

CONVENIO DE COLABORACIÓN EDUCATIVA ENTRE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA Y KEYTER TECHNOLOGIES, S.L. PARA LA REALIZACIÓN DE UN PROYECTO FORMATIVO COMÚN EN EL MARCO DE UNA TITULACIÓN OFICIAL CON MENCIÓN DUAL

En Córdoba, a 11 de enero de 2024

REUNIDOS

De una parte, D. Manuel Torralbo Rodríguez, Rector Magnífico de la Universidad de Córdoba, con C.I.F. Q1418001B, nombrado por Decreto 107/2022 de 5 de julio (BOJA n.º 130 de 8 de julio), y actuando en función de las competencias que tiene asignadas de acuerdo con el artículo 140.1 de los Estatutos de la Universidad de Córdoba, aprobados por decreto 212/2017 de 26 de diciembre (BOJA n.º 4, de 5 de enero de 2018).

Y de otra, D. Antonio Blanco Luque, como Director General y en nombre y representación de la Empresa Keyter Technologies SL, con C.I.F. B14572937 domiciliada en Lucena (Córdoba) calle José Estrada Orellana, n.º 2 que fue constituida ante el Notario de Lucena D. Emilio García Peña, el 21 de noviembre de 2000 inscrita en el Registro Mercantil de Córdoba el 3 de agosto de 2001 y de la cual tiene concedido poder en escritura otorgada ante el Notario de Lucena D. Emilio García Peña en fecha 7 de marzo de 2014.

Se reconocen ambas partes con capacidad legal suficiente y poder bastante para este acto y

EXPONEN

- 1.- Que la Universidad de Córdoba, a la luz de lo establecido en el artículo 3.2. q) de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario y en el artículo 3.j de sus Estatutos, tiene entre sus competencias el establecimiento de relaciones con otras universidades, instituciones, organismos, corporaciones de derecho público, administraciones públicas o empresas y entidades locales, nacionales e internacionales, con el objeto de desarrollar algunas de las funciones que le son propias.
- 2.- Que Keyter Technologies, S.L., a tenor de lo dispuesto en el art. 2 de sus Estatutos sociales, contribuye entre sus diferentes actividades al fomento de proyectos de investigación y desarrollo dentro del campo de la industria, así como a la formación del personal relacionado con los mismos.
- 3.- Que ambas partes están de acuerdo en establecer una colaboración en los campos de interés común.
- 4.- Que el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad (en adelante R.D. 822/2021) en su artículo 22, establece que los títulos universitarios oficiales de Grado y de Máster podrán incluir la Mención Dual, definida como un proyecto formativo común que se desarrolla complementariamente en el centro universitario y en una entidad colaboradora, que podrá ser una empresa, una organización social o sindical, una institución o una administración.
- 5.- Que de acuerdo con el citado artículo, la universidad y la entidad colaboradora en la que el estudiante o la estudiante desarrolle parte de su formación, tendrán que haber suscrito previamente un Convenio Marco de Colaboración Educativa, que recoge el convenio específico a firmar entre las partes de acuerdo con lo establecido por la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

En este convenio se concretará el Proyecto formativo, y se indicarán las obligaciones de las partes que lo suscriben, los mecanismos de tutoría y supervisión, los sistemas de evaluación, y el resto de las condiciones que se consideren necesarias para la correcta realización del Proyecto formativo común. En este sentido, el estudiante o la estudiante tendrá un tutor o una tutora designada por la universidad y un tutor o una tutora designada por la entidad, empresa, organización, institución o administración, que deberán supervisar conjuntamente el desarrollo del Proyecto, bajo el liderazgo de la tutora o el tutor universitario.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, las partes suscriben el presente convenio de acuerdo con las siguientes

CLÁUSULAS

Primera.- Objeto.

El presente Convenio tiene como objeto regular la colaboración entre las partes para que el estudiantado de la titulación oficial que se recoge en el **Anexo I**, y que incluyen en su plan de estudios la Mención Dual regulada en el R.D. 822/2021, desarrolle de forma complementaria en la Universidad de Córdoba y en Keyter Technologies, S.L. un proyecto formativo común, capacitándolo para mejorar su formación integral y su empleabilidad.

Segunda.- Número de créditos de la Mención Dual.

El porcentaje de créditos contemplados en el plan de estudios que se desarrollará en la entidad colaboradora (empresa, organización, institución o administración) se determinará en el mencionado Anexo, y será de:

- Entre el 20 y el 40 por ciento de los créditos, en títulos de Grado.
- Entre el 25 y el 50 por ciento de los créditos en títulos de Máster Universitario.

Dentro de tales porcentajes deberá incluirse el Trabajo fin de Grado o de Máster.

Tercera.- Admisión a la Mención Dual.

La admisión a la Mención Dual, en el caso de que la demanda supere la oferta de plazas prevista para dicha mención, se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el plan de estudios. Los criterios de selección deben estar baremados, ser públicos y de naturaleza académica, estar descritos con claridad, no inducir a confusión y ser coherentes con los objetivos del programa. Tras la admisión, el estudiantado firmará un documento de aceptación para la realización del Proyecto formativo, según modelo del **Anexo II**.

Cuarta.- Permanencia en la Mención Dual.

1.- El presente convenio afectará al estudiantado en tanto mantenga dicha condición y permanezca en la Mención Dual.

2.- El estudiantado de la Mención Dual podrá, si lo considera oportuno, abandonarla y volver al itinerario general, siempre que no haya superado la mitad de los créditos definidos para la obtención de la misma, siguiendo el procedimiento que se establezca en el plan de estudios.

Quinta.- Contrato de formación en alternancia.

1.- El Proyecto formativo desarrollado de forma dual por el estudiantado se alternará con una actividad laboral retribuida en Keyter Technologies, S.L., mediante un contrato de formación en alternancia, definido en el artículo 11.2 del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre,

por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y en su normativa de desarrollo, así como en el resto de la normativa laboral que le resulte de aplicación.

2.- El puesto de trabajo debe permitir la formación complementaria prevista, y la actividad laboral desempeñada en la entidad colaboradora deberá estar directamente relacionada con el Proyecto formativo que justifica la contratación laboral.

3.- La Universidad de Córdoba garantizará la adecuación de las condiciones de realización de las actividades enmarcadas en el contrato y que vehiculan el desarrollo formativo en la entidad conveniada.

Sexta.- Proyecto formativo.

El Proyecto formativo se recoge en el Anexo I y se desarrollará complementariamente en el centro universitario y en Keyter Technologies, S.L., bajo la supervisión y el liderazgo formativo del centro universitario.

Contendrá:

- a) Titulación y número de plazas ofertadas para la Mención Dual por curso académico.
- b) Características del contrato: duración, jornada de trabajo y retribución.
- c) Definición de las asignaturas, materias o módulos que lo integran, así como los resultados de aprendizaje que se pretenden alcanzar (concretados en conocimientos o contenidos, competencias y habilidades o destrezas a alcanzar por el estudiantado), así como las actividades formativas y sistemas de evaluación, siempre teniendo presente la unicidad del plan de estudios y del Proyecto formativo que es el Título y asegurando en todo momento la posibilidad de compaginar la actividad formativa en el centro universitario y en la entidad colaboradora.
- d) Información detallada del perfil del profesorado de la universidad y de la entidad colaboradora que participa en la Mención Dual, indicando número de docentes participantes, número de doctores y doctoras, experiencia profesional, así como las materias/asignaturas en las que participará y ECTS impartidos.
- e) Mecanismos de coordinación y tutoría.
- f) Cualquier otra que se considere de interés por las partes.

Séptima.- Comisión de seguimiento.

Se creará una Comisión mixta formada por dos representantes de la Universidad de Córdoba y dos de Keyter Technologies, S.L., que garantizará la coordinación e integración de las actividades desarrolladas en la misma y las impartidas en el aula, y que se reunirá al menos una vez cada curso académico.

Por la Universidad de Córdoba:

D.^a Isabel L. Castillejo González, Subdirectora de Estudiantes y Relaciones con Empresas de la ETSIAM, o quien la sustituya en el cargo con competencias en prácticas y relaciones con empresas.

D.^a Inmaculada Garrido Jurado, Coordinadora del Máster en Ingeniería Agronómica, o quien la sustituya en el cargo.

Por Keyter Technologies, S.L.

D. Antonio Blanco Luque, Director General de Keyter Technologies SL.

D. Manuel Izquierdo García, Director de Recursos Humanos de Keyter Intarcon Operations SL.

Octava.- *Derechos y deberes del estudiantado.*

Durante la realización del Proyecto formativo, el estudiantado que curse la Mención Dual tendrá los siguientes derechos:

- a) A la tutela por un profesor o profesora de la Universidad de Córdoba y por un o una profesional de la entidad colaboradora.
- b) A la suscripción de un contrato de formación en alternancia, de acuerdo con lo establecido en la cláusula quinta.
- c) A la propiedad intelectual e industrial en los términos establecidos en la legislación reguladora de la materia.
- d) En el caso del estudiantado con discapacidad, a disponer de los recursos necesarios para el desempeño del programa formativo en igualdad de condiciones.
- e) A abandonar la Mención Dual, en los términos recogidos en la cláusula cuarta, apartado 2.º.

Asimismo, deberá atender al cumplimiento de los siguientes deberes:

- a) Conocer y cumplir el Proyecto formativo, siguiendo las indicaciones de la tutora o tutor asignado por la entidad colaboradora bajo la supervisión del tutor o tutora académica de la universidad.
- b) Mantener contacto con el tutor académico o tutora académica de la universidad durante el desarrollo del Proyecto, y comunicarle cualquier incidencia que pueda surgir en el mismo, así como hacer entrega de los documentos e informes que le sean requeridos.
- c) Incorporarse a la entidad colaboradora de que se trate en la fecha acordada, cumplir el horario previsto y respetar las normas de funcionamiento, seguridad y prevención de riesgos laborales de la misma.
- d) Desarrollar el Proyecto formativo y cumplir con diligencia las actividades acordadas con la entidad colaboradora conforme a las líneas establecidas en el mismo.
- e) Guardar confidencialidad en relación con la información interna de la entidad colaboradora y guardar secreto profesional sobre sus actividades, durante su estancia y finalizada ésta.
- f) Cualquier otro deber previsto en la normativa vigente y/o en los correspondientes Convenios de Cooperación Educativa suscritos por la Universidad de Córdoba y la entidad colaboradora.

Novena.- *Incumplimiento.*

En el caso de incumplimiento de los requisitos y obligaciones establecidos para el estudiante o la estudiante en el convenio y en su/s anexo/s, la Universidad de Córdoba podrá revocar su participación en el Proyecto formativo.

Décima.- *Tutora o Tutor académico designado por la Universidad.*

La Universidad de Córdoba nombrará al menos a un tutor o una tutora académica para cada estudiante, con formación y perfil adecuados para el desarrollo de las funciones que se le asignan.

El tutor o tutora académica tendrá los siguientes derechos:

- a) Al reconocimiento efectivo de su actividad académica en los términos que establece la Universidad.
- b) A ser informado acerca del Proyecto formativo, así como de las condiciones bajo las que se realizará por parte del estudiantado trabajador en Keyter Technologies, S.L.
- c) Tener acceso a Keyter Technologies, S.L. para el cumplimiento de los fines propios de su función.

Asimismo, tendrá los siguientes deberes:

- a) Velar por el normal desarrollo del Proyecto formativo.
- b) Hacer un seguimiento efectivo del Proyecto formativo en Keyter Technologies, S.L. coordinándose para ello con el tutor o tutora de la entidad colaboradora, supervisándolo conjuntamente bajo su liderazgo.
- c) Guardar confidencialidad con relación a cualquier información que conozca como consecuencia de su actividad como tutor o tutora, en especial en relación con los datos confidenciales de la entidad colaboradora.
- d) Informar a la Comisión de seguimiento de las posibles incidencias surgidas en el desarrollo del Proyecto formativo.
- e) Solicitar la adecuada disposición de los recursos de apoyo necesarios para asegurar que el estudiantado con discapacidad realice sus prácticas en condiciones de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal.

Decimoprimer.- Tutor o tutora designado por la entidad colaboradora.

La entidad colaboradora nombrará al menos a un tutor o tutora en la entidad para cada estudiante, que deberá contar con la conformidad del centro responsable de la titulación con Mención Dual y el reconocimiento de la venia docendi que, con las debidas adaptaciones, se realizará de acuerdo con el procedimiento señalado en la normativa de la Universidad de Córdoba.

El tutor o la tutora de la entidad colaboradora deberá ser una persona vinculada a la misma, con experiencia profesional y con los conocimientos necesarios para realizar una tutela efectiva. No podrá coincidir con la persona que desempeña las funciones de tutor o tutora de la Universidad.

El tutor o tutora de la entidad colaboradora tendrá, entre otros, los siguientes derechos:

- a) Al reconocimiento de su actividad colaboradora por el centro responsable de la titulación, previa solicitud.
- b) A recibir formación sobre el modelo de formación dual que se desarrollará en la entidad colaboradora mediante los Cursos o Jornadas de Formación que el centro responsable de la titulación organizará a tal efecto.
- c) Al acceso a la Universidad para obtener la información y el apoyo necesarios para el cumplimiento de los fines propios de su función.

Asimismo, tendrá las siguientes funciones:

- a) Acoger al estudiantado trabajador y organizar la actividad a desarrollar con arreglo a lo establecido en el Proyecto formativo.
- b) Supervisar sus actividades, orientar y controlar el desarrollo del Proyecto formativo con una relación basada en el respeto mutuo y el compromiso con el aprendizaje.
- c) Informar al estudiantado trabajador de la organización y funcionamiento de la entidad y de la normativa de interés, especialmente la relativa a la seguridad y riesgos laborales.
- d) Coordinar con el tutor o la tutora de la Universidad el desarrollo de las actividades establecidas en el presente convenio de colaboración, sugiriendo a la comisión de seguimiento aquellas modificaciones del Proyecto formativo que puedan ser necesarias para su normal desarrollo, así como la comunicación y resolución de posibles incidencias que pudieran surgir en el desarrollo de las mismas.
- e) Proporcionar al estudiantado trabajador los medios materiales indispensables para el desarrollo del Proyecto formativo.
- f) Facilitar y estimular la aportación de propuestas de innovación, mejora y emprendimiento por parte del estudiantado trabajador.

- g) Facilitar al tutor o a la tutora de la Universidad de Córdoba el acceso a la entidad para el cumplimiento de los fines propios de su función.
- h) Guardar confidencialidad en relación con cualquier información que conozca del estudiante o la estudiante trabajador o trabajadora como consecuencia de su actividad como tutor o tutora de la entidad.
- i) Prestar ayuda y asistencia al estudiantado trabajador durante su estancia en la entidad, para la resolución de aquellas cuestiones de carácter profesional que pueda necesitar en el desempeño de las actividades que realiza en la misma.
- j) Emitir, al finalizar la actividad laboral del estudiantado, un informe sobre el desempeño del puesto de trabajo.

Decimosegunda.- *De las obligaciones de Keyter Technologies, S.L., y de la Universidad de Córdoba.*

En el marco del Proyecto formativo que se articula en este Convenio, la entidad colaboradora se compromete a:

- a) Facilitar al estudiante o la estudiante el uso de los medios materiales existentes en sus instalaciones, siempre que sean necesarios para el desarrollo de los estudios e investigaciones a realizar durante las prácticas.
- b) Facilitar a los tutores académicos, el acceso a los locales donde se están realizando las prácticas.
- c) Mantener informados, a través de los tutores laborales, a los tutores académicos del desarrollo del programa y del grado de cumplimiento del mismo.
- d) Dar cuenta a la Universidad de Córdoba, a través de los cauces establecidos, de cualquier incidencia que se produzca en el desarrollo de las prácticas.

Por su parte, en el marco Proyecto formativo que se articulan en este Convenio, la Universidad de Córdoba se compromete a:

- a) Cumplir todas sus obligaciones y actuar con la mayor diligencia y celeridad para la consecución de los objetivos que son propias de este programa.
- b) A destacar en su página web la colaboración de la empresa, ofreciendo siempre testimonio de su implicación en esta medida de Responsabilidad Social destinada a mejorar la situación sociolaboral de la juventud.
- c) A emitir, en su caso, certificación de la misma a su finalización, a los efectos oportunos.

Decimotercera.- *Medidas de Seguridad y Protección de Datos.*

Keyter Technologies, S.L. observará y hará observar las medidas de Seguridad y Salud establecidas en el Centro de Trabajo asignado e informará, formará y hará cumplir y respetar al estudiantado dichas medidas. Asimismo, ambas partes deberán cumplir la normativa de Protección de Datos de carácter personal.

Decimocuarta.- *Entrada en vigor y vigencia.*

El presente Convenio entrará en vigor en el momento de su firma y tendrá una duración de cuatro años. En cualquier momento antes de la finalización del plazo, los firmantes del Convenio podrán acordar su prórroga por un periodo de dos años.

Decimoquinta.- Denuncia del Convenio.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas por el presente Convenio de Cooperación Educativa, por una de las partes, facultará a la otra para rescindir el mismo, quedando automáticamente anulados todos los derechos correspondientes sobre el objeto del convenio.

Las partes podrán denunciar o modificar el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo. Cualquiera de las partes podrá, a su vez, denunciarlo comunicándolo por escrito a la otra parte con seis meses de antelación a la fecha en que vaya a darlo por terminado.

En ambos casos deberán finalizarse los programas formativos que estén en vigor.

Decimosexta.- Conflictos.

Los eventuales conflictos que puedan surgir en el desarrollo del Proyecto formativo serán objeto de estudio y resolución por parte de los tutores o tutoras.

Las dudas en la interpretación, desarrollo y aplicación del presente Convenio se resolverán por la Comisión Mixta recogida en la cláusula séptima.

Decimoséptima.- Litigio.

En caso de litigio, las partes se someterán a la jurisdicción de los Jueces y Tribunales de Córdoba.

Y en prueba de conformidad con cuanto antecede, lo firman en el lugar y fecha señalados al comienzo.

POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

POR KEYTER TECHNOLOGIES, S.L.

Anexo I. PROYECTO FORMATIVO DE LA MENCIÓN DUAL

| 1.- TITULACIÓN | |
|----------------|---|
| DENOMINACIÓN | MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA |
| CENTRO | ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES |

| 2.- DATOS DE LA ENTIDAD COLABORADORA | |
|---|---|
| ENTIDAD COLABORADORA | KEYTER TECHNOLOGIES, S.L. |
| DIRECCIÓN | C/ JOSÉ ESTRADA ORELLANA, 2 (P.IND LOS SANTOS). 14900. LUCENA (CÓRDOBA) |
| FECHA DEL CONVENIO | 11/01/2024 |
| N.º DE PLAZAS OFERTADAS POR CURSO ACADÉMICO | 1 |

| 3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTRATOS | | | | | |
|--------------------------------------|---|--------------|-------------|-----------|---------|
| CENTRO DE TRABAJO | KEYTER TECHNOLOGIES, S.L. | | | | |
| DIRECCIÓN | C/ JOSÉ ESTRADA ORELLANA, 2 (P.IND LOS SANTOS). 14900. LUCENA (CÓRDOBA) | | | | |
| DURACIÓN CONTRATO | 6 MESES | FECHA INICIO | SEPTIEMBRE* | FECHA FIN | AGOSTO* |
| HORARIO DE TRABAJO | ATENDERÁ A LA ACTIVIDAD Y PUESTO DESEMPEÑADO | | | | |
| RETRIBUCIÓN | 65% GRUPO PROFESIONAL | | | | |

* En función de las características del trabajo de cada año

| 4.- ASIGNATURAS QUE INTEGRAN LA MENCIÓN DUAL | | | |
|---|-----------|---------------------------------|------------------------------|
| DENOMINACIÓN | ECTS | CARÁCTER | DISTRIBUCIÓN TEMPORAL |
| AVANCES EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA | 4 | OPTATIVA OBLIGATORIA DE MENCIÓN | 3 ^{ER} CUATRIMESTRE |
| INTEGRACIÓN DE SENSORES Y PROCESAMIENTO DE DATOS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO | 4 | OPTATIVA OBLIGATORIA DE MENCIÓN | 3 ^{ER} CUATRIMESTRE |
| DESAFÍOS DE LA REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL APLICADA AL SECTOR AGROALIMENTARIO | 4 | OPTATIVA OBLIGATORIA DE MENCIÓN | 3 ^{ER} CUATRIMESTRE |
| PRÁCTICAS DE EMPRESA | 6 | OBLIGATORIA | 3 ^{ER} CUATRIMESTRE |
| TRABAJO FIN DE MÁSTER | 12 | OBLIGATORIA | 3 ^{ER} CUATRIMESTRE |
| TOTAL CRÉDITOS | 30 | | |

| 5.- INFORMACIÓN POR ASIGNATURA (cumplimentar una tabla por cada asignatura) | | | | |
|---|--|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| DENOMINACIÓN ASIGNATURA | | AVANCES EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA | | |
| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i> | | | | |
| Cód. | Descripción | | | |
| C11 | Conocer los sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. | | | |
| C12 | Conocer la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, el análisis de los alimentos y la trazabilidad. | | | |
| HD11 | Desarrollar, actualizar y aplicar tecnología específica en los sistemas productivos de las industrias agroalimentarias y en los sistemas auxiliares que las integran. | | | |
| HD12 | Desarrollar, actualizar y aplicar tecnología específica en los sistemas productivos de las industrias agroalimentarias y en los sistemas auxiliares que las integran. | | | |
| HD17 | Planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural. | | | |
| HD18 | Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. | | | |
| HD20 | 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. | | | |
| COM03 | Transmitir conocimientos y conclusiones de estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor. | | | |
| COM06 | 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. | | | |
| COM08 | Adquirir habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. | | | |
| CONTENIDOS | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Propiedades ingenieriles de los alimentos. - La alimentación en tiempos actuales. Nuevos desarrollos. - Optimización e innovación de procesos agroalimentarios. - Ingeniería de diseño de nuevos procesos y productos. - Los vegetales y los alimentos funcionales. | | | | |
| ACTIVIDADES FORMATIVAS y/o TAREAS EN LA ENTIDAD COLABORADORA | | | | |
| Cód. | Descripción | Peso en horas | Frecuencia | Tiempo requerido para completarla |
| AF01 | Actividades de evaluación | 2 | Una vez (diciembre) | 2 |
| AF05 | Estudio de casos | 6 | Quincenal (septiembre-noviembre) | 6 |
| AF07 | Laboratorio | 4 | Mensual (septiembre-noviembre) | 4 |

| | | | | | |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| AF08 | Lección magistral | 18 | Semanal (septiembre-noviembre) | 18 | |
| AF25 | Trabajo práctico en la empresa | 10 | Mensual (septiembre-noviembre) | 10 | |
| AF17 | Búsqueda de información | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 | |
| AF20 | Ejercicios | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 | |
| AF21 | Estudio | 15 | Semanal (septiembre-noviembre) | 15 | |
| AF24 | Trabajo en grupo (no presencial) | 25 | Semanal (septiembre-noviembre) | 25 | |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Metodología</i> | | | | |
| MD03 | Individual | | | | |
| SISTEMAS DE EVALUACIÓN * | | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Ponderación</i> | | | |
| | | <i>% Mínimo</i> | <i>% Máximo</i> | | |
| SE03 | Cuestionarios on-line | 10 | 20 | | |
| SE04 | Examen | 30 | 40 | | |
| SE05 | Exposición oral | 30 | 40 | | |
| SE07 | Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas | 20 | 30 | | |
| OBSERVACIONES | | | | | |
| No hay. | | | | | |
| TUTORES/TUTORAS UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA | | | | | |
| <i>Nombre</i> | | <i>Área de Conocimiento</i> | <i>Categoría</i> | <i>Experiencia profesional</i> | |
| María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas | | Tecnología de Alimentos | Catedrático de Universidad | | |
| TUTORES/TUTORAS ENTIDAD COLABORADORA | | | | | |
| <i>Nombre</i> | | <i>Doctor (S/N)</i> | <i>Titulación (**)</i> | <i>Categoría profesional</i> | <i>Experiencia profesional(**)</i> |
| Miguel Galisteo Aragón | | N | Ingeniero Técnico Industrial | Responsable IDi | Más de 15 años de experiencia |

| | | | | |
|---|---|------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Miguel Mora de Miguel | N | Ingeniero Técnico Industrial | Director Diseño | Más de 15 años de experiencia |
| <i>MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y TUTORÍA</i> | | | | |
| Los tutores de la Universidad de Córdoba y de la Entidad Colaboradora fijarán un plan de reuniones periódicas para seguir la formación del alumno y el desempeño de su actividad en la empresa. | | | | |

* La evaluación final de la materia la realizará el profesor responsable de la misma en la Universidad de Córdoba, teniendo en cuenta la valoración por parte del tutor de la entidad colaboradora de las actividades llevadas a cabo en la misma.

** Como norma general, deberá tener una experiencia laboral relacionada con la materia de, al menos, cinco años, y poseer una titulación de nivel igual o superior a la del título que incorpora en su plan de estudios la Mención Dual.

| 5.- INFORMACIÓN POR ASIGNATURA (cumplimentar una tabla por cada asignatura) | |
|--|--|
| DENOMINACIÓN ASIGNATURA | INTEGRACIÓN DE SENSORES Y PROCESAMIENTO DE DATOS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO |
| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i> | |
| Cód. | <i>Descripción</i> |
| C02 | Conocer la gestión de los equipos y las instalaciones que se pueden integrar en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria. |
| C13 | Conocer e identificar los distintos equipos de procesado y los sistemas destinados a la automatización y control de los procesos agroalimentarios. |
| HD02 | Desarrollar y aplicar las técnicas necesarias la gestión de equipos e instalaciones que se puedan integrar en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria. |
| HD13 | Diseñar, desarrollar y aplicar equipos y sistemas destinados a la automatización y el control de procesos agroalimentarios. |
| HD17 | Planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural. |
| HD18 | Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. |
| HD19 | Aplicar los conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. |
| HD20 | 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. |
| COM02 | Proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario. |
| COM03 | Transmitir conocimientos y conclusiones de estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor. |
| COM04 | Dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa. |
| COM05 | Desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación. |
| COM06 | 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. |
| COM07 | Comunicar conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. |
| COM08 | Adquirir habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. |

| <i>CONTENIDOS</i> | | | | |
|--|---------------------------------|----------------------|--------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sensores y tecnologías empleadas en el control y gestión de sistemas agroalimentarios y ganaderos. • Estrategia de integración de señales procedentes de sensores diversos. • Preprocesamiento de grandes bases de datos: errores, anómalos, datos perdidos, etc. • Análisis estadístico y modelización de datos procedentes de sensores. | | | | |
| <i>ACTIVIDADES FORMATIVAS y/o TAREAS EN LA ENTIDAD COLABORADORA</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Peso en horas</i> | <i>Frecuencia</i> | <i>Tiempo requerido para completarla</i> |
| AF01 | Actividades de evaluación. | 1 | Una vez (diciembre) | 1 |
| AF03 | Conferencia/Ponencia. | 1 | Una vez (septiembre-noviembre) | 1 |
| AF08 | Lección magistral. | 26 | Semanal (septiembre-noviembre) | 26 |
| AF11 | Seminario. | 2 | Mensual (septiembre-noviembre) | 2 |
| AF25 | Trabajo práctico en la empresa | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 |
| AF16 | Análisis. | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 |
| AF18 | Consultas bibliográficas. | 15 | Semanal (septiembre-noviembre) | 15 |
| AF19 | Desarrollo del caso de estudio. | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 |
| AF20 | Ejercicios. | 10 | Semanal (septiembre-noviembre) | 10 |
| AF24 | Trabajo individual | 15 | Semanal (septiembre-noviembre) | 15 |
| <i>METODOLOGÍAS DOCENTES</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Metodología</i> | | | |
| MD03 | Individual | | | |
| <i>SISTEMAS DE EVALUACIÓN *</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Ponderación</i> | | |
| | | <i>% Mínimo</i> | <i>% Máximo</i> | |
| SE01 | Asistencia (lista de control). | 5 | 15 | |
| SE03 | Cuestionarios on-line. | 15 | 25 | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| SE06 | Memoria/Informe de prácticas. | 15 | 25 | |
| SE09 | Resolución de problemas. | 10 | 20 | |
| SE10 | Trabajos y proyectos. | 30 | 40 | |
| OBSERVACIONES | | | | |
| No hay. | | | | |
| TUTORES/TUTORAS UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Área de Conocimiento</i> | <i>Categoría</i> | <i>Experiencia profesional</i> | |
| María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas | Tecnología de Alimentos | Catedrático de Universidad | | |
| TUTORES/TUTORAS ENTIDAD COLABORADORA | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Doctor (S/N)</i> | <i>Titulación (**)</i> | <i>Categoría profesional</i> | <i>Experiencia profesional(**)</i> |
| Miguel Galisteo Aragón | N | Ingeniero Técnico Industrial | Responsable IDi | Más de 15 años de experiencia |
| Miguel Mora de Miguel | N | Ingeniero Técnico Industrial | Director Diseño | Más de 15 años de experiencia |
| MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y TUTORÍA | | | | |
| Los tutores de la Universidad de Córdoba y de la Entidad Colaboradora fijarán un plan de reuniones periódicas para seguir la formación del alumno y el desempeño de su actividad en la empresa. | | | | |

* La evaluación final de la materia la realizará el profesor responsable de la misma en la Universidad de Córdoba, teniendo en cuenta la valoración por parte del tutor de la entidad colaboradora de las actividades llevadas a cabo en la misma.

** Como norma general, deberá tener una experiencia laboral relacionada con la materia de, al menos, cinco años, y poseer una titulación de nivel igual o superior a la del título que incorpora en su plan de estudios la Mención Dual.

| 5.- INFORMACIÓN POR ASIGNATURA (cumplimentar una tabla por cada asignatura) | |
|--|--|
| DENOMINACIÓN ASIGNATURA | DESAFÍOS DE LA REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL APLICADA AL SECTOR AGROALIMENTARIO |
| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i> | |
| Cód. | <i>Descripción</i> |
| C02 | Conocer la gestión de los equipos y las instalaciones que se pueden integrar en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria. |
| C13 | Conocer e identificar los distintos equipos de procesado y los sistemas destinados a la automatización y control de los procesos agroalimentarios. |
| HD02 | Desarrollar y aplicar las técnicas necesarias la gestión de equipos e instalaciones que se puedan integrar en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria. |
| HD13 | Diseñar, desarrollar y aplicar equipos y sistemas destinados a la automatización y el control de procesos agroalimentarios. |
| HD17 | Planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural. |
| HD18 | Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. |
| HD19 | Aplicar los conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. |
| HD20 | 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. |
| COM02 | Proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario. |
| COM03 | Transmitir conocimientos y conclusiones de estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor. |
| COM05 | Desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación. |
| COM06 | 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. |
| COM07 | Comunicar conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. |

| <i>CONTENIDOS</i> | | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - La refrigeración como aporte de calidad y seguridad en la industria agroalimentaria. - Diseño e ingeniería de proyectos de refrigeración en industrias agroalimentarias - La importancia de la refrigeración en la conservación de alimentos y flores. - Eficiencia Energética en Sistemas Frigoríficos - Refrigerantes naturales e Industria Agroalimentaria - Desafíos del Reglamento F-Gas. Los Refrigerantes A2L - Mejoras energéticas y su impacto real sobre la Economía y la Industria. - Refrigeración con baja carga de amoníaco. - Diseño y funcionamiento de evaporadores - Selección de fluidos frigoríficos para aplicaciones de la refrigeración en industrias agroalimentarias. | | | | |
| <i>ACTIVIDADES FORMATIVAS y/o TAREAS EN LA ENTIDAD COLABORADORA</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Peso en horas</i> | <i>Frecuencia</i> | <i>Tiempo requerido para completarla</i> |
| AF11 | Seminario | 25 | Semanal (septiembre-diciembre) | 25 |
| AF25 | Trabajo práctico en la empresa | 15 | Semanal (septiembre-diciembre) | 15 |
| AF23 | Trabajo individual | 60 | Semanal (septiembre-diciembre) | 60 |
| <i>METODOLOGÍAS DOCENTES</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Metodología</i> | | | |
| M03 | Individual. | | | |
| <i>SISTEMAS DE EVALUACIÓN *</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Ponderación</i> | | |
| | | <i>% Mínimo</i> | <i>% Máximo</i> | |
| SE10 | Trabajos y proyectos | 100 | 100 | |
| <i>OBSERVACIONES</i> | | | | |
| La formación se impartirá en la empresa, y será dicha empresa la que temporalizará dicha formación en función de sus necesidades y del trabajo que realice el alumnado cada año. | | | | |
| <i>TUTORES/TUTORAS UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</i> | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Área de Conocimiento</i> | <i>Categoría</i> | <i>Experiencia profesional</i> | |
| María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas | Tecnología de Alimentos | Catedrático de Universidad | | |
| <i>TUTORES/TUTORAS ENTIDAD COLABORADORA</i> | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Doctor (S/N)</i> | <i>Titulación (**)</i> | <i>Categoría profesional</i> | <i>Experiencia profesional(**)</i> |
| Miguel Galisteo Aragón | N | Ingeniero Técnico Industrial | Responsable IDi | Más de 15 años de experiencia |
| Miguel Mora de Miguel | N | Ingeniero Técnico Industrial | Director Diseño | Más de 15 años de experiencia |

MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y TUTORÍA

Los tutores de la Universidad de Córdoba y de la Entidad Colaboradora fijarán un plan de reuniones periódicas para seguir la formación del alumno y el desempeño de su actividad en la empresa.

* La evaluación final de la materia la realizará el profesor responsable de la misma en la Universidad de Córdoba, teniendo en cuenta la valoración por parte del tutor de la entidad colaboradora de las actividades llevadas a cabo en la misma.

** Como norma general, deberá tener una experiencia laboral relacionada con la materia de, al menos, cinco años, y poseer una titulación de nivel igual o superior a la del título que incorpora en su plan de estudios la Mención Dual.

| 5.- INFORMACIÓN POR ASIGNATURA (cumplimentar una tabla por cada asignatura) | | | | |
|---|---|----------------------|------------|-----------------------------------|
| DENOMINACIÓN ASIGNATURA | | PRÁCTICAS DE EMPRESA | | |
| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i> | | | | |
| Cód. | Descripción | | | |
| HD18 | Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. | | | |
| HD19 | Aplicar los conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. | | | |
| HD20 | 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. | | | |
| COM03 | Transmitir conocimientos y conclusiones de estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor. | | | |
| COM05 | Desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación. | | | |
| COM06 | 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. | | | |
| COM07 | Comunicar conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. | | | |
| CONTENIDOS | | | | |
| <p>El contenido de cada práctica se ajustará a lo establecido en el proyecto formativo de cada estudiante y contará con el visto bueno tanto del tutor de la empresa, como el tutor del Centro y la Subdirección con competencias en Prácticas de Empresa. Las prácticas de empresa consistirá en la realización de un trabajo en una empresa o en un Organismo Público de Investigación (OPI) y, en ningún caso, consistirán en trabajo exclusivamente bibliográfico.</p> <p>La oferta, los datos de las empresas, los convenios con empresas y las características de las prácticas se publicarán en la página web de la Escuela en los plazos establecidos cada año por la Subdirección responsable.</p> | | | | |
| ACTIVIDADES FORMATIVAS y/o TAREAS EN LA ENTIDAD COLABORADORA | | | | |
| Cód. | Descripción | Peso en horas | Frecuencia | Tiempo requerido para completarla |
| AF15 | Tutorías | 15 | Quincenal | 15 |
| AF25 | Trabajo práctico en la empresa | 120 | Semanal | 120 |
| AF23 | Trabajo individual | 15 | Semanal | 15 |
| METODOLOGÍAS DOCENTES | | | | |
| Cód. | Metodología | | | |
| MD03 | Individual | | | |
| SISTEMAS DE EVALUACIÓN * | | | | |
| Cód. | Descripción | Ponderación | | |
| | | % Mínimo | % Máximo | |
| SE10 | Trabajos y proyectos | 100 | 100 | |

OBSERVACIONES

No hay.

TUTORES/TUTORAS UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

| <i>Nombre</i> | <i>Área de Conocimiento</i> | <i>Categoría</i> | <i>Experiencia profesional</i> |
|---|-----------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas | Tecnología de Alimentos | Catedrático de Universidad | |

TUTORES/TUTORAS ENTIDAD COLABORADORA

| <i>Nombre</i> | <i>Doctor (S/N)</i> | <i>Titulación (**)</i> | <i>Categoría profesional</i> | <i>Experiencia profesional(**)</i> |
|------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Miguel Galisteo Aragón | N | Ingeniero Técnico Industrial | Responsable IDi | Más de 15 años de experiencia |
| Miguel Mora de Miguel | N | Ingeniero Técnico Industrial | Director Diseño | Más de 15 años de experiencia |

MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y TUTORÍA

Los tutores de la Universidad de Córdoba y de la Entidad Colaboradora fijarán un plan de reuniones periódicas para seguir la formación del alumno y el desempeño de su actividad en la empresa.

* La evaluación final de la materia la realizará el profesor responsable de la misma en la Universidad de Córdoba, teniendo en cuenta la valoración por parte del tutor de la entidad colaboradora de las actividades llevadas a cabo en la misma.

** Como norma general, deberá tener una experiencia laboral relacionada con la materia de, al menos, cinco años, y poseer una titulación de nivel igual o superior a la del título que incorpora en su plan de estudios la Mención Dual.

| 5.- INFORMACIÓN POR ASIGNATURA (cumplimentar una tabla por cada asignatura) | |
|--|--|
| DENOMINACIÓN ASIGNATURA | TRABAJO FIN DE MÁSTER |
| RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i> | |
| Cód. | Descripción |
| HD17 | Planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural. |
| HD18 | Aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. |
| HD19 | Aplicar los conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. |
| HD20 | 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. |
| COM01 | Diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria. |
| COM02 | Proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario. |
| COM03 | Transmitir conocimientos y conclusiones de estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor. |
| COM04 | Dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa. |
| COM05 | Desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación. |
| COM06 | 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. |
| COM07 | Comunicar conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. |
| COM08 | Adquirir habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. |
| COM11 | Desarrollar, realizar, presentar y defender un ejercicio original consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan los resultados de aprendizaje adquiridos en las enseñanzas. |
| CONTENIDOS | |
| Realización, presentación y defensa de un ejercicio original consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas. La presentación será en un acto público ante un Tribunal universitario. | |

| <i>ACTIVIDADES FORMATIVAS y/o TAREAS EN LA ENTIDAD COLABORADORA</i> | | | | |
|---|--------------------------------|------------------------------|---|--|
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Peso en horas</i> | <i>Frecuencia</i> | <i>Tiempo requerido para completarla</i> |
| AF01 | Actividades de evaluación. | 1 | Una vez (final periodo de formación dual) | 1 |
| AF15 | Tutorías. | 20 | Mensual | 20 |
| AF25 | Trabajo practico en la empresa | 10 | Mensual | 10 |
| AF16 | Análisis. | 9 | Semanal | 9 |
| AF17 | Búsqueda de información. | 10 | Semanal | 10 |
| AF18 | Consultas bibliográficas. | 20 | Semanal | 20 |
| AF23 | Trabajo individual. | 50 | Semanal | 50 |
| <i>METODOLOGÍAS DOCENTES</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Metodología</i> | | | |
| MD03 | Individual | | | |
| <i>SISTEMAS DE EVALUACIÓN *</i> | | | | |
| <i>Cód.</i> | <i>Descripción</i> | <i>Ponderación</i> | | |
| | | <i>% Mínimo</i> | <i>% Máximo</i> | |
| SE05 | Exposición oral. | 40 | 60 | |
| SE10 | Trabajos y proyectos. | 40 | 60 | |
| <i>OBSERVACIONES</i> | | | | |
| La evaluación final del TFM la realizará un tribunal específico que se nombrará para dicho trabajo. En la valoración final se tendrá en cuenta el informe de los Directores, si lo hubiera, sobre el TFM realizado por el alumno. | | | | |
| <i>TUTORES/TUTORAS UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</i> | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Área de Conocimiento</i> | <i>Categoría</i> | <i>Experiencia profesional</i> | |
| María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas | Tecnología de Alimentos | Catedrático de Universidad | | |
| <i>TUTORES/TUTORAS ENTIDAD COLABORADORA</i> | | | | |
| <i>Nombre</i> | <i>Doctor (S/N)</i> | <i>Titulación (**)</i> | <i>Categoría profesional</i> | <i>Experiencia profesional(**)</i> |
| Miguel Galisteo Aragón | N | Ingeniero Técnico Industrial | Responsable IDi | Más de 15 años de experiencia |
| Miguel Mora de Miguel | N | Ingeniero Técnico Industrial | Director Diseño | Más de 15 años de experiencia |
| <i>MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y TUTORÍA</i> | | | | |
| Los tutores de la Universidad de Córdoba y de la Entidad Colaboradora fijarán un plan de reuniones periódicas para seguir la formación del alumno y el desempeño de su actividad en la empresa. | | | | |

**Anexo II. DOCUMENTO DE ACEPTACIÓN
PARA LA REALIZACIÓN DE UN PROYECTO FORMATIVO COMÚN EN EL
MARCO DE UNA TÍTULACIÓN OFICIAL CON MENCIÓN DUAL ENTRE LA
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA Y <NOMBRE ENTIDAD COLABORADORA>**

| | |
|----------------------------------|--|
| FECHA DEL CONVENIO DE REFERENCIA | |
|----------------------------------|--|

| DATOS DEL ESTUDIANTE O LA ESTUDIANTE | | | |
|---|--|-------|--|
| El estudiante o la estudiante declara conocer y aceptar las normas establecidas en el mencionado convenio | | | |
| Nombre completo | | DNI | |
| Titulación de acceso a la Mención Dual | | Curso | |

| CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO | | | |
|------------------------------|--|--------------|-----------|
| CENTRO DE TRABAJO | | | |
| DIRECCIÓN | | | |
| DURACIÓN DEL CONTRATO | | FECHA INICIO | FECHA FIN |
| HORARIO DE TRABAJO | | | |
| RETRIBUCIÓN | | | |

| DEFINICIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO A DESARROLLAR EN LA ENTIDAD COLABORADORA |
|--|
| Objetivos |
| |
| Actividades a realizar |
| |
| Resultados del aprendizaje |
| |

| TUTORES/TUTORAS DESIGNADOS | | | |
|----------------------------|--|----------------------|--|
| Universidad de Córdoba | | Entidad Colaboradora | |
| Nombre | | Nombre | |
| Teléfono | | Teléfono | |
| E-mail | | E-mail | |

En Córdoba, a ___ de _____ de 20__

El estudiante o la estudiante

Fdo.: _____