

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura						
Código	401690					
Denominación (español)	Prácticas Externas					
Denominación (inglés)	External Practices					
Titulaciones	Máster en Ingeniería Agronómica					
Centro	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 (si hay más de uno)	Mª José Poblaciones Suárez-Bárcena					
Competencias						
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 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 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto. CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación. CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.
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 HAYTIDE CERO X	3 SALUD Y BIENESTAR ☐	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD ☐	5 IGUALDAD DE GÉNERO ☐	6 AGUA LIMPA Y SANEAMIENTO X
7 ENERGÍA ASEQUIBLE 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 - CEPMR1 - CEPMR2 - CEPMR3 - CEPMR4 - CEPMR5 - CEPVA1 - CEPVA2 - CEIAA1 - CEIAA2 - CEGOE1 - CEGOE2

Actividades formativas

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

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

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 tutor de la empresa: Evaluación del seguimiento del tutor de las prácticas en la empresa (40%).

- Evaluación del tutor académico: Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas (60%).

Para superar la asignatura será necesario aprobar ambas evaluaciones, la del tutor de la empresa y la del tutor académico.