

## 2. PLANIFICACION DE LAS ENSEÑANZAS

### 2.1. Estructura de la enseñanza y descripción del plan de estudios

TIPO DE MATERIA		Nº créditos ECTS
Ob	Obligatorias	42
Op	Optativas	0
PE	Prácticas externas (si son obligatorias)	6
TFT	Trabajo Fin de Título (obligatorio en Máster)	12
CRÉDITOS TOTALES		60

### 2.2. Relación de módulos, materias y asignaturas del plan de estudios:

Módulos	ECTS	Materias / asignaturas	ECTS	Tipo	Semestre
Modulo A		A1 GESTIÓN EMPRESARIAL	6	Ob	1
		A2 CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	6	Ob	1
		.....			
Módulo B		B1 LA LECHE	6	Ob	1
		B2 EQUIPAMIENTO DE PROCESADO DE LECHE	6	Ob	2
		.....			
Módulo C		C1 PRODUCTOS LÁCTEOS	6	Ob	1
		C2 EL QUESO	12	Ob	2
		.....			
Módulo D		D1 PRÁCTICAS DE EMPRESA	6	PE	2
		D2 TRABAJO FIN DE MASTER	12	TFM	2
		.....			

### Líneas de optativas ofertadas (y relación, en su caso, con especializaciones):

--

### 2.3. Contribución de las materias al logro de las competencias del título:

MATERIAS	CB6	CB7	.....	CB10	CG1	...	CGXMIEM	CE1-	.....	CEZ				
GESTIÓN EMPRESARIAL	CB1	CB2	CB7	CG1	CG2	CT1	CT2	CE1	CE2	CE4	CE5	CE6	CE7	CE8
CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	CB1	CB2	CB4	CB5	CG1	CG2	CT3	CT4	CT5	CT8	CE10	CE11	CE12	CE17
LA LECHE	CB1	CB6	CG1	CG2	CT4	CE2	CE13	CE14	CE15	CE20	CE21	CE22		
EQUIPAMIENTO DE PROCESADO DE LECHE	CB1	CB2	CB6	CB7	CB10	CG1	CG2	CT1	CT2	CT3	CT4	CE13	CE16	CE22
PRODUCTOS LÁCTEOS	CB1	CB6	CG1	CG2	CT4	CE2	CE13	CE14	CE15	CE20	CE21	CE22		
EL QUESO	CB1	CB6	CG1	CG2	CT4	CE2	CE13	CE14	CE15	CE20	CE21	CE22		

PRÁCTICAS DE EMPRESA	CB2	CB3	CG1	CG2	CT1	CT2	CT3	CE1	CE11	CE18				
TRABAJO FIN DE MASTER	CB2	CB3	CG1	CG2	CT6	CE1	CE2	CE3	CE4	CE18				

#### 2.4. Organización temporal de asignaturas:

PRIMER SEMESTRE (S1)			SEGUNDO SEMESTRE (S2)		
Asignatura	Tipo	ECTS	Asignatura	Tipo	ECTS
GESTIÓN EMPRESARIAL	OB	6	EQUIPAMIENTO DE PROCESADO DE LECHE	OB	6
CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	OB	6	EL QUESO	OB	12
LA LECHE	OB	6	PRÁCTICAS DE EMPRESA	OB	6
PRODUCTOS LÁCTEOS	OB	6	TRABAJO FIN DE MASTER	OB	12
Total ECTS					

#### Mecanismos de coordinación docente entre asignaturas (en la organización horaria y de desarrollo y en la coherencia de objetivos) del plan de estudios:

La Comisión Académica del Máster se reunirá una vez al semestre para coordinar el desarrollo del plan de estudios, con el fin de establecer el ajuste de horarios, profesorado, contenidos, visitas a instalaciones, desarrollo de las prácticas en empresas y otros asuntos vinculados con el desarrollo del curso.

Además, el título contará con el Coordinador de Máster, que mantendrá un contacto permanente con los estudiantes a través de teléfono, correo electrónico y plataforma Studium y vigilará de forma continuada la marcha del curso e informará adecuadamente sobre la misma a la Comisión Académica, para que, en su caso, se decidan de inmediato actuaciones concretas que eviten desajustes, descompensaciones en cargas de trabajo de estudiantes..., etc.

#### Prácticas externas (justificación y organización):

Dado el carácter profesional de este Máster, es fundamental que los alumnos puedan establecer un contacto directo con empresas o instituciones que posean departamentos o secciones dedicados a productos lácteos.

Se gestionarán prácticas de empresa (obligatorias) en organismos y empresas, que serán tuteladas por tutor-profesor de máster, desde la Universidad y por tutor en la empresa, y cuya duración máxima será de 150 horas y mínima 120 horas. Los alumnos realizarán un informe de la actividad desarrollada cada quince días y una memoria final.

Como ya se ha recogido en este documento, para el desarrollo de las prácticas existen convenios en vigor con las siguientes empresas e instituciones:

Queserías de Zamora, Quesos El Pastor, García Baquero, Lactalis, Agrovipas, Gestión Agroganadera, Lácteos Castellano Leonesas, Leche Gaza, Queserías Entrepinares, Queso Pago Los Vivales.

También están en vigor los convenios con las siguientes empresas e instituciones:

Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Madrid-Delegación de Zamora, Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas Delegación Zamora, Colegio Oficial de Graduados de la Rama Industrial de la Ingeniería, Ingenieros Técnicos y Peritos Industriales de Zamora, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Zamora.

Y, finalmente, existen convenios en vigor para realizar prácticas, formalizados por el S.I.P.P.E., aplicables para los estudiantes de este Máster por estar matriculados en la USAL con:

Ayuntamiento de Zamora (2013/0051)

Ayuntamiento de Salamanca (2012/0126)

Diputación Provincial de Zamora (2012/0109)

### **Idiomas (justificación y organización):**

Español

### **Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial, a distancia) (justificación y organización)**

Presencial

### **Actividades formativas (justificación y organización)**

Los contenidos del Máster se impartirán a través de las siguientes actividades formativas: Clases magistrales, estudio de casos prácticos, elaboración de informes, trabajos individuales, visitas a empresas e instalaciones, revisiones bibliográficas, seminarios, exposición de trabajos y prácticas en empresas. Así mismo, se organizarán tutorías individuales y por grupos de trabajo

### **Sistemas de evaluación (justificación y organización)**

En general, los criterios de evaluación estarán basados en función de la cantidad y calidad del trabajo continuo realizado en las distintas actividades a lo largo del curso. De forma específica, en las fichas docentes de cada asignatura del Máster se especifican los sistemas de evaluación utilizados así como los valores de ponderación asignados.

### **Sistema de calificaciones**

Se utilizará el sistema de calificaciones vigente (RD 1125/2003) artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS); 5,0-6,9: Aprobado (AP); 7,0-8,9: Notable (NT); 9,0-10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Así mismo, se seguirá la Normativa sobre el sistema de calificaciones y cálculo de la nota media y de la calificación global de los expedientes académicos de los estudiantes de la USAL (Consejo Gobierno 23/junio/2011) que actualiza el sistema de calificaciones y el cálculo de la nota media en la USAL.

Se tendrá en cuenta el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Salamanca (aprobado en Consejo de Gobierno de Diciembre de 2008 y modificado en Consejo de Gobierno de 30 de octubre de 2009 y 28 de mayo de 2015)

**2.5. . Descripción detallada de las asignaturas (FICHAS de planificación) MODELO FICHA MATERIAS/ASIGNATURAS EN TÍTULO PROPIO**

<p><b>ASIGNATURA 1: GESTIÓN EMPRESARIAL</b>  Módulo al que pertenece: A  Tipo: Ob  ECTS: 6  Semestre: 1  Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL  Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL</p>						
<p><b>COMPETENCIAS:</b>  <b>Básicas / Generales:</b> CB1, CB2, CB7, CG1, CG2  <b>Transversales:</b> CT1, CT2  <b>Específicas:</b> CE1, CE2, CE4, CE5, CE6, CE7, CE8</p>						
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</b> A los alumnos se les guiará en el aprendizaje de metodologías que incorporarán los principios fundamentales y las mejores prácticas en Dirección y Gestión de Empresas: desde el estudio de viabilidad del caso de negocio hasta el cierre del proyecto a lo largo de los diferentes procesos y mediante las competencias que irán adquiriendo en base a los estándares promovidos por las principales organizaciones internacionales.  Se tratará de conseguir, como uno de los objetivos prioritarios, la mayor profesionalización de la Dirección y Gestión de empresas.</p>						
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:</b> Estrategia empresarial, Neurociencia y neuroventas, proyectos predictivos, planificación, los recursos, los <i>Key performance indicators</i>, comercio internacional.</p>						
<p><b>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)</b></p>						
<p><b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:</b>  <b>Asignatura 1:</b> Gestión Empresarial  Carácter: Ob  ECTS: 6  Unidad temporal: primer cuatrimestre  Lenguas en las que se imparte: Español</p>						
<p><b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b></p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
CLASES MAGISTRALES		30				
EXPLICACION CASOS PRÁCTICOS		15		95		
TUTORIAS PERSONALES Y GRUPO		10				
Total Horas	150	Total horas Presenciales	55	Total Horas Trabajo Autónomo	95	37%
<p><b>SISTEMAS DE EVALUACION</b></p>						
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima
Calidad y coherencia resolución casos prácticos				70		

Asistencia a clase y participación	10	
Presentación y comunicación trabajos	20	

## **ASIGNATURA II: CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL**

Módulo al que pertenece: A

Tipo: Ob

ECTS: 6

Semestre: 1º

Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

### **COMPETENCIAS:**

**Básicas / General:** CB1, CB2, CB4, CB5 / CG1, CG2

**Transversales:** CT3, CT4, CT5, CT8.

**Específicas:** CE10, CE11, CE12, CE17

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

El alumno desarrollará capacidad para:

identificar los puntos débiles de calidad y sostenibilidad ambiental de la empresa láctea y utilizar las herramientas necesarias para su mejora, control y seguimiento. También será consciente de las responsabilidades derivadas de las deficiencias que la empresa pueda mostrar en estas materias.

seleccionar y utilizar el estándar de calidad y/o herramienta de calidad necesaria para cada desviación y así aplicar la mejora continua.

utilizar la auditoría interna/externa como herramienta clave en la gestión y control de la calidad de un proyecto.

integrar los requisitos de carácter ambiental derivados de la aplicación de la legislación y del desarrollo de estrategias adoptadas voluntariamente, en la gestión global de la empresa, tanto en las fases de planificación como de ejecución. Podrá determinar las obligaciones derivadas de la aplicación de legislación o normativa ambientales, y conocerá qué documentación debe generarse en cada caso y cómo abordar la elaboración de la misma.

El alumno podrá investigar, identificar las fuentes de la legislación aplicable a la empresa en relación con la calidad y el medio ambiente, así como realizar la verificación del cumplimiento legal y su demostración.

### **BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

Los contenidos generales de este módulo serán:

Principios de gestión de la calidad.

Estándares de calidad. El proceso de mejora continua.

Normativas de calidad aplicables a las empresas lácteas.

La calidad de los productos y/o servicios. El plan de calidad.

Herramientas y técnicas para la mejora continua. Auditorías.

Desarrollo sostenible y principios de gestión ambiental.

Legislación y normativa en materia ambiental. Responsabilidad ambiental.

Evaluación de Impacto Ambiental, Autorización Ambiental Integrada. Licencia Ambiental.  
 La gestión de residuos.  
 Auditorías ambientales.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**  
**Asignatura 2:** Calidad y Sostenibilidad Ambiental  
 Carácter: Ob  
 ECTS: 6  
 Unidad temporal: Primer cuatrimestre  
 Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
Clases Magistrales	30				
Ejercicios prácticos	12				
Trabajos y exposiciones	4				
Tutorías personales y de grupo	2				
Total Horas	150	Total Presenciales horas	48	Total Horas Trabajo Autónomo	102
32 %					

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Calidad y coherencia resolución casos prácticos	70	
Asistencia a clase y participación	10	
Presentación y comunicación trabajos	20	

**ASIGNATURA III: LA LECHE**  
 Módulo al que pertenece: A  
 Tipo: Ob  
 ECTS: 6  
 Semestre: 1º  
 Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL  
 Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**COMPETENCIAS:**  
**Básicas / Generales:** CB1, CB6, CG1, CG2  
**Transversales:** CT4  
**Específicas:** CE2, CE13, CE14, CE15, CE20, CE21, CE22

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**  
 El alumno desarrollará capacidad para:  
 identificar los distintos tipos de leche que se comercializan y/o se utilizan para la fabricación de

productos lácteos.

seleccionar y utilizar el tipo de leche adecuado para cada uso

utilizar el laboratorio como herramienta clave en el autocontrol de la factoría

El alumno podrá investigar, identificar las fuentes de la legislación aplicable a la empresa en relación con la leche y los productos lácteos, así como realizar la verificación del cumplimiento legal y su demostración.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

- Producción
- Tipos de leche
- Química de la leche
- Reología de la leche
- Recogida, transporte y recepción de leche
- Laboratorio

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 3: La Leche

Carácter: Ob

ECTS: 6

Unidad temporal: primer cuatrimestre

Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
CLASES MAGISTRALES	25				
EXPLICACION DE CASOS PRÁCTICOS	5		100		
TUTORIAS PERSONALES Y GRUPO	5				
LABORATORIO	15				
Total Horas	Total Presenciales	50	Total Horas Trabajo Autónomo	100	33 %

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
CALIDAD Y COHERENCIA RESOLUCION CASOS PRÁCTICOS	50	
ASISTENCIA A CLASE Y PARTICIPACION	20	
PRESENTACION Y COMUNICACION TRABAJOS	10	
CALIDAD EN EL TRABAJO DE LABORATORIO	20	

**ASIGNATURA IV: EQUIPAMIENTO DE PROCESADO DE LECHE**

Módulo al que pertenece: A

Tipo: Ob

ECTS: 6

Semestre: 2º

Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**COMPETENCIAS:**

**Básicas / Generales:** CB1, CB2, CB6, CB7, CB10, CG1, CG2

**Transversales:** CT1, CT2, CT3, CT4

**Específicas:** CE13, CE16, CE22

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

El alumno desarrollará capacidad para:

identificar las distintas máquinas utilizadas en las factorías de leche y productos lácteos.

seleccionar y utilizar las máquinas adecuadas al tipo de trabajo que se va a desarrollar.

Identificar las principales averías de las máquinas y su repercusión en los productos fabricados.

Supervisar el mantenimiento correctivo, preventivo y condicional de las máquinas de la factoría de productos lácteos.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

- Intercambiadores de calor
- Aire a presión
- Cámaras
- Separadoras centrifugas
- Homoginizadores
- Filtros de membranas
- Evaporadores
- Desaireadores
- Bombas
- Tuberías, válvulas y accesorios
- Tanques
- Control de procesos
- Sistemas auxiliares
- Limpieza de los equipos

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**  
**Asignatura 4:** Equipamiento de Procesado de Leche  
 Carácter: Ob  
 ECTS: 6  
 Unidad temporal: segundo cuatrimestre  
 Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
CLASES MAGISTRALES	30				
EXPLICACION CASOS PRÁCTICOS	10		100		
TUTORIAS PERSONALES Y GRUPO	10				
Total Horas	150	Total horas Presenciales	50	Total Horas Trabajo Autónomo	33 %

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
CALIDAD Y COHERENCIA RESOLUCION CASOS PRÁCTICOS	70	
ASISTENCIA A CLASE Y PARTICIPACION	15	
PRESENTACION Y COMUNICACION TRABAJOS	15	

**ASIGNATURA V: PRODUCTOS LÁCTEOS**

Módulo al que pertenece: A  
 Tipo: Ob  
 ECTS: 6  
 Semestre: 1º  
 Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL  
 Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**COMPETENCIAS:**

**Básicas / Generales:** CB1, CB6, CG1, CG2  
**Transversales:** CT4  
**Específicas:** CE2, CE13, CE14, CE15, CE20, CE21, CE22

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

El alumno desarrollará capacidad para:  
 identificar los distintos productos lácteos que se comercializan  
 conocer el proceso de fabricación de los anteriormente citados productos lácteos  
 conocer las principales anomalías en la fabricación de los productos lácteos  
 seleccionar y utilizar el tipo de leche adecuado para cada uso en la fabricación de productos lácteos

conocer los distintos aditivos utilizados en la fabricación de los productos lácteos  
 utilizar el laboratorio como herramienta clave en el autocontrol de la factoría  
 El alumno podrá investigar, identificar las fuentes de la legislación aplicable a la empresa en relación con la leche y los productos lácteos, así como realizar la verificación del cumplimiento legal y su demostración.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

- Productos lácteos pasteurizados
- Leche de larga duración
- Producción y preparación de cultivos y starters
- Productos lácteos acidificados
- Mantequilla y productos lácteos para untar
- Grasa láctea anhidra. Aceite de mantequilla
- Leches concentradas
- Leche en polvo
- Productos lácteos recombinados
- Helados
- Caseína
- Yogures
- Kéfir
- Postres
- Requesón

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 5: Productos Lácteos

Carácter: Ob

ECTS: 6

Unidad temporal: primer cuatrimestre

Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
CLASES MAGISTRALES	25		
EXPLICACION DE CASOS PRÁCTICOS	5	100	
TUTORIAS PERSONALES Y GRUPO	5		
PLANTA FABRICACION PILOTO	15		
Total Horas	Total Presenciales horas	50	Total Horas Trabajo Autónomo
		100	33 %

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
CALIDAD Y COHERENCIA RESOLUCION CASOS PRÁCTICOS	50	

ASISTENCIA A CLASE Y PARTICIPACION	20	
PRESENTACION Y COMUNICACION TRABAJOS	10	
CALIDAD EN EL TRABAJO DE PLANTA PILOTO	20	

### ASIGNATURA VI: EL QUESO

Módulo al que pertenece: A

Tipo: Ob

ECTS: 12

Semestre: 1º

Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

#### COMPETENCIAS:

**Básicas / Generales:** CB1, CB6, CG1, CG2

**Transversales:** CT4

**Específicas:** CE2, CE13, CE14, CE15, CE20, CE21, CE22

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

El alumno desarrollará capacidad para:

identificar los distintos tipos de queso que se comercializan

seleccionar y utilizar el tipo de leche adecuado para cada uso

realizar prácticas en planta piloto de fabricación de queso para poner en práctica los conocimientos adquiridos

utilizar el laboratorio como herramienta clave en el autocontrol de la factoría

El alumno podrá investigar, identificar las fuentes de la legislación aplicable a la empresa en relación con la leche y los productos lácteos, así como realizar la verificación del cumplimiento legal y su demostración.

#### BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:

- Equipamiento de procesado

Recogida, transporte y recepción de leche

Almacenaje de la leche

Cubas queseras

Moldes y utensilios

Prensa

Salmueras

Madurado

- Fabricación de quesos de pasta:

Prensada

Láctica

Blanda

- Prácticas de fabricación en planta piloto

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 6: El Queso

Carácter: Ob

ECTS: 12

Unidad temporal: segundo cuatrimestre

Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
CLASES MAGISTRALES	40				
EXPLICACION DE CASOS PRÁCTICOS	10		200		
TUTORIAS PERSONALES Y GRUPO	10				
LABORATORIO	40				
Total Horas	300	Total Presenciales	100	Total Horas Trabajo Autónomo	200
33 %					

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
CALIDAD Y COHERENCIA RESOLUCION CASOS PRÁCTICOS	30	
ASISTENCIA A CLASE Y PARTICIPACION	20	
PRESENTACION Y COMUNICACION TRABAJOS	10	
CALIDAD EN EL TRABAJO DE PLANTA PILOTO	40	

**ASIGNATURA VII: PRACTICAS DE EMPRESA**

Módulo al que pertenece: A

Tipo: Ob

ECTS: 6

Semestre: 2º

Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**COMPETENCIAS:****Básicas / Generales:** CB2, CB3 / CG1, CG2, CG3**Transversales:** CT1, CT2, CT3**Específicas:** CE1, CE11, CE18**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

Los estudiantes serán capaces de desarrollar y practicar algunos de los conocimientos teóricos y/o prácticos adquiridos a lo largo del curso en asignaturas del plan de estudios de forma que esta actividad contribuya a su formación integral.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

Los establecidos previamente por la empresa o institución previa coordinación con la organización del Máster

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

El estudiante tendrá asignado un tutor académico por parte de la USAL y además estará orientado por un tutor de la empresa o institución donde se lleven a cabo las prácticas.  
En el caso de que el alumno tenga la necesidad de realizar las prácticas del master en la empresa para la que presta sus servicios, podrá realizarlas acogándose al R.D. 1707/2011 de 18 de noviembre previa solicitud a la comisión de Docencia del Máster y aprobación por parte de la misma y siempre siguiendo el guión marcado por el tutor académico de las prácticas.

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

**Asignatura 7:** Prácticas de Empresa

Carácter: Ob

ECTS: 6

Unidad temporal: segundo cuatrimestre

Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
PRÁCTICAS EN EMPRESA	Máximo 150 / Mínimo 120		
Total Horas	150	Total horas Presenciales 150/120	Total Horas Trabajo Autónomo 100/80

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Memoria de actividades	60	
Informe del tutor de empresa	20	
Informe del tutor académico	20	

**ASIGNATURA VIII: TRABAJO FIN DE MASTER**

Módulo al que pertenece: A

Tipo: Ob

ECTS: 12

Semestre: 2º

Lenguas en las que se imparte: ESPAÑOL

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**COMPETENCIAS:**

**Básicas / Generales:** CB2, CB3, CB4/CG1, CG2, CG3

**Transversales:** CT6

**Específicas:** CE1, CE2, CE3, C34, CE18

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

El estudiante será capaz de presentar y defender ante un tribunal académico un Trabajo Fin de Título.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

El Trabajo Fin de Máster será un trabajo de carácter autónomo del estudiante orientado por un tutor docente del título. Este trabajo será de temática libre, elegido por el propio alumno o a propuesta del tutor, siempre dentro de los contenidos del Máster.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

La presentación del Trabajo Fin de Máster requerirá haber superado todas las asignaturas que conforman el plan de estudios.

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

**Asignatura 8:** Trabajo Fin de Máster

Carácter: Ob

ECTS: 12

Unidad temporal: segundo cuatrimestre

Lenguas en las que se imparte: Español

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Seminario	5		
Tutorías	20		
Busqueda, recopilación de información, redacción y elaboración del trabajo		280	
Total Horas	300	Total Presenciales 25	Total Horas Trabajo Autónomo 275

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
REDACCIÓN Y ELABORACIÓN DEL TRABAJO	75 %	
PRESENTACIÓN Y DEFENSA	25 %	