

## PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA<sup>1</sup>

Curso académico: 2021/2022

Identificación y características de la asignatura			
Código <sup>2</sup>	400517	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	PRÁCTICAS EXTERNAS		
Denominación (inglés)	INTERNSHIP		
Titulaciones <sup>3</sup>	MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE		
Centro <sup>4</sup>	FACULTAD DE VETERINARIA		
Semestre	Primero	Carácter	Obligatorio
Módulo	PRÁCTICAS EXTERNAS		
Materia	PRÁCTICAS EXTERNAS		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Sonia Ventanas Canillas	CIUI 2D5	sanvenca@unex.es	<a href="https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=sanvenca">https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=sanvenca</a>
Área de conocimiento	Todas las implicadas en la docencia en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne		
Departamento	Todos los implicados en la docencia en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne		
Profesor coordinador <sup>5</sup> (si hay más de uno)	Sonia Ventanas Canillas (Coordinadora de la Comisión de Calidad del Título)		
Competencias <sup>6</sup>			
Competencias básicas			
<b>CB1.</b> 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			

<sup>1</sup> En los casos de planes conjuntos, coordinados, intercentros, pceos, etc., debe recogerse la información de todos los títulos y todos los centros en una única ficha.

<sup>2</sup> Si hay más de un código para la misma asignatura, ponerlos todos.

<sup>3</sup> Si la asignatura se imparte en más de una titulación, consignarlas todas, incluidos los PCEOs.

<sup>4</sup> Si la asignatura se imparte en más de un centro, incluirlos todos

<sup>5</sup> En el caso de asignaturas intercentro, debe rellenarse el nombre del responsable intercentro de cada asignatura

<sup>6</sup> Deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

<p><b>CB2.</b> 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</p> <p><b>CB3.</b> 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.</p> <p><b>CB4.</b> 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.</p> <p><b>CB5.</b> 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.</p>
<p><b>Competencias generales</b></p> <p><b>CG1.</b> Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p><b>CG2.</b> Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.</p> <p><b>CG3.</b> Planificación y gestión del tiempo.</p> <p><b>CG4.</b> Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.</p> <p><b>CG5.</b> Comunicación oral y escrita en lengua castellana.</p> <p><b>CG6.</b> Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).</p> <p><b>CG7.</b> Capacidad para generar nuevas ideas.</p> <p><b>CG8.</b> Resolución de problemas.</p> <p><b>CG9.</b> Toma de decisiones.</p>
<p><b>CG10.</b> Capacidad de relación y trabajo en equipo.</p> <p><b>CG11.</b> Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.</p>
<p><b>Competencias transversales</b></p> <p><b>CT1.</b> Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p><b>CT2.</b> Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.</p> <p><b>CT3.</b> Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.</p> <p><b>CT4.</b> Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.</p> <p><b>CT5.</b> Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.</p> <p><b>CT6.</b> Utilizar de forma eficiente un conjunto de recursos, técnicas y estrategias de aprendizaje que garanticen un aprendizaje autónomo, responsable y continuo a lo largo de toda la vida.</p> <p><b>CT7.</b> Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.</p> <p><b>CT8.</b> Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.</p> <p><b>CT9.</b> Comprender el carácter evolutivo y la pluralidad de las sociedades actuales y desarrollar actitudes de respeto, tolerancia y solidaridad hacia los diferentes grupos sociales y culturales.</p> <p><b>CT10.</b> Ser conscientes del derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres y aplicar medidas que eliminen los obstáculos que dificulten la igualdad efectiva entre unas y otros.</p>
<p><b>Competencias específicas</b></p> <p><b>CE3.1.</b> Definir sus intereses profesionales en contacto con el mundo laboral.</p> <p><b>CE3.2.</b> Proporcionar un conocimiento de la metodología de trabajo en diferentes industrias de carne y productos cárnicos.</p> <p><b>CE3.3.</b> Obtener un conocimiento práctico, pormenorizado y directo, sobre las materias primas, aditivos y auxiliares empleados en la elaboración de productos cárnicos.</p> <p><b>CE3.4.</b> Conocer el funcionamiento y las prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.</p>

**CE3.5.** Efectuar un seguimiento de los procesos de elaboración en condiciones reales de las principales productos cárnicos

**CE3.6.** Ser capaces de enfrentarse en condiciones prácticas a las dificultades del trabajo que realizan los tecnólogos e higienistas y los encargados de la innovación en las empresas cárnicas..

### Contenidos<sup>6</sup>

#### Breve descripción del contenido

Los alumnos podrán optar por realizar sus trabajos prácticos, tanto en los laboratorios de investigación de los Centros de investigación y/o empresas del sector cárnico, con las que existe convenio de colaboración docente, de cuya disponibilidad de plazas se informa al inicio del curso. La realización de los trabajos prácticos estará sujeta al régimen temporal establecido en el convenio, y podrá realizarse a lo largo del curso en horario de mañana ó a jornada completa dentro de los meses no lectivos. El tutor realizará un seguimiento de la actividad desarrollada por el alumno en el Laboratorio ó la Industria.

Existe un REGLAMENTO DE PRÁCTICAS EXTERNAS y un LISTADO DE CONVENIOS, que recogen todas las instituciones, empresas y organismos donde los estudiantes pueden realizar sus prácticas. Toda empresa o institución deben estar incluida en esta relación para que el alumno tenga la garantía de estar cubierto por el seguro escolar. De no existir convenio, los estudiantes deberán solicitar su formalización mediante la entrega de la presente SOLICITUD en la Secretaría del Centro.

Toda la información se puede encontrar en esta dirección web: <https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas>.

#### Temario de la asignatura

Tema 1: Prácticas externas. Realización de las prácticas externas

Tema 2: Prácticas externas. Elaboración de la memoria de las prácticas externas

### Actividades formativas<sup>7</sup>

Horas de trabajo del estudiante por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
1	144			124				
2	5							5
<b>Evaluación<sup>8</sup></b>	1							
<b>TOTAL</b>	150							

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

### Metodologías docentes<sup>6</sup>

<sup>7</sup> Esta tabla debe coincidir exactamente con lo establecido en la ficha 12c de la asignatura.

<sup>8</sup> Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.  
Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

### Resultados de aprendizaje<sup>6</sup>

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Conocer "in situ" la realidad de la industria cárnica.
- Obtener un conocimiento práctico pormenorizado sobre todos los productos y materiales relacionados con los productos cárnicos.
- Conocer el funcionamiento y prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.
- Efectuar un seguimiento de los procesos de elaboración y del control en condiciones reales de la carne y los productos cárnicos.

### Sistemas de evaluación<sup>6</sup>

Presentación de una memoria escrita sobre el trabajo realizado durante las prácticas. Las directrices para la elaboración de la memoria y los criterios de calificación se podrán encontrar en el siguiente vínculo:

<https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/informacion-academica/practicas-externas/DIRECTRICESLABORACIONMEMORIAMCYT.pdf>

También se tendrá en cuenta la valoración que haga el tutor externo de la empresa o laboratorio en la que el alumno realice las prácticas.

### Bibliografía (básica y complementaria)

La correspondiente según las practicas externas a desarrollar

### Otros recursos y materiales docentes complementarios