

Guía Docente

Modalidad híbrida

Prácticas en Empresa II

Curso 2023/24

Máster Universitario en Ingeniería Agronómica



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	PRÁCTICAS EN EMPRESA II
Carácter:	OPTATIVA
Código:	51306MG
Curso:	2º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	5
Prerrequisitos:	El alumno deberá tener superados al menos el 40% de los créditos de la titulación, excluyendo el Trabajo Fin de Máster y las propias prácticas.
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Materia:	PRÁCTICAS EN EMPRESA

1

Profesorado

Coordinador:

Carlos Romero Martín

Doctor Ingeniero Agrónomo

Correo electrónico:

carlos.romero@ucavila.es

2

Objetivos y competencias

2.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS

- CN1.- Conocer los factores de producción implicados en el proceso productivo de las explotaciones agrícolas, tanto de cultivos herbáceos como de cultivos leñosos
- CN3.- Conocer la diversidad genética animal y demás factores involucrados en los sistemas de manejo de las explotaciones ganaderas
- CN6.- Tener una visión de conjunto de cada proceso productivo de la industria alimentaria y conocer las características específicas de las distintas fases de estos procesos de generación de alimentos
- CN8.- Conocer las principales normas de calidad y los sistemas de trazabilidad alimentaria
- CN9.- Conocer los equipos e instalaciones que se integran en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria
- CN14.- Conocer las estructuras de comercialización de los productos agrarios
- CN15.- Conocer los aspectos jurídicos y organizativos de la empresa agroalimentaria

2.2. HABILIDADES O DESTREZAS

- H1.- Ser capaz de poner en práctica los mecanismos de control de las plagas vegetales
- H2.- Capacidad para formular piensos compuestos para el ganado
- H3.- Destreza para calcular parámetros de rendimiento productivo en ganadería
- H5.- Saber calcular caudales, evaluar riesgos de inundaciones y estimar la erosión hídrica
- H6.- Ser capaz de proyectar sistemas de riego y de drenaje
- H7.- Habilidad para el diseño y la realización de construcciones agroindustriales e infraestructuras rurales
- H8.- Ser capaz de identificar nuevas tecnologías que pueden ser aplicadas en empresas comerciales del sector agroalimentario
- H10.- Saber diseñar estrategias de comercialización de productos agrarios
- H11.- Poder evaluar la rentabilidad económica de un proyecto en el sector agropecuario
- H13.- Ser capaz de proponer opciones tangibles para el desarrollo de una zona rural
- H14.- Capacidad para manejar algún programa estadístico y saber realizar análisis estadísticos de datos
- H15.- Tener destreza para redactar y exponer oralmente informes técnicos

2.3. COMPETENCIAS

- C1.- 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

- C2.- 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
- C4.- 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
- C5.- 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
- C7.- 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

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Conocimientos o contenidos

- Ser capaz de complementar los conocimientos teóricos adquiridos en las asignaturas de la titulación con la experiencia que se adquiere en condiciones prácticas de trabajo
- Receptividad para observar e identificar en las empresas buenas prácticas, innovaciones o soluciones eficaces en el marco de los procesos productivos desarrollados rutinariamente en las empresas

Habilidades o destrezas

- Aptitud para el trabajo en equipo y habilidad para adaptarse y desenvolverse en un entorno multidisciplinar y multicultural

- Capacidad para poner en práctica los conocimientos adquiridos en las asignaturas obligatorias del plan de estudios de la titulación
- Capacidad para identificar, en los procedimientos de las empresas comerciales, carencias, problemas u oportunidades de mejora a las cuales podría dar respuesta un Ingeniero Agrónomo

Competencias

- Poner en práctica todas las competencias profesionales propias del Ingeniero Agrónomo
- CT1. Desarrollar un profundo respeto a los derechos humanos, los derechos fundamentales y los valores democráticos
- CT2. Cultivar los valores y principios de igualdad y no discriminación por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social
- CT3. Fomentar el respeto a los principios de accesibilidad universal y diseño para todas las personas, con especial cuidado de los derechos de las personas con discapacidad
- CT4. Cultivar los valores del humanismo cristiano, fundamentados en los principios de dignidad, libertad, verdad y solidaridad
- CT5. Promover la formación integral mediante la adquisición de conocimientos científicos, humanísticos y artísticos
- CT6. Fomentar el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad mediante una ecología integral
- CT7. Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando la excelencia y el bien común
- CT8. Adquirir la capacidad de liderazgo, con espíritu emprendedor y actitud de servicio

- CT9. Desarrollar habilidades de comunicación y empatía en las relaciones interpersonales y en el trabajo en equipo

3

Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

La materia carece de programa docente.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

La bibliografía recogida en los demás módulos y la reunida por el alumno, además de aquella que pudieran sugerir, como punto de partida, el tutor académico de la universidad y el supervisor de prácticas en la empresa.

4

Indicaciones metodológicas

- **Prácticas en empresas:** trabajo en prácticas del alumno en una empresa u organismo público o privado con el cual la Universidad haya suscrito convenios para la realización de prácticas de los alumnos.
- **Memoria de prácticas:** consistirá en la elaboración por parte del alumno de un documento donde resuma las diferentes actividades realizadas durante su estancia en una empresa u organismo público o privado.

Protocolo de realización de las prácticas en empresa:

- Establecimiento de un Convenio de Cooperación Educativa para la realización de Prácticas Académicas entre la universidad y la empresa (la empresa puede ser directamente elegida por el alumno o propuesta por la universidad)

- Nombramiento de un supervisor en la empresa (el tutor académico será el director del Máster)
- Realización, por parte del alumno, de un mínimo de 125 horas de trabajo en la empresa
- Certificación, por parte del supervisor en la empresa, de las horas de trabajo realizadas por el alumno
- Evaluación, por parte del supervisor en la empresa, de la labor realizada por el alumno durante el periodo de prácticas
- Entrega al tutor académico de la memoria de prácticas realizada por el alumno
- Calificación de las prácticas del alumno
- Realización de las encuestas de satisfacción por parte del alumno, la empresa y el tutor académico

La Comisión de Prácticas de los Másteres, constituida por el Decano de la Facultad de Ciencias y Artes, los Directores de los Másteres en Ingeniería Agronómica, Ingeniería de Montes y Biotecnología Agroalimentaria y un representante del Servicio de Prácticas e Información para el Empleo (SEPIE), valorarán y aprobarán la idoneidad de las empresas propuestas por los alumnos para la realización de las prácticas externas.

La Universidad enviará a la empresa tres copias del convenio firmadas por parte de la UCAV para que la empresa proceda a su firma, así como el alumno. El alumno procederá a la firma del convenio el primer día de incorporación a la realización de las prácticas. **La empresa de prácticas externas se quedará una copia del convenio y será responsabilidad del alumno el envío de las otras dos copias.**

El envío deberá ser realizado **por mensajería o por correo certificado, pero siempre con acuse de recibo** (*en caso de incumplimiento de esta modalidad de envío, la universidad no se hace responsable de la recepción del Convenio*) a la siguiente dirección:

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ÁVILA

SERVICIO DE PRÁCTICAS E INFORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Att. D^a. Virginia Jiménez Herráez

C/ Canteros s/n

Ávila CP 05005

Si la UCAV no recibiese las copias del convenio firmadas por parte de la empresa y el alumno, éste pierde el derecho a la evaluación de las prácticas en empresa en dicho curso académico.

El alumno debe mantener entrevistas (vía mensajería, skype o por teléfono) con el tutor académico de la universidad en diferentes momentos del desarrollo de las prácticas. Asimismo, el alumno debe establecer una relación directa y continua con el supervisor de las prácticas en la empresa. El supervisor de prácticas en la empresa completará una evaluación final sobre la estancia de prácticas del alumno, según modelo aportado por la UCAV (se valorarán cuestiones como la actitud, la puntualidad, la adaptación, el aprendizaje, el trabajo en equipo, la asunción de responsabilidades, la comunicación, la capacidad técnica y la calidad del trabajo).

Al término de las prácticas, el alumno redactará, siguiendo la plantilla que le facilitará el SEPIE o el tutor académico, un informe que incluirá los siguientes apartados:

- Información general (datos del alumno y de la empresa)
- Resumen de la actividad desarrollada
- Misión de la empresa
- Organización interna de la empresa
- Descripción concreta de las tareas desarrolladas por el alumno en prácticas
- Sugerencias de mejora e innovación

El tutor académico calificará las prácticas en función de la evaluación emitida por el supervisor en la empresa (50%) y de la memoria entregada por el alumno al tutor en la universidad (50%).



Para el apoyo tutorial personal, el alumno dispone de las siguientes figuras:

Director general del Máster: encargado de facilitar la comunicación entre profesores y alumnos y de proporcionar a los alumnos la ayuda necesaria para resolver cuestiones genéricas de índole académica.

Supervisor del alumno en la empresa: las funciones pueden verse en el documento de convenio de prácticas en empresas.

Tutor del alumno en la universidad: quien realizará el seguimiento de las prácticas del alumno y evaluará la asignatura. El alumno será informado sobre el horario de tutorías del profesor en la universidad.

La atención tutorial se realizará fundamentalmente por correo electrónico y teléfono, pudiendo no obstante convenir con el tutor, a través de estos medios, un encuentro, si lo estimaran necesario, para comentar cuestiones de las prácticas o resolver dudas.