

PLAN DOCENTE DE PRÁCTICAS EXTERNAS

Curso académico 2018-2019

| Identificación y características de la asignatura | | | |
|---|--|----------------|---|
| Código | 401690 | Créditos ECTS | 6 |
| Denominación (español) | PRACTICAS EXTERNAS | | |
| Denominación (inglés) | EXTERNAL PRACTICES | | |
| Titulaciones | Máster en Ingeniería Agronómica | | |
| Centro | Escuela de Ingenierías Agrarias | | |
| Semestre | primero (3º) | Carácter | Obligatorio |
| Módulo | Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado | | |
| Materia | Prácticas Externas | | |
| Profesor/es | | | |
| Nombre | Despacho | Correo-e | Página web |
| María José Poblaciones Suárez-Bárcena | D724 Valle del Jerte | majops@unex.es | http://www.unex.es/investigacion/grupos/agronomia |
| Mercedes Gómez-Aguado Gutiérrez | D104 Alfonso XIII | mgag@unex.es | |
| Área de conocimiento | Producción Vegetal, Ingeniería Agroforestal | | |
| Departamento | Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal | | |
| Profesor coordinador (si hay más de uno) | María José Poblaciones Suárez-Bárcena | | |
| Competencias* | | | |
| Competencias Básicas | | | |
| <p>CB6 - Poseer y comprender 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</p> <p>CB7 - Que los estudiantes sepan 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</p> <p>CB8 - Que los estudiantes sean 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</p> <p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p> <p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> | | | |

* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

Competencias Generales

CG1 - Capacidad para 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.

CG2 - Capacidad para 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.

CG3 - Capacidad para 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.

CG4 - Capacidad para 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.

CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

CG6 - Capacidad para 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.

CG7 - Aptitud para 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.

Competencias Transversales

CT1 Dominio de las TIC a nivel básico.

CT2 Conocimiento de una lengua extranjera (inglés).

CT3 Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT4 Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT5 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT6 Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT7 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT8 Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT9 Capacidad de trabajo en equipo.

CT10 Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

CT11 Trabajar de forma adecuada en un laboratorio biológico con material biológico incluyendo seguridad, manipulación, eliminación de residuos biológicos y químicos y registro anotado de actividades.

| Competencias Específicas |
|---|
| <p>CEPMR1 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje.</p> <p>CEPMR2 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en la gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.</p> <p>CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.</p> <p>CEPMR4 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.</p> <p>CEPMR5 - Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.</p> <p>CEPVA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.</p> <p>CEPVA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.</p> <p>CEIAA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.</p> <p>CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.</p> <p>CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.</p> <p>CEGOE2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.</p> |
| Contenidos |
| Breve descripción del contenido* |
| <p>Se persigue con esta asignatura ofrecer al alumno la posibilidad de entrar en contacto con el mundo profesional, con el fin último de mejorar facilitar su empleabilidad. Con esta experiencia no sólo se refuerzan los conocimientos adquiridos en la formación académica, sino que también se ofrece la posibilidad de conocer y aprender técnicas sociales de integración en grupos de decisión, de discusión y planificación estratégica.</p> <p>Representa una ampliación de la formación académica adquirida a través de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios, mediante la realización de estancias en empresas e instituciones oficiales, por un periodo mínimo de un mes. Sus contenidos serán previamente definidos de común acuerdo entre las empresas e instituciones colaboradoras y la Escuela, de tal forma que la actividad realizada por los alumnos deberá ser la adecuada para la capacitación profesional propia del título. La evaluación será realizada a través de la presentación de una memoria de actividades realizadas durante el periodo de estancia. Dicha memoria deberá ir acompañada del correspondiente informe del Tutor de Empresa y</p> |

corresponderá al Tutor Académico la revisión, evaluación y calificación de la asignatura de Practicas Externas en Empresas. La Comisión de Prácticas Externas revisará cada año la metodología aplicable en el proceso de realización de las prácticas, en función de los informes elaborados por los profesores-tutores y los tutores de la empresa.

Los convenios que la Universidad de Extremadura firma con las empresas en las que los alumnos realizan prácticas están coordinados desde el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionalización
<https://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicerelint/convenios>

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: Introducción a las prácticas externas
 Contenidos del tema 1: Introducción. Alcance del trabajo. Contenido. Normativa. Medios a disposición del alumnado. Elección y realización de las prácticas

Denominación del tema 2: Memoria de prácticas externas.
 Contenidos del tema 2: Introducción. Objetivos. Desarrollo del trabajo. Conclusiones. Bibliografía.
 Actividad práctica: Redacción y presentación de la memoria de prácticas externas

Actividades formativas*

| Horas de trabajo del alumno por tema | | Presencial | | Actividad de seguimiento | No presencial |
|--------------------------------------|-------|------------|----|--------------------------|---------------|
| Tema | Total | GG | SL | TP | EP |
| 1 | 125 | | | | 25 |
| 2 | 25 | | | | 25 |
| Evaluación del conjunto | | | | | |
| Total | 150 | | | | 50 |

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).
 SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).
 TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
 EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

12. Tutorización de prácticas en empresas, Centros de Investigación o Departamentos de la UEX
13. Seguimiento y desarrollo de memoria descriptiva de las practicas en empresa

Resultados de aprendizaje*

1. Ser capaz de desarrollar de forma práctica todas las competencias y aptitudes adquiridas durante el Máster.
2. Aplicar las herramientas adecuadas para la redacción y presentación de trabajos.

Sistemas de evaluación*

- Las prácticas externas se evaluarán sobre 10 y se tendrá en cuenta:
- Evaluación del seguimiento del tutor de las prácticas en la empresa (40%)
 - Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas (60%)

| Horario de tutorías |
|---|
| Tutorías Programadas: Ver tutorías actualizadas en web EIA: http://www.unex.es/conoce-la-unex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores |
| Tutorías de libre acceso: Ver tutorías actualizadas en web EIA: http://www.unex.es/conoce-la-unex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores |
| Recomendaciones |
| |