



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prácticas Externas

| | | | | |
|---------------------|---------------------------------|-----------|-------|--------------|
| Asignatura | Prácticas Externas | | | |
| Código | O01G281V01981 | | | |
| Titulación | Grado en Ingeniería Agraria | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Selección | Curso | Cuatrimestre |
| | 6 | OP | 4 | 2c |
| Lengua | Castellano | | | |
| Impartición | | | | |
| Departamento | Química analítica y alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Rial Otero, Raquel | | | |
| Profesorado | Rial Otero, Raquel | | | |
| Correo-e | raquelrial@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descripción general | | | | |

Competencias

| | |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código | |
| A3 | Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. |
| A4 | Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. |
| A5 | Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. |
| B1 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente. |
| B2 | Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo. |
| B3 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo. |
| B4 | Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia. |
| C66 | Conocer, de primera mano, el entorno socio-laboral relacionado con alguno de los ámbitos agrario y agroalimentario y comprender la aplicabilidad de los conceptos adquiridos a lo largo del Grado |
| C67 | Manejar los conceptos y la terminología propios o específicos del ámbito y comprender la proyección social-profesional de los Ingenieros Técnicos Agrícolas |
| D1 | Capacidad de análisis, organización y planificación |
| D2 | Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor |
| D3 | Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera |
| D4 | Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información |
| D5 | Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones |
| D6 | Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación |
| D7 | Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico |
| D8 | Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar |
| D9 | Tratamiento de conflictos y negociación |
| D10 | Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales |

Resultados de aprendizaje

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Resultados previstos en la materia | Resultados de Formación y Aprendizaje |
|------------------------------------|---------------------------------------|

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|------------|-----------------------------------------------------|
| RA1: Conocer, de primera mano, el entorno socio-laboral relacionado con alguno de los ámbitos agrario y agroalimentario y comprender la aplicabilidad de los conceptos adquiridos a lo largo del Grado. | A3 A5 | B1 B2 B4 | C66 C67 | D1 D2 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 |
| RA2: Obtener información, interpretar resultados y manejar las herramientas precisas para la ejecución de proyectos relacionados con el medio rural, realizando funciones y tareas propias de un ingeniero/a agrícola aplicando las competencias adquiridas en el grado y comprendiendo su proyección social y profesional. | A3 A5 | B1 | C66 C67 | D1 D4 D5 D7 |
| RA3: El alumno debe ser capaz de plasmar los principales resultados de su etapa formativa en la empresa en una memoria de actividades que debe entregar al finalizar sus prácticas | A4 | B3 | C66 C67 | D1 D3 D7 D10 |

Contenidos

Tema

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La asignatura no es una materia al uso. Las prácticas académicas externas facilitarán a los estudiantes el primer contacto con lo que presumiblemente será su futuro entorno laboral. Estas prácticas ofrecen al alumno/a la posibilidad de completar su formación académica y adquirir una experiencia profesional a través de la realización de prácticas en empresas o instituciones de carácter público o privado. | Los objetivos de las prácticas en empresas son, entre otros, permitir al estudiante: <input type="checkbox"/> Conocer la realidad laboral de las empresas. <input type="checkbox"/> Aplicar en la práctica real de una empresa los conocimientos adquiridos durante sus estudios. <input type="checkbox"/> Adquirir las capacidades técnicas (saber hacer), interpersonales (saber estar) y de pensamiento (saber ser), que le capaciten para enfrentarse al mundo laboral con mayores garantías de éxito |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Planificación

| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|-----------------------------------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| Prácticas externas | 120 | 0 | 120 |
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | 0 | 30 | 30 |

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

| | Descripción |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas externas | El/la alumno/a, durante las 120 horas presenciales en la empresa/entidad receptora, observará los procesos productivos/actividad laboral desarrollada en la empresa pasando, con posterioridad, a participar activamente en los mismos como un miembro más de la empresa. |

Atención personalizada

| Metodologías | Descripción |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas externas | Durante la realización de las prácticas externas el/la alumno/a estará supervisado en todo momento y de forma personalizada tanto por el/la tutor/a de la empresa como por el/la tutor/a académico asignados a sus prácticas. Además, podrá acudir a tutorías específicas con el coordinador de la materia. |

Evaluación

| | Descripción | Calificación | Resultados de Formación y Aprendizaje |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas externas | Una vez finalizadas las prácticas presenciales, el/la tutor/a de la empresa elaborará un informe en el que evaluará tanto la actitud del alumno/a durante las prácticas (puntualidad, motivación, interés, inquietud), así como los progresos mostrados (capacidad de aprendizaje, formación adquirida durante la práctica, facilidad de adaptación) y la capacidad de interacción con superiores, compañeros y subordinados. RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS: RA1 y RA2 | 50 | A3 B1 C66 D1 A5 B2 C67 D2 B4 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------|
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | Al finalizar la etapa presencial, el/la alumno/a debe elaborar una memoria de prácticas en la que describirá la empresa/entidad en la que ha realizado sus prácticas, las tareas y trabajos desarrollados en la misma, los conocimientos adquiridos durante esta etapa y su relación con la adquisición de competencias propias de la titulación. Esta memoria será evaluada por el/la tutor/a académico del alumno/a. RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS: RA2 y RA3 | 50 | A4 B3 C66 D1 C67 D3 D7 D10 |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------|

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los/as alumnos/as deben entregar copia de toda la documentación relacionada con la formalización (documento D3-D4) y seguimiento (Documentos D5, D6, D7, D8 y memoria de prácticas) de las prácticas en el Decanato del centro antes del cierre de actas de la convocatoria correspondiente.

Fuentes de información

La fuentes de información son aquellas donde se hallen contenidos los cuerpos doctrinales de los procesos que se aplican en la industria receptora. A tal fin se recomienda la bibliografía propuesta en las materias "Biología", "Edafología", "Fitopatología", "Química Agrícola", "Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente", "Ampliación de Tecnología Alimentaria", "Hortofruticultura", "Gestión de la calidad", etc.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Gestión de residuos/O01G281V01405
Análisis instrumental/O01G281V01911
Ciencia y tecnología del medio ambiente/O01G281V01503
Fitopatología/O01G281V01921
Gestión de la calidad/O01G281V01913
Ampliación de tecnología alimentaria/O01G281V01918
Degradación y recuperación de suelos/O01G281V01926
Hortofruticultura/O01G281V01924
Mejora vegetal/O01G281V01927