



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Prácticas en Empresa/Planta Piloto” (51480012) del curso académico “2014-2015”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM840HGWCp6sqWGONK9orHiojA2.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM840HGWCp6sqWGONK9orHiojA2	PÁGINA	1/3



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Prácticas en Empresa/planta Piloto"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Prácticas en Empresa/planta Piloto
Código:	51480012
Tipo:	Optativa
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	2
Área:	Ingeniería Química (Área responsable)
Horas :	300
Créditos totales :	12.0
Departamento:	Ingeniería Química (Departamento responsable)
Dirección física:	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, C/ VIRGEN DE ÁFRICA, 7 41011 - SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

El fin perseguido con el desarrollo de las prácticas externas será permitir al proyectar en una aplicación práctica los conocimientos y capacidades adquiridos en su formación académica, preparándole para el ejercicio de actividades profesionales y facilitando su empleabilidad.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01.- Capacidad para la organización y la planificación
- G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- G06.- Habilidades computacionales y de procesamiento y análisis de datos.
- G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.
- G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM840HGWCp6sqwGONK9orHiojA2	PÁGINA	2/3

- T01.- Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.
- T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.
- T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.
- T06.- Habilidades en las relaciones interpersonales.
- T07.- Capacidad de iniciativa, compromiso, entusiasmo y motivación, para aplicarlos en su trabajo.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

Estancia del alumno/a en la empresa hasta completar un total de 300 horas.
El tutor externo, teniendo en cuenta las características propias de la empresa en la que va a realizar la estancia y las competencias desarrolladas por el alumno en el título, elaborará un proyecto formativo específico el cual tendrá que ser consensuado con el profesor-tutor interno y que se dará a conocer al alumno con anterioridad al comienzo de sus prácticas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Estancia en una empresa

Horas presenciales: 300.0

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

El responsable de prácticas del centro asignará a los alumnos una empresa en la que realizará la estancia durante el curso académico. En el proyecto formativo, se indicarán las actividades a realizar por el alumno durante su estancia en la empresa.

El profesor-tutor junto con el tutor externo (propuesto por la empresa o institución) velarán por el cumplimiento del convenio de prácticas en sus ámbitos respectivos.

La elaboración de la memoria del alumno se realizará de acuerdo al modelo establecido por la Comisión de Prácticas en Empresa

Competencias que desarrolla:

Todas las propias de la asignatura

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Evaluación del grado de aprovechamiento de la práctica y del comportamiento del alumno

La evaluación de las Prácticas en Empresas se realizará por el profesor-tutor interno (de la Escuela), a partir de los informes del tutor externo (de la empresa o de la institución colaboradora) y la presentación de la memoria de prácticas, valorándose la adquisición de las competencias previstas.

Para que el alumno sea evaluado es obligatorio la realización de las prácticas completas. La práctica tendrá una duración de 300 horas y habrá de hacerse durante el curso académico, incluidos los meses de julio y agosto.

El tutor evaluará el grado de aprovechamiento de la práctica, así como el comportamiento del alumno durante la misma y calificará al alumno. La calificación será de Apto o No Apto.

El responsable de las prácticas externas podrán exigir una entrevista personal con el alumno para completar la información entregada en la memoria, si así lo considera conveniente.

El no cumplimiento de las horas de prácticas establecidas, el mal comportamiento del alumno durante la misma, un informe negativo del tutor en la empresa, o la no entrega de los documentos a tiempo, implicarán la calificación de No Apto.

Código:PFIRM840HGWCp6sqwGONK9orHiojA2. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM840HGWCp6sqwGONK9orHiojA2	PÁGINA	3/3