GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **PRÁCTICAS DE EMPRESA**
Código: 102661
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA** Curso: 2
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 10
Porcentaje de presencialidad: 10.0% Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual:

GUÍA DOCENTE

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: CASTILLEJO GONZÁLEZ, ISABEL LUISA (Coordinador)
Departamento: INGENIERÍA GRÁFICA Y GEOMÁTICA
Área: INGENIERÍA CARTOGRÁFICA, GEODESIA Y FOTOGRAMETRÍA
Ubicación del despacho: Edificio Gregor Mendel (C5)
E-Mail: ma2cagoi@uco.es Teléfono: 957 218538

Nombre: BLANCO ROLDAN, GREGORIO L.
Departamento: INGENIERÍA RURAL, CONSTRUCCIONES CIVILES Y PROYECTOS DE INGENIERÍA
Área: INGENIERÍA AGROFORESTAL
Ubicación del despacho: Edificio Leonardo da Vinci
E-Mail: ir3blrog@uco.es Teléfono: 957218524

Nombre: CASARES DE LA TORRE, FRANCISCO JOSE
Departamento: INGENIERÍA ELÉCTRICA Y AUTOMÁTICA
Área: INGENIERÍA ELÉCTRICA
Ubicación del despacho: Edificio Leonardo da Vinci
E-Mail: ir1catof@uco.es Teléfono: 957218474

Nombre: CASTRO LÓPEZ, PATRICIA REGINA
Departamento: GENÉTICA
Área: GENÉTICA
Ubicación del despacho: Edificio Gregor Mendel (C5)
E-Mail: patricia.castro@uco.es Teléfono: 957218508

Nombre: GARRIDO JURADO, INMACULADA
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: Edificio Celestino Mutis (C4)
E-Mail: g72gajui@uco.es Teléfono: 957218475

Nombre: LÓPEZ ESCUDERO, FRANCISCO JAVIER
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: Edificio Celestino Mutis (C4)
E-Mail: ag2loesj@uco.es Teléfono: 957218528

Nombre: PÉREZ MARÍN, DOLORES CATALINA
Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL
Área: PRODUCCIÓN ANIMAL
Ubicación del despacho: Producción animal
E-Mail: dcperez@uco.es Teléfono: 957212221

Nombre: RODRÍGUEZ DÍAZ, JUAN ANTONIO
Departamento: AGRONOMÍA
Área: INGENIERÍA HIDRÁULICA
Ubicación del despacho: Edificio Leonardo da Vinci
E-Mail: ma2rodij@uco.es Teléfono: 957212242

GUÍA DOCENTE

Nombre: SÁNCHEZ PINEDA DE INFANTAS, MARIA TERESA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Charles Darwin (C1)
E-Mail: bt1sapim@uco.es Teléfono: 957212576

Nombre: SÁNCHEZ ZAMORA, PEDRO
Departamento: ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD
Área: ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA
Ubicación del despacho: Edificio Gregor Mendel (C5)
E-Mail: g22sazap@uco.es Teléfono: 957218444

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Se recomienda vincular las Prácticas de Empresa a la temática del Trabajo Fin de Máster.

COMPETENCIAS

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.
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.
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.
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.
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.
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

GUÍA DOCENTE

	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.
CE1	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.
CE2	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.
CE3	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.
CE4	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.
CE5	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.
CE6	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Sistemas de producción vegetal.
CE7	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Sistemas integrados de protección de cultivos.
CE8	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.
CE9	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal.
CE10	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.
CE11	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias.
CE12	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.
CE13	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.
CE14	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria.
CE15	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.
CE16	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión logística en el ámbito del sector.

OBJETIVOS

Acercar al alumnado al mundo profesional mediante la realización de estancias en empresas o instituciones de investigación. El alumnado desarrollará labores según lo establecido en el proyecto formativo de cada práctica.

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

El contenido de cada práctica se ajustará a lo establecido en el Proyecto formativo de cada estudiante en prácticas.

2. Contenidos prácticos

El contenido de cada práctica se ajustará a lo establecido en el Proyecto formativo de cada estudiante en prácticas.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza
Hambre cero
Salud y bienestar
Igualdad de género
Agua limpia y saneamiento
Energía asequible y no contaminante
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Reducción de las desigualdades
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Vida de ecosistemas terrestres

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de expresión escrita	3
Actividades de expresión oral	4
Análisis de documentos	3
Total horas:	***10***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Trabajo en equipo	20
Trabajo sobre proyecto real	60

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Los indicados por la empresa - *Lo suministrará la empresa*

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Autoevaluación	10%
Informe tutor académico	80%
Informe tutor laboral	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Un curso académico

Aclaraciones:

Una vez concluida la práctica externa, el estudiante deberá elaborar una Memoria final, que será presentada a su tutor académico, quien procederá a realizar la evaluación y calificación de la misma de conformidad con los procedimientos que establezca la Universidad.La evaluación del tutor académico tendrá en cuenta tanto la autoevaluación como el informe del tutor laboral.
El informe final debe recoger los siguientes aspectos:
a) Datos personales del estudiante.
b) Entidad colaboradora donde ha realizado las prácticas y lugar de ubicación.
c) Descripción concreta y detallada de las tareas, trabajos desarrollados y departamentos de la entidad a los que ha estado asignado.
d) Valoración de las tareas desarrolladas con los conocimientos y competencias adquiridos en relación con los estudios universitarios.
e) Relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución.
f) Identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas.
g) Evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.
Asimismo, deberá aportar la documentación que se le requiera, pudiendo dicho tutor realizar cuantas reuniones o pruebas escritas considere oportunas. El reconocimiento académico de las prácticas externas se realizará de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos por la Universidad de Córdoba.

Aclaraciones:

GUÍA DOCENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

La suministra la empresa.

2. Bibliografía complementaria

La suministra la empresa.

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.