



GUÍA DOCENTE 2024-2025

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

Juan Manuel Varona Arnaiz

3.b Coordinador/a de la asignatura

Juan Manuel Varona Arnaiz

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

4º curso- 7º y 8º semestre

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

Optativa

6. 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.

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

9 créditos (1 teórico y 8 prácticos)

8. Competencias que debe adquirir el/la estudiante 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.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

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

Adaptación al mundo laboral del alumno.

9.2- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6289&auth=SAML



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la 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
Total		0	225	225

11. Sistemas de evaluación:

Procedimiento	Peso
Informe de seguimiento intermedio	40 %
Memoria justificativa final	40 %
Participación en tutorías	20 %
Total	100 %

Evaluación excepcional:

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

12. Calendarios y horarios:

Según se establece en el convenio correspondiente

13. Idioma en que se imparte:

Español