de prácticas externas
<b>Asignatura</b>	Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias
<b>Competencias específicas</b>	GOEA16 - Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. GOEA17 - Investigación comercial. GOEA18 - Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. GOEA19 - Gestión logística en el ámbito del sector.
<b>Contenidos (temario)</b>	El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución. Planificación financiera e inversión.
<b>Actividades formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> Asistencia a tutorías, clases magistrales/participativas, resolución de casos prácticos y problemas. <b>Metodologías docentes:</b> Clase magistral, estudios de casos, seminarios, trabajos prácticos.
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Prueba escrita, pruebas orales y escritas, pruebas prácticas, trabajos de elaboración
<b>Asignatura</b>	Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios
<b>Competencias específicas</b>	GOEA16 - Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. GOEA17 - Investigación comercial. GOEA18 - Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. GOEA19 - Gestión logística en el ámbito del sector.
<b>Contenidos (temario)</b>	Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de producto, precios, distribución y promoción. Introducción a la investigación de mercados. Fuentes de información. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.





<b>Actividades formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> Asistencia a tutorías, clases magistrales/participativas, resolución de casos prácticos y problemas. <b>Metodologías docentes:</b> Clase magistral, estudios de casos, seminarios, trabajos prácticos.
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Prueba escrita, pruebas orales y escritas, pruebas prácticas, trabajos de elaboración
<b>Asignatura</b>	Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos
<b>Competencias específicas</b>	Capacidad para comprender Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros
<b>Contenidos (temario)</b>	Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria. Ciclos biogeoquímicos. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros
<b>Actividades formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> búsqueda de información, clases magistrales/participativas, explicitación metodología, redacción de informes. <b>Metodologías docentes:</b> Clase magistral, debates, elaboración y exposición de trabajos informes.
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Asistencia y participación activa en clase, exposiciones informes, prueba escrita
<b>Asignatura</b>	Microorganismos y Agricultura
<b>Competencias específicas</b>	Capacidad para diseñar y gestionar una explotación agrícola. Capacidad para diseñar programas de alimentación y reproducción en una granja agrícola. Capacidad de las necesidades de los organismos. Capacidad de la gestión sanitaria de una granja agrícola
<b>Contenidos (temario)</b>	Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.
<b>Actividades formativas y Metodologías docentes</b>	<b>Actividades formativas:</b> Clases magistrales/participativas, formulación de preguntas relevantes, seminarios-debate, realización de prácticas de laboratorio.





	<b>Metodologías docentes:</b> Clase magistral, debates, procedimientos/ tareas de laboratorio, realización de ejercicios (informes, búsquedas bibliográficas, etc.), evaluación de resultados.
<b>Criterios e Instrumentos de Evaluación (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)</b>	Acceso y ejercicios aula virtual, exposiciones, prueba escrita, prácticas de laboratorio.

### 7. Criterios de admisión específicos de la Mención Dual

La admisión de los estudiantes en la Mención Dual se realizará en base a la valoración del expediente académico obtenido por el aspirante en el título de acceso.

Los niveles de preferencia de las titulaciones se ordenan de la siguiente forma:

1º Preferencia alta: Licenciados o Grados en Derecho, RRLL, GAP, Económicas, ADE, Finanzas y contabilidad, RRHH, Marketing, Ingeniería agrícola, agrónomos, medio ambiente, o de ramas análogas.

- Calificación del grado que da entrada al máster
- Nivel de idioma diferente al materno
- Experiencia previa

2º Preferencia baja: Otras titulaciones oficiales que, a juicio de la Comisión Académica de común acuerdo con la empresa, tuvieran vinculación por experiencia profesional con la Mención Dual del máster y/o las titulaciones antedichas y siempre que garanticen un nivel competencial que se considere equivalente por tener contenidos, áreas o ámbitos afines a alguno de los títulos anteriores y no requiera complementos de formación.

- Calificación del grado que da entrada al master
- Nivel de idioma diferente al materno
- Experiencia previa

De conformidad con el procedimiento general contenido en el punto 4.2 de esta memoria, la admisión a la mención DUAL se llevará a cabo a través de la oferta diferenciada que se gestionará mediante la plataforma de preinscripción de Distrito Único de Andalucía. De acuerdo con sus disposiciones, el procedimiento para el ingreso en los Másteres Universitarios, el criterio de prelación en la adjudicación de plazas tendrá en cuenta “los requisitos de admisión y los criterios en el orden de preferencia que para cada Máster se hayan establecido en la correspondiente memoria de implantación”.

El alumnado que abandone la mención DUAL podrá continuar en el Título cursando las mismas asignaturas que componen la mención, pero en este caso, impartidas en la Universidad de Almería.

### 8. Criterios de distribución de alumnado entre las entidades colaboradoras

Una vez finalizada la admisión mediante la plataforma de gestión de Distrito Único Andaluz, en la que se hacen públicas las vías de acceso, procedimientos de admisión y criterios específicos que, en su caso, hayan podido definirse para la Mención Dual, la Comisión Académica realizará la asignación del alumnado admitido en las diferentes entidades colaboradoras basándose en criterios de afinidad con los perfiles que las entidades colaboradoras hayan definido en sus convenios de colaboración. Si bien siempre que lo considere conveniente, la comisión académica o a petición de la entidad colaboradora se podrá realizar entrevista personal.

Si tras este proceso, varios estudiantes presenten igual nivel de afinidad en una plaza ofertada por una entidad colaboradora, prevalecerá el expediente académico.





La asignación de las empresas a cada estudiante será llevada a cabo de forma transparente y objetiva por la Comisión Académica del Máster, atendiendo a criterios académicos, personales y de interés profesional mutuo del alumnado y de la empresa. Las empresas intervendrán en este proceso a través de sus representantes en la Comisión Académica del Máster.

### 9. Abandono de la Mención Dual

El estudiantado que se encuentre cursando la Mención Dual y decida abandonarla, deberá enviar una instancia mediante registro, dirigida al Decano o Director del centro al que está adscrito el título, siempre que haya superado un número de créditos inferior al 50% de la carga total de la Mención Dual.

En el plazo de 10 días hábiles, el Decano o Director del centro dictará resolución, notificando al estudiante su incorporación al itinerario general del máster, poniéndolo en conocimiento de la Comisión Académica a través del coordinador del título.

### 10. Reconocimiento de créditos en la Mención Dual

De forma general, no podrán ser reconocidos los créditos que componen la Mención Dual, a cursar en la entidad colaboradora, por actividades laborales o por prácticas académicas externas realizadas previamente, salvo reconocimiento de acuerdo, que será incluido en el correspondiente convenio suscrito con la entidad colaboradora, y que regulará las vías para acreditar que se han realizado actividades equivalentes tanto en tiempo como en nivel de exigencia a las reconocidas, siempre con los límites establecidos en el plan de estudios.

### 11. Movilidad de estudiantes en Mención Dual

El estudiante que se encuentre cursando la Mención Dual podrá acceder a los programas de movilidad que tenga suscritos el título verificado siempre que así se manifieste previamente en el convenio por la entidad colaboradora, y cuente con la aprobación de la comisión académica de del título.

Estas acciones quedarán reflejadas con posibilidad de modificarse en cada prórroga de los correspondientes acuerdos que se suscriban con las entidades colaboradoras, así como la posibilidad de incorporar nuevos convenios de colaboración o convenios vinculados al título.

### 12. Profesorado de las entidades colaboradoras

Nombre de la Entidad Colaboradora: **PRIMAFLOR**

Área de Conocimiento: Producción y comercialización de frutas y hortalizas

Número de profesores/as*	3
Número de doctores/as	
Número de profesores nivel máster	3
Experiencia profesional (años)	Más de 20 años
Materias/asignaturas	<b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b> 1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones. 1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos. 1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.





	<p>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</p> <p>1.5. Planificación financiera e inversión.</p> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <p>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</p> <p>2.2. Fuentes de información.</p> <p>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</p> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <p>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</p> <p>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</p> <p>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</p> <p>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</p> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <p>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</p> <p>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</p> <p>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</p> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30
Nombre de la Entidad Colaboradora: <b>ENZA ZADEN</b>	
Área de Conocimiento: Mejora vegetal, producción y comercialización se semillas hortícolas	
Número de profesores/as*	1
Número de doctores/as	
Número de profesores nivel máster	1
Experiencia profesional (años)	Más de 20 años en el sector
Materias/asignaturas	<p><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b></p> <p>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</p> <p>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</p> <p>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</p>





	<p>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovechamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</p> <p>1.5. Planificación financiera e inversión.</p> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <p>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</p> <p>2.2. Fuentes de información.</p> <p>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</p> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <p>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</p> <p>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</p> <p>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</p> <p>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</p> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <p>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</p> <p>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</p> <p>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</p> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

Nombre de la Entidad Colaboradora: **TROPS**

Área de Conocimiento: Producción y comercialización de frutas subtropicales

Número de profesores/as*	9
Número de doctores/as	
Número de profesores nivel máster	1
Experiencia profesional (años)	20
Materias/asignaturas	<p><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b></p> <p>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</p> <p>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</p>





	<p>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</p> <p>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovevisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</p> <p>1.5. Planificación financiera e inversión.</p> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <p>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</p> <p>2.2. Fuentes de información.</p> <p>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</p> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <p>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</p> <p>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</p> <p>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</p> <p>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</p> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <p>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</p> <p>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</p> <p>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</p> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

Nombre de la Entidad Colaboradora: **Fundación para las Tecnologías Auxiliares de la Agricultura (Fundación Tecnova)**

Área de Conocimiento: Industria y servicios auxiliares de la agricultura, la postcosecha y la agroindustria.

Número de profesores/as*	3
Número de doctores/as	1
Número de profesores nivel máster	3
Experiencia profesional (años)	Más de 15 años para todos los tutores
Materias/asignaturas	<p><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b></p> <p>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</p>





	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</li> <li>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</li> <li>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</li> <li>1.5. Planificación financiera e inversión.</li> </ol> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</li> <li>2.2. Fuentes de información.</li> <li>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</li> </ol> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</li> <li>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</li> <li>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</li> <li>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</li> </ol> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</li> <li>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</li> <li>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</li> </ol> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

Nombre de la Entidad Colaboradora: **Biorizon Biotech**

Área de Conocimiento: Biotecnología

Número de profesores/as*	6
Número de doctores/as	2
Número de profesores nivel máster	4
Experiencia profesional (años)	Más de 20 años
Materias/asignaturas	<p><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</li> </ol>





	<p>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</p> <p>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</p> <p>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</p> <p>1.5. Planificación financiera e inversión.</p> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <p>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</p> <p>2.2. Fuentes de información.</p> <p>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</p> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <p>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</p> <p>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</p> <p>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</p> <p>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</p> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <p>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</p> <p>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</p> <p>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</p> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

Nombre de la Entidad Colaboradora: **Alhóndiga La Unión, S.A.**

Área de Conocimiento:

Número de profesores/as*	6
Número de doctores/as	
Número de profesores nivel máster	2
Experiencia profesional (años)	Más de 20 años
Materias/asignaturas	<b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b>





	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</li> <li>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</li> <li>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</li> <li>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</li> <li>1.5. Planificación financiera e inversión.</li> </ol> <p><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</li> <li>2.2. Fuentes de información.</li> <li>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</li> </ol> <p><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</li> <li>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</li> <li>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</li> <li>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</li> </ol> <p><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</li> <li>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</li> <li>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</li> </ol> <p><b>5. Prácticas externas</b></p> <p><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></p>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

Nombre de la Entidad Colaboradora: **AGROINTEC SOLUTIONS SL**

Área de Conocimiento: Biotecnología vegetal

Número de profesores/as*	4
Número de doctores/as	3
Número de profesores nivel máster	4





Experiencia profesional (años)	4 años
Materias/asignaturas	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b><ol style="list-style-type: none"><li>1.1. El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</li><li>1.2. La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</li><li>1.3. Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</li><li>1.4. Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovisionamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</li><li>1.5. Planificación financiera e inversión.</li></ol></li><li><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b><ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</li><li>2.2. Fuentes de información.</li><li>2.3. Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</li></ol></li><li><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b><ol style="list-style-type: none"><li>3.1. Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</li><li>3.2. Ciclos biogeoquímicos.</li><li>3.3. Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</li><li>3.4. Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</li></ol></li><li><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b><ol style="list-style-type: none"><li>4.1. Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</li><li>4.2. Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</li><li>4.3. Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</li></ol></li><li><b>5. Prácticas externas</b></li><li><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></li></ol>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

\*Como mínimo debe haber un profesor de la entidad colaboradora asignado a cada estudiante que desarrolle su Mención Dual en la misma





**Nombre de la Entidad Colaboradora: Estación Experimental de Cajamar Las Palmerillas**  
**Área de Conocimiento: Investigación y desarrollo en cultivos protegidos**

Número de profesores/as*	5
Número de doctores/as	4
Número de profesores nivel máster	1
Experiencia profesional (años)	Más de 20 años
Materias/asignaturas	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Gestión y Dirección de Empresas Agroalimentarias:</b><ol style="list-style-type: none"><li>1.1 El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones.</li><li>1.2 La toma de decisiones. Análisis de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos.</li><li>1.3 Planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación.</li><li>1.4 Planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria. Aprovechamientos, existencias y almacenes, pedidos y distribución.</li><li>1.5 Planificación financiera e inversión.</li></ol></li><li><b>2. Marketing y Comercialización de Productos Agroalimentarios:</b><ol style="list-style-type: none"><li>2.1 2.1 Marketing agroalimentario: profundización en las estrategias de Producto, Precios, Distribución y Promoción. Introducción a la investigación de mercados.</li><li>2.2 Fuentes de información.</li><li>2.3 Análisis de datos. Técnicas en investigación de mercados.</li></ol></li><li><b>3. Agricultura Sostenible y Provisión de Alimentos:</b><ol style="list-style-type: none"><li>3.1 Los Sistemas agrícolas y la producción alimentaria.</li><li>3.2 Ciclos biogeoquímicos.</li><li>3.3 Impactos medio ambientales de los sistemas agrícolas.</li><li>3.4 Cambio climático y agricultura. Necesidades y provisión de alimentación humana Sistemas de producción alternativos. La situación actual y escenarios futuros</li></ol></li><li><b>4. Microorganismos y Agricultura:</b><ol style="list-style-type: none"><li>4.1 Aspectos generales de la biodiversidad microbiana y su acción en el medio suelo-planta.</li><li>4.2 Bacterias y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación bacteriana. Efectos negativos derivados de la actuación bacteriana.</li><li>4.3 Hongos y agricultura: Efectos positivos derivados de la actuación fúngica. Efectos negativos derivados de la actuación fúngica.</li></ol></li><li><b>5. Prácticas externas</b></li><li><b>6. Trabajo Fin de Máster</b></li></ol>
ECTS asignados para impartir / tutorizar	30

\*Como mínimo debe haber un profesor de la entidad colaboradora asignado a cada estudiante que desarrolle su Mención Dual en la misma



El profesorado de las entidades colaboradoras deberá tener una titulación de nivel igual o superior a la titulación en que vaya a impartir docencia, en este caso, nivel MECES 3, y una experiencia laboral mínima de 5 años en el ámbito de la docencia que va a impartir. La Universidad de Almería articulará el procedimiento de aseguramiento de estos requisitos a través de la Venia Docendi, y completará una oferta específica dirigida a formación de entidades colaboradoras a través del Plan de Formación del Profesorado bianual que ofrece el vicerrectorado con competencias.

### 13. Medios materiales y servicios disponibles en las entidades colaboradoras

Nombre de la Entidad Colaboradora	Recursos disponibles para formación Dual
PRIMAFLOR	<p>Primaflor nació en los años 70 de la mano de un grupo de personas que compartían la ilusión de emprender un negocio en su tierra a orillas del Mediterráneo. El cuidado de sus recursos naturales (luz, tierra y agua), el desarrollo empresarial y el enriquecimiento de su comunidad fueron sus principales motivaciones.</p> <p>La innovación y la mejora continua han sido el principal motor para el crecimiento de la empresa. Nuestro objetivo se basa en ofrecer alimentos frescos que aporten sabor a la Dieta Mediterránea, contribuyendo a que personas de más de veinticinco países gocen de una vida sana, activa y saludable.</p> <p>Actualmente, la compañía cuenta con más de 2.000 empleados, de diferentes nacionalidades.</p> <p>Con una superficie de cultivo repartidas entre varias provincias españolas y con climatologías diferentes, Primaflor garantiza la continuidad de la calidad de sus productos las 52 semanas del año.</p> <p>Además, Primaflor cuenta con una fuerte presencia internacional, íntimamente ligada a la innovación y la sostenibilidad, a través de sus departamentos de servicios centrales, compras, comercial, RRHH, o fábricas.</p> <p>WEB: <a href="https://mimaflor.es">https://mimaflor.es</a></p>
ENZA ZADEN	<p>Enza Zaden dispone de laboratorios, campos de experimentación, salas de trabajo, aulas de formación, además, cuenta con la colaboración de empresas de producción y comercialización de frutas y hortalizas para el desarrollo de trabajos de investigación y desarrollo.</p>
TROPS	<p>TROPS es una organización de productores de frutas y hortalizas (SAT) que cuenta con más de 2.800 agricultores asociados ubicados en el sur peninsular, desde Castellón hasta el Algarve portugués, siendo la Axarquía de Málaga y la Costa Tropical de Granada sus principales zonas de producción. TROPS asesora, planifica y comercializa la totalidad de la producción de sus socios representando el 40% de la producción en aguacate y el 55% en mango de toda la producción nacional. Los recursos disponibles por TROPS para formación Dual son un departamento técnico de campo, fincas de socios cooperativistas, una finca experimental (Centro de Innovación TROPS) un laboratorio, equipado para</p>





	la evaluación de calidades de fruta, calidad de agua, etc. También dispone salas de reuniones y formación.
Fundación Tecnova	Tecnova cuenta con dos sedes. Por un lado, su Sede principal, ubicada en PITA, en la que cuenta con más de 3.500 m <sup>2</sup> de instalaciones repartidas en: dos plantas piloto (IV gama y robótica agroalimentaria), cámaras de cultivo para pre y postcosecha, laboratorios de: film plástico, análisis de alimentos y vida útil, biotecnología, microbiología y biología molecular, salas modulares de formación y transferencia, 4 salas de reunión y un amplio número de zonas de trabajo. Por otro lado, la Finca Experimental cuenta con 12.000 m <sup>2</sup> , para realizar ensayos experimentales, así como diseño y validación de nuevos productos de uso agrícola. Dispone de diferentes tipologías de estructuras de invernadero, cámara de cultivos, jaulas e invernaderos portátiles, áreas de alta productividad, transferencia de resultados, clasificación de producto y gestión de residuos agrícolas.
AGROINTEC SOLUTIONS	Agrointec Solutions dispone de cuatro Laboratorios de biotecnología vegetal, salas de formación, salas de reuniones y cuenta con empresas colaboradoras relacionadas con la Biotecnología vegetal y del sector de la producción y comercialización.
BIORIZON BIOTECH	Biorizon Biotech cuenta con los más modernos laboratorios para el desarrollo de biotecnologías para el sector Agroindustrial. Disponemos de invernaderos para investigación, salas de formación, salas de reuniones, así como la colaboración de empresas para el desarrollo biotecnología para uso en el sector de la producción y comercialización de frutas y hortalizas.
La Unión	<p>La Unión es sinónimo de calidad de producción. Nuestros 29 Centros de trabajo en Almería, Granada, Murcia y Málaga nos permiten mantener la trazabilidad y el perfecto control del origen de toda esta producción comercializada. Así, nuestras frutas y hortalizas estén disponibles todos los meses del año. Algunas de las cuestiones más destacables son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tres laboratorios microbiológicos, agronómico y multiresiduos, con equipos de última tecnología que realizan más de 65.000 muestras al año de frutas, hortalizas, aguas y superficies; son garantía de seguridad alimentaria y de valor añadido para todos nuestros productos.</li> <li>- En nuestras modernas instalaciones de Adra (Long Fresh), aplicamos la tecnología NICE para llevar a cabo un proceso innovador de congelación que mantiene intactas todas las propiedades organolépticas de nuestras frutas y hortalizas.</li> <li>- Desde hace años, la autosuficiencia energética es uno de nuestros objetivos primordiales. En la conquista de esta independencia y huella de carbono 0, desde 2011 generamos nuestra propia electricidad, a través de un modelo energético que da respuesta a una cámara refrigeradora con capacidad para 3.000 palets.</li> <li>- Finca propia de La Unión (I+D+i).</li> </ul>
Las palmerillas	Los recursos disponibles por la entidad participante para formación Dual son: salas de formación, diverso material informático, instalaciones para la formación a pie de campo como laboratorio de análisis químicos y biológicos, laboratorio de calidad de frutos, invernaderos de horticultura y fruticultura, área de fruticultura, área de cultivos extensivos.

#### 14. Sistema Interno de Garantía de Calidad en másteres con Mención Dual y desarrollo normativo

La Universidad de Almería, a través de su Unidad de Garantía de Calidad, adaptará los Sistemas de Calidad implantados en los títulos verificados que incorporen Mención Dual, incluyendo





procedimientos relacionados con el diseño y planificación de la mención dual, seguimiento de su implantación y cumplimiento, a través de la medición de la satisfacción y la identificación de necesidades y expectativas, y mejora en función de los resultados anteriores.

Se constituirá una Comisión mixta entre representantes de la Universidad y de las entidades colaboradoras, que garantizará la coordinación e integración de las actividades desarrolladas en la entidad y las impartidas en el aula.

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Almería aprobará una Normativa sobre Formación Dual en sus títulos oficiales.





### III) Convenios y Proyecto Formativo de la Mención Dual

Por cuestiones técnicas, dado que la aplicación no admite archivos con un peso superior a 2 Mb, los convenios y proyectos pueden consultarse en el siguiente enlace:

[https://www.ual.es/download\\_file/102962/0](https://www.ual.es/download_file/102962/0)

