

DIRECTRICES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS (PE) – 6 CRÉDITOS

1.- Objetivos de las prácticas y competencias a adquirir por el/la estudiante

Los objetivos principales de estas Prácticas Externas son completar la adquisición de las competencias conseguidas en el Máster, sobre todo aquellos aspectos que no pueden desarrollarse en el centro docente por exigir situaciones reales de producción, y facilitar la futura inserción profesional.

Las competencias a adquirir por el/la estudiante son:

- 1.- Saber asesorar en la definición e implementación de modelos de gestión agronómica.*
- 2.- Conocer los nuevos avances tecnológicos e innovaciones procedimentales que afecten a las técnicas vitivinícolas y comercialización de productos.*
- 3.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas.*
- 4.- Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.*
- 5.- Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.*
- 6.- Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.*
- 7.- Saber asesorar en la definición e implementación de modelos de gestión agronómica.*

2.- Directrices generales para la realización de las PE

El/la estudiante debe cumplir el periodo completo de Prácticas Externas, acordando con el/la Instructor/a en la Bodega cualquier modificación en el mismo.

El/la estudiante es responsable del cumplimiento del horario. Debe de ser puntual y está obligado a notificar a su Instructor/a en la Bodega, tan pronto como sea posible, cualquier alteración del horario.

El/la estudiante no realizará ninguna acción que implique alteraciones de las normas establecidas en la Bodega.

El/la estudiante debe tomar la iniciativa en la comunicación con su Instructor/a en la Bodega y el/la Directora/a en la UPV/EHU o en la UPNA. La relación entre el/la Directora/a en la UPV/EHU o en la UPNA y el/la estudiante es un medio de facilitar la resolución de cualquier problema que pueda surgir a lo largo de la realización de las Prácticas Externas.

El/la estudiante debe tener presente que una experiencia de aprendizaje óptima necesita de un respeto y una cortesía mutua entre el/la Instructora en la Bodega y el/la estudiante.

El/la estudiante debe fomentar la comunicación con las personas implicadas en el desarrollo de las prácticas. El/la estudiante debe enfocar la crítica constructiva como una experiencia de aprendizaje. El/la estudiante está obligado a respetar todos y cada uno de los datos confidenciales revelados durante el periodo de Prácticas Externas, respetando siempre la confidencialidad de la Bodega.

Enología berritzaileko masterra - Máster en enología innovadora

3.- Directrices para la realización de la Memoria de las PE

Extensión: la memoria contendrá entre un **mínimo de 10 páginas y un máximo de 20 páginas (incluidos anexos)**. Una extensión mayor será valorada negativamente. La memoria debe presentarse con un **interlineado de 1,5 y márgenes de 2,5 cm; tipo de letra Times New Roman y tamaño 12**.

La memoria debería incluir al menos:

- **Índice.**
- **Resumen (máximo 1 página).**
- **Introducción** (breve presentación de la Bodega o Institución donde ha realizado las Prácticas Externas).
- **Desarrollo de las prácticas** (en este apartado se pueden incluir tantos sub-apartados como se considere oportuno).
- **Conclusiones.**
- **Valoración de las prácticas por parte del estudiante** (en 1/2 o 1 página valorar las prácticas y el trabajo realizado).

Se deberán entregar dos copias de la memoria en formato electrónico. Una de las copias se hará llegar al/a la Instructor/a en la Empresa o Institución y otra al Coordinador Académico del Máster (los/as estudiantes de la UPV/EHU a franciscojose.perez@ehu.eus) y los/as estudiantes de la UPNA a gonzaga.santesteban@unavarra.es).

4.- Evaluación de las PE

- **Evaluación del/de la Instructor/a de la Bodega: 60% de la nota final**

Criterios de evaluación (sobre 100 puntos): asistencia (**5 puntos**), puntualidad (**5 puntos**), atención en las explicaciones (**15 puntos**), iniciativa (**15 puntos**), cumplimiento de las actividades propuestas (**20 puntos**), integración en el equipo (**10 puntos**), memoria (**30 puntos**).

- **Evaluación de la memoria por parte del/de la Director/a de la UPV/EHU o de la UPNA: 40% de la nota final**

Criterios de evaluación (sobre 100 puntos): extensión de la memoria (**5 puntos**), estructuración de la memoria (**5 puntos**), contenidos de la memoria (**40 puntos**), claridad, adecuada redacción, facilidad de lectura (**25 puntos**), edición (esquemas, imágenes, tablas, diagramas... que faciliten la comprensión, así como una adecuada presentación en cuanto a tamaños de letra, encabezado de columnas, títulos y leyendas..., paginación) (**20 puntos**), bibliografía (referencia a artículos, libros, informes, páginas web, analíticas utilizadas...) (**5 puntos**).