



GUÍA DOCENTE 2021-2022
Prácticas en Empresa

1. Denominación de la asignatura:

Prácticas en Empresa

Titulación

Doble Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Mundo Rural e Ingeniería de Organización Industrial

Código

8067

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

Prácticas en Empresa

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

Juan Manuel Varona Arnaiz

3.b Coordinador 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 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.

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.

10. 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
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



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	Doble Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural e Ingeniería de Organización Industrial	
CURSO	4º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Prácticas en Empresa / 8067	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º / 2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Optativa	9 ECTS
COORDINADOR/A	Juan Manuel Varona Arnaiz	
PROFESORADO	Los profesores de la Titulación	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> NO PROCEDE 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> Ante la suspensión de la estancia de los estudiantes en las empresas en este escenario, las prácticas podrán continuar únicamente mediante teletrabajo, siempre que la empresa así lo estime posible u oportuno.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> <u>NO PROCEDE</u> 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> Se realizarán a través de los foros de la asignatura en ubuvirtual y/o por correo electrónico y/o por		



teléfono, en horario acordado para tutorías.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

NO PROCEDE

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Ante la suspensión de la estancia de los estudiantes en las empresas en este escenario, las actividades que complementarán dichas estancias y que permitirán superar la asignatura consistirán en la realización de un trabajo descriptivo relacionado con la empresa, cuya temática decidirá el tutor académico (a modo de ejemplo podría ser sobre su historia, organización, métodos productivos, mercado, productos, competencia, proveedores,... o varias de estas cosas si la extensión del trabajo así lo requiriese).

Podrán acogerse a la realización de este trabajo todos los estudiantes matriculados en prácticas en empresa en el momento de la suspensión, independientemente del número de horas que haya durado su estancia en la empresa, incluso si las prácticas no hubiesen dado comienzo todavía (este caso solo es para los alumnos para los que las prácticas sean imprescindibles para acabar la titulación este curso o presentar el Trabajo Fin de Grado/Máster).

La extensión de este trabajo será proporcional a completar las horas ya realizadas y en función del número de créditos de la asignatura. El trabajo habrá de entregarse en formato electrónico al tutor académico, quien lo evaluará y enviará una copia por correo electrónico a secretaría de alumnos, a quienes notificará asimismo la calificación antes de las fechas establecidas para el cierre de actas.

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se mantendrán los calendarios propuestos por el centro.

COMENTARIOS