



GUÍA DOCENTE 2015-2016  
**Prácticas en Empresa**

**1. Denominación de la asignatura:**

Prácticas en Empresa

**Titulación**

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Mundo Rural

**Código**

6289

**2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:**

Prácticas en Empresa

**3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:**

Ingeniería Civil

**4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :**

Milagros Navarro González

**4.b Coordinador de la asignatura**

Milagros Navarro González

**5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:**

4º curso- 7º y 8º semestre

**6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)**

Optativa



### **7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:**

Las Prácticas Externas (máximo 9 créditos) sólo se podrá iniciar una vez superados los 150 créditos.

Los alumnos cursarán las prácticas en empresa en función de las fechas establecidas en los convenios con las empresas. Para cursar dicha asignatura debe existir previamente un convenio de colaboración con la empresa y éste debe ser aprobado por la Dirección del Centro.

A efectos de gestión de las Prácticas Externas se estará a lo dispuesto en la Normativa de carácter general (RD 1393/2007, RD 861/2010, RD 1791/2010 y RD 1707/2011, al Reglamento de Prácticas Externas de la Universidad de Burgos y a la Normativa de Prácticas Externas de la Escuela Politécnica Superior de Burgos.

### **8. Número de créditos ECTS de la asignatura:**

9 créditos (1 teórico y 8 prácticos)

### **9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura**

Conforme a la Memoria de la Titulación

Transversales: todas las transversales del título

Generales: todas las generales del título

Específicas: en función de la naturaleza de las prácticas en empresa. El conjunto de prácticas en empresa de la materia deben cubrir todas las competencias.

### **10. Programa de la asignatura**

#### **10.1- Objetivos docentes**

Obtener una primera experiencia práctica del empleo de las capacidades adquiridas en un entorno real.

Adaptación al mundo laboral del alumno.



**11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:**

| Metodología           | Competencia relacionada | Horas presenciales | Horas de trabajo | Total de horas |
|-----------------------|-------------------------|--------------------|------------------|----------------|
| Trabajo en la empresa | Todas                   | 0                  | 215              | 215            |
| Tutorías              | Todas                   | 0                  | 10               | 10             |
| <b>Total</b>          |                         | 0                  | 225              | 225            |

**12. Sistemas de evaluación:**

| Procedimiento                     | Peso         |
|-----------------------------------|--------------|
| Informe de seguimiento intermedio | 40 %         |
| Memoria justificativa final       | 40 %         |
| Participación en tutorías         | 20 %         |
| <b>Total</b>                      | <b>100 %</b> |

**Evaluación excepcional:**

Informe de seguimiento intermedio 40%, memoria justificativa final 40% y participación en tutorías 20%.

**13. Calendarios y horarios:**

Según se establece en el convenio correspondiente

**14. Idioma en que se imparte:**

Español