



DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA				
Asignatura:	Prácticum en Empresas o Instituciones			
Código de asignatura:	70983220	Plan:	Máster en Biotecnología Industrial y Agroalimentaria	
Año académico:	2016-17	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial	
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Optativa	
Duración:	Segundo Cuatrimestre			
DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA				
	Créditos:	12	Horas Presenciales del estudiante:	90
			Horas No Presenciales del estudiante:	210
			Total Horas:	300
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:		Apoyo a la docencia		

DATOS DEL PROFESORADO			
Nombre	Díaz López, Manuel		
Departamento	Dpto. de Biología y Geología		
Edificio	Edificio Científico Técnico II - A BAJA		
Despacho	07		
Teléfono	+34 950 015886	E-mail (institucional)	mdiaz@ual.es
Recursos Web personales	Web de Díaz López, Manuel		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==	PÁGINA	1/6




1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==

ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Actividades previstas para el aprendizaje y distribución horaria del trabajo del estudiante por actividad (estimación en horas)

I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	0,0	
	• Grupo Docente	0,0	
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	90,0	
	<i>Total Horas Presenciales/On line ...</i>		90,0
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo Autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	210	
	<i>Total Horas No Presenciales ...</i>		210
TOTAL HORAS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE			300,0

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/lhr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	2/6
			
1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==			

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

El objetivo de esta actividad es poner en contacto directo al estudiante con orientación profesional con el sector empresarial. De esta forma se favorece el conocimiento de la realidad empresarial por parte del alumno, se fomenta la interacción entre las actividades académicas y profesionales y se le brinda la posibilidad de tener una interacción directa con profesionales del sector empresarial relacionado con la biotecnología industrial y agroalimentaria.

Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

El alumno no podrá cursar Trabajo de Iniciación a la Investigación

COMPETENCIAS

Competencias Generales

Competencias Genéricas de la Universidad de Almería

- Capacidad para resolver problemas
- Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- Capacidad para aprender a trabajar de forma autónoma

Otras Competencias Genéricas

- Aplicación de conocimientos
- Capacidad de emitir juicios

Competencias Específicas desarrolladas

Competencias específicas

CE11. Diseñar, ejecutar y dirigir Bioprocesos en el ámbito profesional e investigador.

CE17. Definir e implementar programas estructurados de diseño de experimentos y de analizar la validez de los resultados

CE31. Conocimiento de las características de las industrias biotecnológicas y de su marco legal, de los métodos y técnicas de gestión de la investigación y gestión empresarial, y de los sistemas de protección de la propiedad intelectual e industrial

CE32. Capacidad para aplicar la teoría a la práctica en el contexto de un laboratorio de investigación o de una empresa biotecnológica.

CE33. Demostrar una buena capacidad de acceder por búsquedas electrónicas en bases de datos a la literatura científica y técnica.

CE34. Capacidad de identificar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema y formular los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para abordar su solución.

Competencias transversales

Poseer espíritu crítico, autocrítico, reflexivo, innovador y emprendedor

Comprensión del valor y de los límites del método científico en I+D+i

Capacidad de auto-evaluación y reconocimiento de la necesidad de la mejora personal continua

Destreza en el manejo de las herramientas informáticas básicas

Habilidad para trabajar en equipos multidisciplinares

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Tras cursar esta materia los alumnos han de ser capaces de: A) Planificar, desarrollar y ejecutar actividades dentro de líneas de mejora ya implantadas en la empresa o institución (pública o privada). B) Analizar resultados y extraer conclusiones de éstos. C) Proponer mejoras de las actividades desarrolladas y criterios de implicación en el contexto de la actividad empresarial.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

20/09/2016

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==

PÁGINA

3/6



1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==

BLOQUES TEMÁTICOS Y MODALIDADES ORGANIZATIVAS			
Bloque	PRACTICUM EN EMPRESAS E INSTITUCIONES		
Contenido/Tema			
	Iniciación a la inserción laboral en empresas o instituciones públicas o privadas que demanden para el desarrollo de su actividad profesionales con un bagaje de conocimientos y competencias afines a las desarrolladas en este Máster.		
Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo			
<i>Modalidad Organizativa</i>	<i>Procedimientos y Actividades Formativas</i>	<i>Observaciones</i>	<i>Horas Pres./On line</i>
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		10,0
	Estudio de casos		10,0
	Evaluación de resultados		15,0
	Proyectos		10,0
	Realización de informes		15,0
	Tareas de laboratorio		15,0
	Trabajo de campo		15,0
Descripción del trabajo autónomo del alumno			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	4/6
			
1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==			

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios de Evaluación

El informe del tutor supondrá el 100% de la calificación, basada en la participación de los estudiantes en las actividades formativas y calidad de los trabajos realizados (memorias de prácticas; actividades y tareas prácticas llevadas a cabo en el Centro).

Porcentajes de Evaluación de las Actividades a realizar por los alumnos

	Actividad	(Nº horas)	Porcentaje
I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	(0)	0 %
	• Grupo Docente	(0)	0 %
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	(90)	50 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	(210)	50 %

Instrumentos de Evaluación

- Valoración final de informes, trabajos, proyectos, etc.
- Memoria.

Mecanismos de seguimiento

- Entrega de actividades en tutorías

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

20/09/2016

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==

PÁGINA

5/6



1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- CÓMO ELABORAR, TUTORIZAR Y EVALUAR UN TRABAJO DE FIN DE MÁSTER (*M^a Luisa Rodríguez i Juan Llanes (coords.)*) - Bibliografía básica

Complementaria

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:

<http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=PRACTICUM EN EMPRESAS O INSTITUCIONES>

DIRECCIONES WEB

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/lhr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	6/6
			
1hr0QWhEHWTf9UzRRWLB8A==			