



## PRESENTACIÓN

- **Breve descripción:** A través de esta materia el alumno entrará en contacto directo con la actividad propia de la gestión de empresas del sector alimentario y afines. Las prácticas comenzarán con una primera etapa de visita y conocimiento de la empresa, así como de su actividad y función. Posteriormente, y bajo la supervisión de un tutor de la empresa, se desarrollará un proyecto directamente relacionado con la temática de este Máster. El estudiante tendrá un tutor externo en la entidad en la que realice las prácticas y un tutor académico interno perteneciente al profesorado del Máster.
- **Titulación:** Máster Universitario en gestión sostenible e innovación nutricional en empresas alimentarias
- **Módulo 3:** Prácticas externas
- **ECTS:** 18
- **Curso, semestre:** 2º semestre
- **Carácter:** Obligatorio
- **Profesor responsable:** [Amelia Marti del Moral \(amarti@unav.es\)](mailto:amarti@unav.es)
- **Coordinación:** [Carmen Luco \(cluco@unav.es\)](mailto:cluco@unav.es)
- **Horario:** Las prácticas se iniciarán a partir del mes de marzo
- **Idioma:** castellano

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

### Competencias

R6. Identificar resultados de I+D en nutrición con interés potencial en el diseño de nuevos productos.

R7. Aplicar los recursos y técnicas exigidos por las empresas del sector alimentario para garantizar la calidad del producto.

R8. Analizar los protocolos de actuación que permiten afrontar los proyectos y la dirección de las actividades de las empresas desde una posición ética y deontológicamente responsable con respeto a los derechos humanos y derechos fundamentales, a los derechos de las personas con discapacidad y a la igualdad de género.

R9. Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales

R10. Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad).

R11. Aplicar herramientas contables y de interpretación financiera para la toma de decisiones en empresas del sector alimentario



## Habilidades o Destrezas

R12. Utilizar herramientas y aplicaciones avanzadas para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios según el marco regulatorio, las normas de calidad de la empresa alimentaria, los objetivos de Desarrollo Sostenible y los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS).

R14. Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario.

R15. Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición.

## PROGRAMA

- El objetivo de la asignatura es introducir e integrar al estudiante en la actividad de empresas de la cadena alimentaria o en centros de innovación-investigación en nutrición.
- En los últimos meses del Máster el estudiante realizará Prácticas Externas en empresas, centros de investigación, instituciones u organismos del sector alimentario, donde podrá poner en práctica y perfeccionar las competencias adquiridas previamente. Cada estudiante tendrá asignados dos tutores, uno en la empresa y otro académico designado por la Junta del Máster durante este periodo de tiempo. El tutor de la empresa posibilitará la realización de las prácticas, y el tutor académico proporcionará el seguimiento y la supervisión de dichas prácticas.

Al finalizar este periodo el estudiante deberá entregar una memoria de las actividades realizadas. Esta memoria será supervisada por los tutores y deberá respetar el acuerdo de confidencialidad firmado.

La solicitud de plazas para las prácticas se realizará a través del Servicio de Prácticas y Empleo de la Facultad de Farmacia y Nutrición con la colaboración de la dirección del Máster.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividades formativas (18 ECTS x 25 = 450 h)

Tutorías: 10 h

Trabajo no presencial del alumno: 20 h

Prácticas externas: 420 h

La actividad formativa será evaluada a través de una memoria de prácticas por el Tutor académico. El alumno debe adaptarse al horario y necesidades del proyecto y de la empresa.



Universidad  
de Navarra

### **Obligaciones del alumno**

El estudiante forma parte activa de los equipos y debe trabajar con los criterios profesionales, éticos y de calidad exigidos en la empresa en la que se incorpore. Así mismo, deberá cumplir con la confidencialidad exigida por la empresa. La responsabilidad de la realización y redacción de la memoria de prácticas corresponde al alumno.

**LA NORMATIVA DE PRÁCTICAS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN EL ÁREA INTERNA DE LA ASIGNATURA Y ES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.**

## **EVALUACIÓN**

### **CONVOCATORIA ORDINARIA**

La descriptiva de las prácticas externas realizadas en la empresa deberá presentarse en forma de un corto informe escrito junto con el informe del tutor de empresa.

La nota final de esta asignatura se calculará teniendo en cuenta el informe del tutor de empresa (70% de la calificación final) y la evaluación de la memoria descriptiva por parte del tutor académico (30% de la calificación final).

### **Necesidades especiales**

En el caso de alumnos con necesidades especiales, los criterios de evaluación podrán ser modificados para atender dicha necesidad.

### **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

En los casos en que no se supere la asignatura en la convocatoria ordinaria, la evaluación del alumno en la convocatoria extraordinaria será similar a la descrita para la convocatoria ordinaria.

## **HORARIOS DE ATENCIÓN**

Prof. Dra. Amelia Marti del Moral ([amarti@unav.es](mailto:amarti@unav.es))

Horario de tutoría: cualquiera previa cita por email.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS**



Universidad  
de Navarra

Cada tutor o tutores indicarán al alumno la bibliografía general más adecuada para la realización de sus prácticas.