

## **PROYECTO FORMATIVO DE PRÁCTICAS EXTERNAS PARA EL MÁSTER EN TECNOLOGÍA, GESTIÓN E INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA**

### **Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS**

Las prácticas externas son actividades que realiza el estudiante en empresas, instituciones u otro tipo de organizaciones con el objetivo de enriquecer, complementar su formación universitaria y proporcionarle un conocimiento más profundo acerca de las competencias que necesitará una vez se haya graduado. Las prácticas se diseñan para que los estudiantes que participan en ellas adquieran una experiencia profesional en situaciones y condiciones reales, aplicando los conocimientos, competencias y actitudes que se adquieren en los procesos de formación a lo largo de la titulación

### **Competencias de las prácticas externas:**

#### **Competencias generales**

- Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto
- Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster

#### **Competencias específicas.**

- Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola
- Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final
- Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola
- Aplicar los fundamentos del marketing y su relación con la estrategia empresarial vitivinícola

#### **Resultados de aprendizaje.**

- Aproximarse, a través de su participación activa, a la realidad institucional, empresarial y comercial y a la dinámica de las prácticas productivas propias del sector vitivinícola en sus diferentes vertientes.
- Integrar los conocimientos técnicos y prácticos adquiridos a lo largo de sus estudios de posgrado con la práctica laboral en el ámbito en el que desarrollará su trabajo en un futuro próximo como complemento formativo clave para culminar su especialización profesional.
- Disfrutar de una experiencia práctica enriquecedora que facilite la inserción laboral del estudiante y promueva la capacitación especializada de recursos humanos acorde a las necesidades reales de empresas y entidades vinculadas al mundo del vino.

- Demostrar su aptitud y su actitud para desempeñar su labor profesional en un entorno real.

### **Objetivos educativos de las prácticas externas:**

Durante el desarrollo de la práctica, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en distintas asignaturas del Máster. Por otra parte, le permitirá ampliar sus conocimientos en un entorno relacionado con el ámbito profesional, lo que supondrá un acercamiento del estudiante a la realidad institucional, empresarial y comercial y a la dinámica de las prácticas productivas propias del sector vitivinícola en sus diferentes vertientes.

### **Contenidos de la práctica:**

La asignatura Prácticas Externas consiste en la realización de una estancia en diversas entidades (empresas, organismos, centros institucionales y centros de I+D+i) del ámbito vitivinícola, donde el alumno podrá adquirir la experiencia profesional acorde con los contenidos impartidos en la titulación. Los contenidos generales son:

- Integración de los conocimientos adquiridos en un entorno de trabajo.
- Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas o instituciones.

Cada práctica llevará asociadas unas actividades concretas a realizar por el estudiante que serán definidas por la empresa, en el marco general de estos contenidos, y se incluirán en el Anexo de Prácticas.

### **Organización de la práctica:**

La materia *Prácticas Externas* constará de dos fases.

- 1.- Realización del periodo de prácticas mediante la estancia en un centro de trabajo que ofrezca una experiencia profesional relacionada con alguno de los perfiles de egresado que se expresan en la memoria de verificación del título.
- 2.- Elaboración de la memoria. Para dicha memoria, se aconseja una extensión en torno a 5 páginas sobre la base del modelo publicado en la web.

### **Tutorías:**

Para la realización de las Prácticas Externas los estudiantes contarán con un tutor de la entidad colaboradora y de un tutor académico de la universidad.

El tutor de la entidad colaboradora será una persona vinculada a la misma, con experiencia profesional y con los conocimientos necesarios para realizar una tutela



efectiva. El tutor académico será un profesor de la universidad, con preferencia de la facultad o escuela en la que se encuentre matriculado el estudiante y, en todo caso, afín a la enseñanza a la que se vincula la práctica.

Las tutorías son un elemento fundamental de las prácticas externas y los tutores, tanto de la universidad como de las empresas o entidades colaboradoras, son una pieza clave de su desarrollo.

### **Evaluación:**

\* Los criterios de evaluación que se considerarán son:

1.- la evaluación por parte del tutor de empresa o entidad colaboradora; se podrán evaluar, entre otras, las siguientes competencias profesionales del estudiante:

- \* Competencia técnica.
- \* Capacidad de aprendizaje.
- \* Administración de trabajos.
- \* Habilidades de comunicación oral y escrita.
- \* Sentido de la responsabilidad.
- \* Facilidad de adaptación.
- \* Creatividad e iniciativa.
- \* Implicación personal.
- \* Motivación.
- \* Receptividad a las críticas.
- \* Puntualidad.
- \* Relaciones con su entorno laboral.
- \* Capacidad de trabajo en equipo.
- \* Aquellos otros aspectos que se consideren oportunos.

2.- la evaluación por parte del tutor académico contemplará el seguimiento llevado a cabo, el informe del tutor de la empresa o entidad colaboradora, la memoria final entregada por el estudiante y otros criterios establecidos, en su caso, en la guía docente.

3.- entrega de la memoria final del estudiante al tutor académico.