



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: **Prácticas Tuteladas**

Código: **101490**

Plan de estudios: **GRADO DE VETERINARIA**

Curso **5º**

Denominación del módulo: **Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado**

Materia: **Prácticas Tuteladas**

Carácter: **Obligatoria** Duración **Segundo Cuatrimestre**

Créditos ECTS: **24**

Porcentaje de presencialidad: **80%**

Horas de trabajo presencial: **480**

Horas de trabajo no presencial: **120**

DATOS DEL PROFESORADO

MARTINEZ GALISTEO, ALFONSO (Coordinador general)

Departamento: **ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS**

Área: **ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DE SANIDAD ANIMAL-CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **an1magaa@uco.es** Teléfono: **957218142**

CIPRIANO DIAZ GAONA (Coordinador itinerario de Empresas ganaderas)

Departamento: **PRODUCCIÓN ANIMAL**

Área: **PRODUCCIÓN ANIMAL**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DE PRODUCCIÓN ANIMAL -CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **pa2digac@uco.es** Teléfono: **957212074**

CARMEN BORGE RODRÍGUEZ (Coordinadora itinerario de Clínica ambulante)

Departamento: **SANIDAD ANIMAL**

Área: **SANIDAD ANIMAL**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DE SANIDAD ANIMAL -CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **Carmen.borge@uco.es** Teléfono:

SALUD SERRANO JIMÉNEZ (Coordinador itinerarios de Matadero y Seguridad alimentaria)

Departamento: **ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS**

Área: **ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DE SANIDAD ANIMAL-CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **an1magaa@uco.es** Teléfono: **957218142**

MONTSERRAT VIOQUE AMOR (Coordinadora itinerario de Planta Piloto)

Departamento: **BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Área: **NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DARWIN -CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **bt1viamm@uco.es** Teléfono: **957218081**



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

EVA MARTIN SUÁREZ (Coordinadora itinerario Hospital clínico Veterinario)
Departamento: MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL
Área: MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL
Ubicación del despacho: HOSPITAL CLÍNICO VETERINARIO, CAMPUS DE RABANALES
E-Mail: pv2masue@uco.es Teléfono: 957212011

RAFAEL ZAFRA LEVA (Coordinador itinerario libre elección)
Departamento: SANIDAD ANIMAL
Área: SANIDAD ANIMAL
Ubicación del despacho: EDIFICIO SANIDAD ANIMAL, CAMPUS DE RABANALES
E-Mail: @uco.es Teléfono:

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Haber superado 210 créditos del Grado en Veterinaria

Otros requisitos

Es requisito tener suscrito el seguro *cum laude* y la firma de un acuerdo de confidencialidad.

Recomendaciones

Tener superadas el máximo de asignaturas posible del título.

COMPETENCIAS

- Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías de la veterinaria, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título (CE74).
- Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzado, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (CB1).
- Aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (CB2).
- Tener 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 (CB3).
- Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado (CB4).
- Haber desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía (CB5).
- Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera (CU1).



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

- Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs (CU2).
- Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento (CU3).
- Capacidad de resolver problemas (CT1).
- Capacidad de trabajar en equipo (CT2).
- Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica (CT3).
- Capacidad de tomar decisiones (CT4).
- Adquirir un compromiso ético (CT5).
- Capacidad de análisis y síntesis (CT6).
- Habilidades de Investigación (CT7)
- Haber desarrollado la motivación por la calidad (CT8).

OBJETIVOS

El estudiante deberá demostrar que posee una serie de Habilidades y destrezas del primer día, entendiéndose como habilidades o capacidades que un graduado en veterinaria debe poseer para iniciar su trabajo en los diferentes campos de la profesión veterinaria. Estas en cada itinerario son:



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

Nombre de la habilidad	ITINERARIOS				
	HCV	C.A.	E.G.	MATADERO	S.A. Y P.P.
1. Manejo y sujeción de los animales domésticos.	X	X	X		
2. Utilización de sistemas de identificación animal (crotales, tatuajes,...).	X	X	X	X	
3. Reconocer fuentes de alimentos para el ganado.		X	X	X	
4. Detectar y prevenir agresiones de la ganadería al medio ambiente.		X	X		
5. Organizar técnica y económicamente el sistema de producción de una especie animal.		X	X		
6. Diseñar dietas a mínimo coste para una especie animal.			X		
7. Evaluación de dietas para animales en relación con las necesidades nutricionales, salud, bienestar y economía.			X		
8. Evaluar el bienestar animal individual y en grupos.	X	X	X		
9. Realizar la reseña de un animal.	X	X	X		
10. Realizar una anamnesis.	X	X			
11. Utilizar métodos de exploración clásica e interpretar los resultados.	X	X			
12. Utilizar los principales métodos de exploración complementaria (radiografía, ecografía, electrocardiografía, diagnóstico laboratorio) e interpretar los resultados.	X	X			
13. Extracción de sangre de los animales domésticos.	X	X			
14. Tratamiento básico de heridas.	X	X			
15. Realización de vendajes.	X	X			
16. Técnicas básicas de sutura.	X	X			
17. Realizar un sondaje nasogástrico, ruminal y urinario.	X	X			
18. Cateterización intravenosa e intubación traqueal.	X	X			
19. Preparación del campo quirúrgico.	X	X			
20. Sedación de animales, en función de la especie e intervención.	X	X			
21. Anestesia en pequeños animales (protocolo anestésico, pautas de analgesia, cuidados postoperatorios y monitorización) y en équidos (en condiciones de campo).	X	X			
22. Realizar la inseminación artificial en una especie de producción.	X	X			
23. Hacer un diagnóstico de gestación.	X	X			
24. Administración de vacunas y medicamentos (vías im, iv, sc,...).	X	X			
25. Realizar técnicas quirúrgicas básicas (orquidectomía, ovariectomía,...)	X	X			
26. Aplicación adecuada de los métodos eutanásicos.	X	X			
27. Manipulación obstétrica básica.	X	X			
28. Establecer medidas básicas de lucha frente a enfermedades transmisibles en colectivos animales.		X			
29. Protocolo de actuación ante una Enfermedad de Declaración Obligatoria.	X	X			
30. Diseño de un muestreo.	X	X	X		X
31. Toma de muestras de animales vivos (exudados, orina, heces, piel,...) y envío a un laboratorio, con su correspondiente informe, para su análisis.	X	X			
32. Realización de una necropsia y toma de muestras para su envío al laboratorio con su correspondiente informe.		X			
33. Manejo básico de instrumental de laboratorio y preparación de soluciones.		X			X
34. Interpretar análisis laboratoriales básicos en Sanidad Animal.		X			
35. Interpretar un análisis toxicológico.					
36. Redactar documentos legales (receta, acta, informe,...).	X		X	X	X
37. Realizar una inspección antemortem y postmortem en mataderos.				X	
38. Realizar una inspección de establecimientos donde exista manipulación de alimentos					X
39. Toma de muestras de alimentos y envío a un laboratorio, con su correspondiente informe, para su análisis.			X	X	X
40. Desarrollar un sistema de autocontrol en la industria alimentaria: APPCC y Planes Generales de Higiene.					X
41. Aplicar las medidas adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo.					



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

CONTENIDOS

Las Prácticas Tuteladas consisten en unas prácticas preprofesionales, en forma de rotatorio clínico independiente y con una evaluación final de competencias, en hospitales veterinarios universitarios, clínica ambulante, granjas, plantas piloto, departamentos con dispositivos destinados a la docencia práctica en el Grado de Veterinaria, así como estancias en establecimientos veterinarios, mataderos, empresas y organismos externos del ámbito veterinario o afín.

METODOLOGÍA

Los estudiantes, en grupos de seis como máximo, realizarán un rotatorio en cinco itinerarios comunes y un itinerario libre con la siguiente distribución de créditos y una presencialidad del 80 por ciento, hasta completar 24 créditos y 480 horas de actividad presencial. Los alumnos serán distribuidos en grupos, que realizarán las practicas a manera rotaria siguiendo el esquema presentado al final de esta guía

- Cuatro semanas en el Hospital Clínico Veterinario (6 ECTS), pasando por los diferentes servicios de Grandes y Pequeños Animales.
- Dos semanas en Clínica Ambulante (3 ECTS), fuera del Hospital, trabajando con animales de producción.
- Dos semanas rotatorias en empresas ganaderas (3 ECTS), una semana realizando visitas a diferentes tipos de explotaciones, y otra semana realizando una estancia en una explotación de producción animal, en empresas del sector con las que la Facultad de Veterinaria mantenga una relación contractual docente o mantenga convenio de colaboración educativa en vigor, bajo la tutela de un tutor externo a la Facultad (EPT).
- Dos semanas en Matadero (3 ECTS), bajo la supervisión de veterinarios adscritos al Servicio Andaluz de Salud y con relación contractual con la Universidad de Córdoba. En caso de ser insuficiente el número de profesores asociados, estas funciones podrán ser asumidas por Veterinarios inspectores, de acuerdo con el Plan de Colaboración firmado con el SSPA a través de la comisión mixta SAS-UCO.
- Dos semanas en Tecnología y Seguridad Alimentos (3 ECTS): una de las semanas será en la Planta Piloto de la UCO (con actividades de Tecnología de los Alimentos) y la otra, en la especialidad de Seguridad Alimentaria (Hipermercados, laboratorios Agroalimentarios, etc.) bajo la supervisión de veterinarios adscritos al Servicio Andaluz de Salud y con relación contractual con la Universidad de Córdoba. En caso de ser insuficiente el número de profesores asociados, estas funciones podrán ser asumidas por Veterinarios inspectores, de acuerdo con el Plan de Colaboración firmado con el SSPA a través de la comisión mixta SAS-UCO y con el Excmo. Ayuntamiento de Málaga.
- Cuatro semanas itinerario libre (6 ECTS), que permitan una especialización práctica elegida por el estudiante, en cualquiera de las actividades propias de la profesión Veterinaria (Ciencias Clínicas y Sanidad Animal, Producción Animal,



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

Higiene e inspección alimentaria, Tecnología alimentaria, etc), así como la realización de un trabajo de investigación en un Departamento y otros. Este periodo se realizará una vez finalizada la rotación por el resto de los itinerarios.

El estudiante deberá asistir de forma regular, en el horario que se establezca en cada uno de los itinerarios de acuerdo con las actividades y características de estos, disponibles en cada momento en la web cumpliendo un total de 30 horas semanales presenciales. El desarrollo de estas prácticas se realizará durante el curso académico, aprobado anualmente por la Universidad de Córdoba.

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

En cada tipo de práctica el Centro proporcionará el material necesario para la realización de esta. Además, el estudiante dispondrá de un cuaderno de Prácticas Tuteladas (disponible en la Secretaría del Centro), que será utilizado durante todo el periodo de prácticas y permitirá llevar a cabo el control de asistencia y la acreditación de habilidades por el profesorado con docencia en estas prácticas. Este curso se implantará en plan piloto un sistema de calificación mediado por una aplicación móvil (e-Book).

Una vez finalizado el periodo de prácticas, este cuaderno será presentado en la Secretaría del Centro, para ser utilizado como un instrumento para la evaluación final.

EVALUACIÓN

En cada uno de los cinco itinerarios comunes existirán equipos docentes, formados por un coordinador y tutores académicos, que serán los responsables de la formación del estudiante, control de la asistencia, y de acreditar la adquisición de habilidades de los estudiantes, firmando en el correspondiente apartado del Cuaderno de Prácticas Tuteladas.

Los criterios de evaluación tendrán en cuenta las competencias a cubrir por las Prácticas Tuteladas según el correspondiente Plan de Estudios.

Esta asignatura se evaluará en base a cuatro criterios, asistencia, acreditación de las habilidades, valoración de la competencia específica y de las competencias genéricas de la siguiente forma:

La asistencia mínima para poder evaluar esta asignatura será del 80% y todas las habilidades de primer día asignadas a la asignatura tendrán que estar acreditadas por los tutores académicos. La asistencia y acreditación de las habilidades del primer día serán un requisito previo para superar la asignatura. La competencia específica Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías de la veterinaria supondrá el 60 por ciento de la calificación final. Las competencias Genéricas (Básicas, Específicas de Universidad y Transversales) definidas en la asignatura supondrán el 40 por ciento de la calificación final.

La calificación final se realizará en base a las calificaciones parciales obtenidas en cada itinerario, con la siguiente distribución porcentual en los cinco itinerarios: Hospital clínico veterinario (30%), Clínica Ambulante (15%), Empresas Ganaderas (15%),



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

Matadero (15%), Tecnología y Seguridad Alimentos (15%). El itinerario libre tendrá un peso específico en la calificación final del 10 por ciento.

Cada tutor académico evaluará a los estudiantes de forma individual, con una calificación numérica (0 a 10) de la competencia específica y las competencias genéricas. Cada profesor utilizará los sistemas de evaluación que considere más apropiados (actuación veterinaria, informe, procedimiento, exposición...).

Cada coordinador de itinerario será el responsable de emitir una calificación final del itinerario, que corresponderá a la media obtenida de las calificaciones parciales de los tutores académicos de ese itinerario. En el caso de que un estudiante no haya completado las actividades previstas para poder superar la asignatura, el coordinador podrá fijar con el alumno/a la realización de actividades complementarias.

Finalizado el periodo de prácticas y completado el cuaderno de Prácticas Tuteladas, el estudiante lo entregará en la Secretaría del centro. Se convocará una reunión de todos los coordinadores con el Decano y Secretario del Centro, que emitirán la calificación final y se cargará en el Acta final.

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptación metodológicas para los alumnos a tiempo parcial: Se tendrán consideraciones especiales para aquellos alumnos que estén matriculados parcialmente y/o tengan condiciones particulares.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: Obtendrán MH los alumnos que obtengan las máximas calificaciones, siempre que éstas sean de sobresaliente y respetando la normativa al respecto establecida por la Universidad de Córdoba.

BIBLIOGRAFÍA

1. Reglamento de Prácticas tuteladas del Grado en Veterinaria: <https://sede.uco.es/bouco/bandejaAnuncios.htm;jsessionid=2688C21449D897F5BF A8CCFF1C088F9F?cid=106859#>.
2. Información adicional: <http://www.uco.es/veterinaria/gveterinaria/practicas-tuteladas/index.html>

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Para la coordinación de la asignatura existe un Comité de Prácticas Externas, que establecerá la temporización de la asignatura en relación con la solicitud, adjudicación, realización y entrega de memorias de las Prácticas Externas, así como los criterios generales de evaluación.

La Unidad de Garantía de Calidad del Centro velará por el correcto desarrollo de la asignatura.



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

ITINERARIO DE HOSPITAL CLÍNICO VETERINARIO

En el HCV los estudiantes se asignan, en grupos de 5 alumnos, entre los diferentes servicios clínicos de Grandes y Pequeños Animales (120 h), en turnos de 6 horas de trabajo clínico directo en animales.

- Medicina de pequeños animales (1 semana): servicio de medicina interna (medicina general, endocrinología, gastroenterología, oncología, cardiología, neurología, enfermedades hepáticas), dermatología, oftalmología, reproducción, etología animal, rehabilitación-fisioterapia y diagnóstico por imagen (radiología, ultrasonido y tomografía computarizada y resonancia magnética).
- Medicina de grandes animales (1 semana): servicio de medicina interna (medicina general, endocrinología, gastroenterología, oncología, cardiología, neurología, enfermedades hepáticas), dermatología, oftalmología, reproducción, neonatología, rehabilitación-fisioterapia y diagnóstico por imagen (radiología, ultrasonido y tomografía computarizada y resonancia magnética).
- Cirugía y Anestesia (1 semana): cirugía de tejidos blandos, ortopedia, odontología, neurocirugía y endoscopia) y procedimientos diagnósticos y quirúrgicos.
- Hospitalización de pequeños y grandes animales (1 semana): incluye las urgencias y los cuidados intensivos.

Durante este periodo, los estudiantes participan activamente en los casos clínicos recibidos en el HCV, tanto en el examen físico, como en el manejo de los animales y en el tratamiento médico y/o quirúrgico de las patologías diagnosticada, bajo la supervisión de los veterinarios del VTH. En la hospitalización, participan en el tratamiento y cuidado de animales hospitalizados para cirugía o cuidados intensivos. En el Servicio de Reproducción Equina, los estudiantes participan activamente en la **Parada de Sementales de Cría Caballar de las Fuerzas Armadas**; concretamente, en las recogidas de semen, valoración y preparación de dosis de espermatozoides. Como complemento de su formación y evaluación, todos los estudiantes participan en las **Sesiones Clínicas Semanales** con el personal docente y los veterinarios del HCV, donde se exponen y discuten los casos de pacientes hospitalizados y revisión de artículos (*Journal Club*).

ITINERARIO DE CLÍNICA AMBULANTE

Durante las dos semanas de **Clínica Ambulante** (extramuros), los estudiantes participan en el diagnóstico y tratamiento y control de enfermedades animales en explotaciones ganaderas con una extensión de 60 horas de actividad (2 semanas), bajo la supervisión de profesores y tutores (EPT). Los estudiantes son responsables de ayudar en la práctica clínica y también de registrar los casos clínicos.

Durante este periodo se realiza también actividades intramuros, con una duración de 6 horas por actividad, que incluyen el desarrollo por los estudiantes de un examen precompra de un caballo, o el diagnóstico patológico de enfermedades, donde los estudiantes realizan necropsias y elaboran informes y remiten muestras a los laboratorios que corresponda, siempre bajo la supervisión de un docente.



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

ITINERARIOS DE MATADEROS, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA.

Además, la asignatura Prácticas Tuteladas incorpora un sistema de rotación de estudiante tutelados por docentes pertenecientes a los Servicios Oficiales de Inspección cuya actividad principal es la inspección de establecimientos alimentarios y mataderos. El objetivo principal es el conocimiento del sistema que garantiza la seguridad alimentaria en todos los sectores. La formación práctica se realiza dentro de los itinerarios de **Mataderos** (3 ECTS), y **Seguridad Alimentaria y Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos** (3 ECTS). Durante estas prácticas, los estudiantes desarrollan las habilidades adquiridas en años anteriores en el campo de la higiene, inspección y control, seguridad alimentaria y tecnología de los alimentos y gestión de la seguridad alimentaria. El objetivo es un enfoque profesional de los principales aspectos higiénicos y tecnológicos involucrados en los procesos de fabricación de alimentos, y también aplicar diferentes técnicas analíticas utilizadas por los operadores de negocios alimentarios y laboratorios oficiales para controlar los alimentos (seguridad y calidad). Las prácticas son supervisadas por inspectores veterinarios oficiales que son profesores asociados de la Facultad o tutores docentes acogidos al Plan de Colaboración firmado con las Autoridades Sanitarias competentes. Los tutores son en su mayoría profesores asociados (11), si bien también participan tutores pertenecientes al Ayuntamiento de Málaga (3) o del distrito de Córdoba Sur (1).

Para ello, los estudiantes realizan actividades formativas en los siguientes establecimientos:

1. Mataderos: los estudiantes conocen *in situ* la actividad diaria en los mataderos y asisten a los procedimientos de sacrificio e inspección, incluida la recepción de animales, la inspección ante-mortem, el aturdimiento, el proceso de sacrificio, la inspección post-mortem, el almacenamiento y la expedición de la carne, y también el control higiénico del personal, procesos, equipos e instalaciones. Además, los estudiantes reciben información sobre trazabilidad, marcado sanitario, materiales especificados de riesgo (SRM), control higiénico y sanitario de las instalaciones, personal y actividades (HACCP), normas ISO, IFS, BRC y actividades veterinarias (documentación, decomiso de productos y pruebas de laboratorio).

Para establecer la colaboración de los tutores (la mayoría profesores asociados), cada año se firma un “*Plan de colaboración con el Sistema Sanitario público de Andalucía*” para el desarrollo de las prácticas tuteladas. Los estudiantes realizan prácticas en mataderos de ungulados y de aves. Estas instalaciones, de elevados estándares de higiene y tecnología, están ubicadas mayoritariamente en la provincia de Córdoba, y dependen del número de alumnos de cada curso académico y de la disponibilidad de profesores/tutores, que son inspectores de los servicios veterinarios Oficiales (SVO).



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

Los mataderos que recibirán alumnos desde el curso está previsto que sean los siguientes:

Empresa	Especies
COVAP (Pozoblanco)	Ungulados
Hnos. ARIZA (Encinas Reales)	Aves
CELEDONIO MONTILLA (Lucena)	Ungulados
INASUR (Pedro Abad)	Aves
PROCAVI (Machena)	Aves

2. Establecimientos Alimentarios: los estudiantes conocen la actividad laboral de los inspectores veterinarios oficiales sobre identificación y diferenciación de especies de peces, frescura de pescado/carne/fruta, control de tallas mínimas de peces, etiquetado, determinación analítica de aditivos, control microbiológico, etc. Además, los estudiantes reciben capacitación sobre higiene y control sanitario (planta, pescado/carne/fruta, personal, refrigeración, , congelación, etc.), inspección y control de actividad de restauración y cocinas centrales de los hospitales, y reciben capacitación sobre la higiene y el control de calidad de todo el proceso, control de la adecuación de menús escolares y en otras actividades profesionales (documentación, decomiso o retención de productos y pruebas de laboratorio). A esta actividad dedica cada alumno de **3/4 días consecutivos, en jornadas de un mínimo de 6 horas**, con una **ratio 1 profesor/2 alumnos**, en los siguientes Servicios relacionadas con la Protección de la Salud: Distrito Sanitario Guadalquivir, Área Sanitaria Córdoba SUR y Servicio de Salud Pública del Ayuntamiento de Málaga.

3. Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos

Los estudiantes simulan tareas que se realizan en la industria alimentaria relativas a diseños de muestreo para el control de calidad de alimentos, manejo básico de instrumental de laboratorio y preparación de soluciones. Se complementan con la elaboración y control de calidad de alimentos en la planta piloto y el laboratorio. Los estudiantes asisten a un seminario sobre teoría de planes de muestreo, que se complementa con la realización de supuestos prácticos, consulta de normas de calidad para la detección de posibles fraudes y determinación de parámetros de calidad y tecnológicos de la carne.

Con el objetivo de evaluar la influencia de diferentes parámetros en la calidad del producto final, los estudiantes elaboran un producto cárnico crudo-curado y un producto lácteo, y realizan una evaluación sensorial de alimentos en sala de cata normalizada, así como una discusión crítica de los resultados obtenidos al final de cada actividad. A esta actividad dedica cada alumno de **cinco días consecutivos (6 horas/día)**, con una **ratio 1 profesor/5 alumnos**.



**GRADO DE VETERINARIA.
ASIGNATURA PRÁCTICAS TUTELADAS.
GUIA DOCENTE. CURSO 2019/20**

ITIENERARIO DE EMPRESAS GANADERAS

La formación en Producción animal se completa en el itinerario de **empresas ganaderas** de producción animal (extramuros) de las Prácticas tuteladas, durante 2 semanas (30 horas/semana, 3 ECTS), durante la primera semana se realizan visitas a explotaciones de producción (unidades de ganado de porcino, bovino lechero y de carne, equino, caprino, ovino, y aves de corral), atendidas por profesores de la FAVE-UCO **con una ratio de 5 alumnos/profesor**. Durante la segunda semana, los alumnos (grupos de 5) realizan una estancia de **una semana completa en una explotación de producción (EPT)**, en las que colaboran con el personal veterinario en todas las tareas que le competen. Las explotaciones que reciben a los alumnos disponen del correspondiente acuerdo de colaboración educativa según establece la normativa española (RD Real Decreto 592/2014): ANCOS (Asociación Nacional de Criadores de Ovino Segureño, Huéscar, Granada, <http://www.ancos.org/>); EXPASA, Agricultura y Ganadería (Yeguada del Bocado, Jerez Cádiz, <https://yegudadcartuja.com/expasa/>); IFAPA (Centro de Hinojosa del Duque, Córdoba, <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/personas-estructuras-y-servicios/centros-ifapa/centro-ifapa-de-hinojosa-del-duque>).