

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA¹

Curso académico: 2025/2026

Identificación y características de la asignatura					
Código ²	401690				
Denominación (español)	Prácticas Externas				
Denominación (inglés)	External Practices				
Titulaciones ³	Máster en Ingeniería Agronómica				
Centro ⁴	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado				
Materia	Prácticas Externas				
Carácter	Obligatoria	ECTS	6	Semestre	Primero (3º)
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Mª José Poblaciones Suárez-Bárcena		D-724		majops@unex.es	
Mercedes Gómez-Aguado Gutiérrez		D104		mgag@unex.es	
Área de conocimiento		Producción Vegetal, Ingeniería Agroforestal			
Departamento		Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal			
Profesor/a coordinador/a ⁵ (si hay más de uno)		Mª José Poblaciones Suárez-Bárcena			
Competencias ⁶					
Competencias básicas					
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					

¹ En los casos de planes conjuntos, coordinados, intercentros, PCEOs, etc., debe recogerse la información de todos los títulos y todos los centros en una única ficha.

² Si hay más de un código para la misma asignatura, ponerlos todos.

³ Si la asignatura se imparte en más de una titulación, consignarlas todas, incluidos los PCEOs.

⁴ Si la asignatura se imparte en más de un centro, incluirlos todos.

⁵ En el caso de asignaturas intercentro, debe rellenarse el nombre del responsable intercentro de cada asignatura.

⁶ **Deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título**, especificando su código y la descripción:

- **Si la memoria del título NO HA SIDO ADAPTADA al RD 822**, deberán especificarse las **competencias** que cubre la asignatura, clasificadas en básicas y generales, transversales, y específicas. Se describirán los **resultados de aprendizaje** que se adquieren al completar la asignatura como es habitual (después de las metodologías docentes)
- **Si la memoria del título YA HA SIDO ADAPTADA al RD 822**, solo deberán especificarse los **resultados de aprendizaje** (después del apartado “identificación y características generales de la asignatura”), clasificados en conocimientos o contenidos, competencias, y habilidades o destrezas. Para evitar duplicidades se eliminarán los mismos de la parte final de la ficha.

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.

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

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.
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.
CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.
CEPMR4 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.
CEPMR5 - Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.
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.
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.
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.

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.

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.

CEGOE2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.

Contenidos

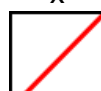
Se persigue con esta asignatura ofrecer al alumno la posibilidad de entrar en contacto con el mundo profesional, con el fin último de mejorar facilitar su empleabilidad. Con esta experiencia no sólo se refuerzan los conocimientos adquiridos en la formación académica, sino que también se ofrece la posibilidad de conocer y aprender técnicas sociales de integración en grupos de decisión, de discusión y planificación estratégica.

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 período 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 período de estancia. Dicha memoria deberá ir acompañada del correspondiente informe del Tutor de Empresa y 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>)

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS

1 FIN DE LA POBREZA  ☐	2 HAMBRE CERO  X	3 SALUD Y BIENESTAR  ☐	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD  ☐	5 IGUALDAD DE GÉNERO  ☐	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO  X
7 ENERGÍA ASOMABLE Y NO CONTAMINANTE  X	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO  ☐	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA  X	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES  ☐	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES  ☐	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES  X
13 ACCIÓN POR EL CLIMA  ☐	14 VIDA SUBMARINA  ☐	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES  ☐	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS  ☐	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS  ☐	 ☐

Temario								
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								
Competencias adquiridas: CB6 - CB7 - CB8 - CB9 - CB10 - CG1 - CG2 -CG3 - CG4 - CG5 -CG6 - CG7 - CT1- CT2 - CT3 - CT4 - CT5 - CT6 - CT7 - CT8 - CT10 - CT11 - CEPMR1 - CEPMR2 - CEPMR3 - CEPMR4 - CEPMR5 - CEPVA1 - CEPVA2 - CEIAA1 - CEIAA2 - CEGOE1 - CEGOE2								
Actividades formativas ⁷								
Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	141						1	140
2	9						1	8
Evaluación								
TOTAL	150						2	148
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								
Metodologías docentes ⁶								
12. Tutorización de prácticas en empresas, Centros de Investigación o Departamentos de la UEX 13. Seguimiento y desarrollo de memoria descriptiva de las prácticas en empresa								
Resultados de aprendizaje ⁶								
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 ⁶								
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%).								

⁷ Actividades formativas con contenido en ECTS y tiempo de dedicación del estudiante. Debe coincidir con lo establecido en la ficha 12c de la asignatura.