

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Extremadura	Facultad de Veterinaria	10007306	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Ciencia y Tecnología de la Carne		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne por la Universidad de Extremadura			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA DE LAS MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA DE LAS MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA DE LAS MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	606804207
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
vrplanificacion@unex.es	Badajoz		927257019



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Badajoz, AM 29 de septiembre de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad



## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne por la Universidad de Extremadura	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Industria de la alimentación		
<b>ÁMBITO DE CONOCIMIENTO</b>				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Extremadura				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
002	Universidad de Extremadura			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	48	6
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
<b>ESPECIALIDAD</b>		<b>CRÉDITOS OPTATIVOS</b>
No existen datos		

### 1.3. Universidad de Extremadura

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>CENTRO</b>
10007306	Facultad de Veterinaria

#### 1.3.2. Facultad de Veterinaria

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
<b>PRESENCIAL</b>	<b>SEMIPRESENCIAL</b>	<b>VIRTUAL</b>
Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
<b>PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN</b>		<b>SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN</b>



15	15	
<b>TIEMPO COMPLETO</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	0.0	0.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	30.0	36.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	0.0	0.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2010/130O/10060087.pdf">http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2010/130O/10060087.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB6 - 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
CB7 - 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
CB8 - 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
CB9 - 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
CB10 - 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.
<b>GENERALES</b>
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.
CG3 - Planificación y gestión del tiempo.
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).
CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.
CG8 - Resolución de problemas.
CG9 - Toma de decisiones.
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.
CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.
CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.
CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.
CT6 - 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.
CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.
CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.
CT9 - 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.
CT10 - 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.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1.1.1 - Conocer las operaciones de transporte y sacrificio de los animales de abasto.
CE1.1.2 - Reconocer las diferentes piezas cárnicas y la forma adecuada de obtenerlas.



CE1.1.3 - Conocer el desarrollo del rigor mortis.
CE1.1.4 - Conocer la composición físico-química e histológica de la carne y los factores que la determinan.
CE1.1.5 - Conocer los factores que determinan la vida útil de la carne y las estrategias para conservarla.
CE1.1.6 - Conocer los diferentes sistemas de envasado, las atmósferas que se pueden emplear y los polímeros plásticos más utilizados.
CE1.1.7 - Conocer los parámetros de calidad tecnológica de la carne para los distintos procesados.
CE1.1.8 - Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos.
CE1.1.9 - Conocer los factores más importantes que inciden sobre la calidad de los productos.
C1.1.10 - Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos.
CE1.1.11 - Aprender a reconocer las características y defectos de los diferentes productos cárnicos.
CE1.1.12 - Conocer las estrategias adecuadas para solucionar o paliar la aparición de defectos.
CE1.1.13 - Conocer la composición del humo y las variables que inciden sobre la misma.
CE1.1.14 - Conocer los aditivos, condimentos y especias empleados en la elaboración de productos cárnicos y sus propiedades y características.
CE1.1.15 - Ser capaz de diseñar un matadero y una planta de procesado de carne fresca y/o productos cárnicos.
CE1.1.16 - Ser capaz de detectar y corregir problemas en las operaciones de sacrificio y faenado.
CE1.1.17 - Ser capaz de establecer el destino más adecuado para la carne mediante medidas objetivas y subjetivas.
CE1.1.18 - Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica en la carne y de los productos cárnicos y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.1.19 - Elegir los mejores procedimientos para la conservación de la carne y los productos cárnicos en cada caso.
CE1.1.20 - Ser capaz de detectar errores o fraudes en las piezas cárnicas comercializadas y en los productos cárnicos elaborados.
CE1.2.1 - Conocer las técnicas de muestreo y preparación de la muestra para su análisis.
CE1.2.2 - Conocer las etapas para abordar el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.3 - Conocer los principios básicos y los fundamentos de las diferentes técnicas analíticas para el control de calidad de los productos cárnicos.
CE1.2.4 - Conocer el equipamiento de un laboratorio de análisis físico-químico de carne y productos cárnicos.
CE1.2.5 - Capacitar a los alumnos para que puedan evaluar la idoneidad de las técnicas analíticas para el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.6 - Ser capaz de aplicar las técnicas analíticas para la determinación de los constituyentes de la carne y productos e interpretar los resultados.
CE1.2.7 - Ser capaz de manejar los principales equipos que se utilizan para determinar los constituyentes mayoritarios y minoritarios de la carne y productos cárnicos.
CE1.2.8 - Ser capaz de detectar problemas derivados de la aplicación de las técnicas de análisis y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.2.9 - Ser capaz de resolver los problemas planteados mediante la aplicación del método científico.
CE1.3.1 - Conocer las diferentes técnicas de evaluación sensorial.
CE1.3.2 - Conocer los requisitos y aplicaciones de la evaluación sensorial.
CE1.3.3 - Capacitar al alumno para evaluar la idoneidad de las distintas técnicas de análisis sensorial.
CE1.3.4 - Aplicar las técnicas de evaluación sensorial a la carne y los productos cárnicos.
CE1.3.5 - Conocer las herramientas estadísticas más adecuadas para cada tipo de análisis sensorial.
CE1.3.6 - Ser capaz de realizar la selección y el entrenamiento de un panel de catadores.
CE1.3.7 - Ser capaz de diseñar y desarrollar las pruebas sensoriales idóneas para cada tipo de evaluación.
CE1.3.8 - Ser capaz de aplicar el tratamiento estadístico más adecuado para cada caso.
CE1.3.9 - Ser capaz de sacar conclusiones de cada evaluación sensorial efectuada.
CE1.4.1 - Conocer los parámetros de calidad tecnológica de los productos cárnicos curados.



CE1.4.2 - Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos curados.
CE1.4.3 - Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos curados.
CE1.4.4 - Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica de los productos cárnicos curados y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.
CE1.4.5 - Conocer la estructura, tipos y funcionamiento de las marcas de calidad de carne y productos cárnicos.
CE1.4.6 - Estar capacitado para evaluar, diseñar y planificar estrategias para desarrollar productos funcionales cárnicos.
CE1.4.7 - Estar capacitado para evaluar, planificar y aplicar el procedimiento de nuevas tecnologías en el desarrollo de productos cárnicos.
CE2.1.1 - Conocer las fuentes y vías de llegada de los principales grupos de microorganismos que pueden transformar la carne y el efecto que estos pueden causar en la misma.
CE2.1.2 - Conocer el efecto de los distintos tratamientos tecnológicos y de conservación de la carne sobre la población microbiana.
CE2.1.3 - Saber utilizar la microbiología predictiva para conocer el desarrollo previsible de los microorganismos en la carne y cómo evolucionará la alteración en función de las condiciones en que vayan a mantenerse los alimentos.
CE2.1.4 - Conocer los principales tipos de alteraciones microbianas de la carne y los productos cárnicos y los agentes alterantes.
CE2.1.5 - Conocer las características de interés de cada grupo microbiano para producir cambios deseables en la carne.
CE2.1.6 - Conocer los criterios de selección para evaluar la aptitud tecnológica y sanitaria de los microorganismos.
CE2.1.7 - Conocer las principales características de los microorganismos para su utilización como cultivos iniciadores en los productos cárnicos.
CE2.2.1 - Conocer la metodología adecuada para el análisis microbiológico de la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.2 - Estudiar los métodos específicos para la detección e identificación de los principales microorganismos patógenos transmitidos por la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.3 - Conocer las diferentes pruebas para detectar el potencial toxigénico de microorganismos de interés para la carne y los productos cárnicos.
CE2.2.4 - Evaluar la idoneidad de las principales técnicas para el análisis microbiológico de la carne y productos cárnicos.
CE2.2.5 - Aplicar las principales técnicas para el análisis microbiológico e interpretar los resultados.
CE2.2.6 - Diseñar y valorar la estrategia necesaria para determinar el potencial toxigénico de los microorganismos de interés para la carne y productos cárnicos.
CE2.2.7 - Aplicar los principales métodos para evaluar el potencial toxigénico de los microorganismos habituales en productos cárnicos e interpretar los resultados.
CE2.3.1 - Evaluar los peligros durante el procesado, almacenamiento y distribución de carne y productos cárnicos.
CE2.3.2 - Evaluar el riesgo durante el procesado de carne y productos cárnicos.
CE2.3.3 - Diseñar medidas preventivas.
CE2.3.4 - Diseñar sistemas APPCC en industrias cárnicas.
CE2.3.5 - Aprender a vigilar y verificar sistemas APPCC.
CE2.3.6 - Conocer los requisitos al programa APPCC en las industrias cárnicas.
CE2.3.7 - Evaluar los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y eliminación de roedores.
CE2.3.8 - Evaluar programas de formación de manipuladores de industrias cárnicas.
CE2.4.1 - Encontrar la legislación relativa a los productos cárnicos y su obtención en el ámbito europeo.
CE2.4.2 - Interpretar las condiciones y los requisitos establecidos en la legislación para los productos cárnicos, los procesos de obtención y la comercialización.
CE2.4.3 - Comprobar la conformidad con los requisitos establecidos para los productos y los procesos.
CE2.4.4 - Verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la legislación para los establecimientos.
CE2.4.5 - Comprender la importancia y poder justificar la necesidad de aplicar sistemas de gestión de la calidad.
CE2.4.6 - Seleccionar los sistemas de gestión de calidad adecuados para las diferentes actividades en el sector cárnico y diseñar su implantación.
CE2.4.7 - Supervisar el funcionamiento de los sistemas de gestión de calidad en el sector cárnico.



CE3.1 - Definir sus intereses profesionales en contacto con el mundo laboral.
CE3.2 - Proporcionar un conocimiento de la metodología de trabajo en diferentes industrias de carne y productos cárnicos.
CE3.3 - Obtener un conocimiento práctico, pormenorizado y directo, sobre las materias primas, aditivos y auxiliares empleados en la elaboración de productos cárnicos.
CE3.4 - Conocer el funcionamiento y las prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.
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.
CE4.1 - Conocer la metodología de la investigación científica en Ciencia y Tecnología de la Carne.
CE4.2 - Conocer el manejo de técnicas de laboratorio relacionados con la carne y los productos cárnicos.
CE4.3 - Ser capaces de abordar un trabajo de investigación sobre problemas actuales de la industria cárnea.
CE4.4 - Saber analizar los datos obtenidos y saber presentar los resultados y conclusiones de los mismos.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

De acuerdo con la normativa de la UEx para el acceso a estudios de máster, los planes de estudio conducentes a títulos de Máster Universitario deberán hacer explícitos sus criterios específicos de admisión, de acuerdo con las siguientes pautas generales:

1. Cualquier titulado de Grado de una rama de conocimiento ha de ser admitido en Másteres de la misma rama, pudiendo exigirse formación complementaria. En otros casos, puede admitirse al Máster a otros titulados de Grado de ramas de conocimiento diferentes, estableciendo, según los Grados admitidos, la formación complementaria que debería realizarse si procede.

2. En casos de Másteres interdisciplinares que afecten a diversas ramas de conocimiento se admitirán a los Grados de todas las ramas implicadas en la titulación, con independencia de qué rama predomine, pudiendo exigirse formación complementaria.

3. Por su carácter específico, los Másteres pueden priorizar la admisión de los estudiantes de unos títulos de Grado sobre otros. En cualquier caso, siempre tendrán prioridad los estudiantes con Grados que no precisen formación complementaria. Así mismo, pueden a su vez priorizarse a los estudiantes provenientes de ciertos Grados que hayan cursado determinadas materias.

Cuando se requiera formación complementaria para la admisión a un Máster, ésta no podrá ser superior al 50% de la extensión del título y coincidirá con asignaturas obligatorias ofertadas en los Grados con acceso directo al Máster.

Para acceder al Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne no existen pruebas de acceso especiales; basta cumplir con los requisitos de acceso que se detallan a continuación:

Acceso directo

Titulados en la Rama de Ciencias de la Salud: Grado/Licenciado/Diplomado en: Medicina, Fisioterapia, Enfermería, Farmacia, Veterinaria.

Titulados en la Rama de Ciencias experimentales: Grado/Licenciado/Diplomado en: Biología, Biotecnología, Bioquímica, Ciencia y Tecnologías de los Alimentos, Ciencias Químicas, Nutrición y Dietética y Ciencias Medioambientales.

Ingenieros Técnicos y Superiores de Ingenierías Agroalimentarias y Agropecuarias, Ingenieros Químicos.

Priorización de solicitudes

Los criterios de valoración de méritos para la priorización de solicitudes son:

I. Currículum académico 50%

- Expediente académico 25%
- Asignaturas cursadas relacionadas con Ciencia y Tecnología de la carne 10%
- Trabajo de grado 10% (se valorará relación con la temática del Máster, 5% no relacionado, 5% adicional si está relacionado)
- Cursos de post grado relacionados con el máster 5%

II. Experiencia profesional en empresas relacionadas con el sector cárnico o ser becado por una organización profesional (30%)

III. Otros méritos 20%

- Participación en proyectos o convenios de investigación 10%



- Conocimiento acreditado de idiomas 5%
- CAP y otros cursos de post-grado no valorados en apartado I 2,5%
- Otros méritos no considerados en apartados anteriores 2,5%

#### Observaciones

- 1) Para Graduados de otras universidades se hará un estudio personalizado del currículo a la hora de decidir si procede o no el acceso y fijar la formación complementaria requerida.
- 2) La Comisión de Calidad del título, priorizará las solicitudes de los titulados que tienen acceso directo en base al expediente académico, teniendo en cuenta el haber cursado materias relacionadas con las áreas de alimentos, y a la valoración de la actividad profesional. Se priorizará también a los estudiantes becados por la Fundación Carolina y a los alumnos procedentes del Máster en Ingeniería Alimentaria de la Universidad de Beja (Portugal). La comisión publicará una lista ordenada de admitidos y excluidos.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Dentro del SGIC, se han diseñado los procesos de Orientación al Estudiante (POE) y de Gestión de la Orientación Profesional (POP), en los que se indica cómo se lleva a cabo la orientación académica y profesional de los estudiantes matriculados en la Universidad de Extremadura. Dicha orientación es llevada a cabo en primera instancia a través del tutor del PATT y a través de las diferentes Oficinas, creadas, fundamentalmente, para apoyar y orientar al estudiante:

- Oficina de Empresas y Empleo, que gestiona la plataforma de empleo PATHFINDER, las relaciones con las empresas, el "Programa Valor Añadido" fundamentalmente enfocado para la formación de los estudiantes en competencias transversales y el Club de Debate Universitario.
- Oficina de Orientación Laboral, creada en colaboración con el SEXPE (Servicio Extremeño Público de Empleo) que informa sobre las estrategias de búsqueda de empleo, la elaboración de currículum, los yacimientos de empleo, etc.
- Oficina para la Igualdad, que trabaja por el fomento de la igualdad fundamentalmente a través de la formación, mediante la organización de cursos de formación continua y Jornadas Universitarias.
- Oficina de Cooperación al desarrollo.

Así mismo, existen diversos programas de atención y orientación al estudiante actualmente en vigor, como son:

#### Plan de Acción Tutorial de la Titulación (PATT)

Es un procedimiento de acogida y orientación de los alumnos, elaborado por el Vicerrectorado de Calidad y Formación Continua de la Universidad de Extremadura. Es una acción de mejora que la Universidad de Extremadura incorpora en su Plan de Calidad de la Docencia como consecuencia de las necesidades detectadas en las evaluaciones de los diferentes títulos, para hacer un seguimiento personalizado de los estudiantes y acompañarlos en la toma de decisiones, en su trayectoria universitaria. Podemos considerar la acción tutorial como la argamasa que permite relacionar y unir los diferentes ámbitos de nuestros titulados para conseguir adultos críticos, con criterios propios, con capacidad autoformativa, flexible y de trabajo en equipo.

#### Objetivos del PATT:

- Mejorar las titulaciones, tanto en su contenido como en su organización docente, apoyando la adaptación del alumnado a la nueva estructura y metodología de los estudios universitarios en el EEEs.
- Aumentar la oferta formativa extracurricular.
- Favorecer la integración del alumnado en la Universidad.
- Reducir las consecuencias del cambio que sufre el alumnado de nuevo ingreso, con particular atención al alumnado que ingresa en los primeros cursos, extranjero o en condiciones de discapacidad.
- Orientación general, independientemente de las horas de atención de las distintas asignaturas, en la toma de decisiones curricular y vocacional a lo largo de los estudios.
- Informar sobre los servicios, ayudas y recursos de la Universidad de Extremadura, promoviendo actividades y cauces de participación de los alumnos en su entorno social y cultural.
- Detectar los problemas que se presentan al alumnado durante sus estudios.
- Conocer detalladamente el plan de estudios.
- Propiciar redes de coordinación del profesorado de una titulación que contribuya a evaluar y a mejorar la calidad de la oferta educativa a los estudiantes en el marco de cada titulación.
- Favorecer la incorporación al mundo laboral.

Se puede acceder al plan de acogida y tutoría del centro en la siguiente dirección: <http://veterinaria.unex.es/PATT/>

### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

#### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias



MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9
<b>Adjuntar Título Propio</b>	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

**Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional**

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Sistema propuesto por la Universidad de acuerdo con los artículos 6 y 13 del RD 861/2010.

Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, aprobada por Consejo de Gobierno de la UEx el 17 de octubre de 2008. Vid. en enlace:

[http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/NormativaRTC\\_UEx.pdf](http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/NormativaRTC_UEx.pdf)

**4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS**



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 5: Anexo 1.

### 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS

1. Clases expositivas y participativas.
2. Prácticas de laboratorio.
3. Seminario-tutoría.
4. Trabajo independiente del estudiante.
5. Visitas guiadas.
6. Trabajos prácticos en salas de cata.
7. Prácticas en laboratorios o empresas.
8. Trabajo de investigación en laboratorios.

### 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
6. Enseñanza directiva-participativa. Exposición de conocimientos y conceptos durante una situación real de trabajo en visitas a la industria.

### 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.
3. Realización de trabajos autorizados.
4. Exposición oral de trabajos realizados.
5. Exámenes escritos.

### 5.5 NIVEL 1: Tecnología y bioquímica de la carne y los productos cárnicos

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: Obtención y transformación de la carne

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6

#### DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

#### LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Evaluar las características de calidad de la carne y los métodos más adecuados para su evaluación, así como diseñar estrategias para intentar mejorarla.
- Diseñar un correcto sistema de sacrificio de los animales de abasto para la obtención de carnes con la mejor calidad posible.
- Determinar las mejores condiciones para una adecuada conservación de la carne previa a su consumo o a su uso para la elaboración de productos cárnicos. Evaluar los potenciales problemas que puedan aparecer en cada caso.
- Diseñar un proceso de elaboración de productos cárnicos, desde la selección y manipulación de las materias primas, hasta la expedición y conservación del producto terminado.
- Determinar la idoneidad de los diferentes subproductos de la industria cárnica para diferentes destinos y usos.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

Situación de la industria cárnica. Estructura y composición de la carne. Valor nutritivo de la carne. Parámetros de calidad de la carne fresca. Factores determinantes de la composición de la carne. Sacrificio de los animales de abasto. Desarrollo del rigor mortis. Clasificación de canales. Estrategia para la conservación de la carne. Refrigeración y congelación. Otros procedimientos de conservación de la carne. Envasado y almacenamiento de la carne en atmósferas modificadas. Estrategia general de elaboración de productos cárnicos. Productos tratados térmicamente. Emulsiones cárnicas. Aditivos en la industria cárnica. Aprovechamiento industrial de subproductos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS****5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.

CG3 - Planificación y gestión del tiempo.

CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.

CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.

CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).

CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.

CG8 - Resolución de problemas.

CG9 - Toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.

CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

CB6 - 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

CB7 - 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

CB8 - 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

CB9 - 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



CB10 - 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.

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

CT9 - 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.

CT10 - 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.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1.1.1 - Conocer las operaciones de transporte y sacrificio de los animales de abasto.

CE1.1.2 - Reconocer las diferentes piezas cárnicas y la forma adecuada de obtenerlas.

CE1.1.3 - Conocer el desarrollo del rigor mortis.

CE1.1.4 - Conocer la composición físico-química e histológica de la carne y los factores que la determinan.

CE1.1.5 - Conocer los factores que determinan la vida útil de la carne y las estrategias para conservarla.

CE1.1.6 - Conocer los diferentes sistemas de envasado, las atmósferas que se pueden emplear y los polímeros plásticos más utilizados.

CE1.1.7 - Conocer los parámetros de calidad tecnológica de la carne para los distintos procesados.

CE1.1.8 - Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos.

CE1.1.9 - Conocer los factores más importantes que inciden sobre la calidad de los productos.

CE1.1.10 - Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos.

CE1.1.11 - Aprender a reconocer las características y defectos de los diferentes productos cárnicos.

CE1.1.12 - Conocer las estrategias adecuadas para solucionar o paliar la aparición de defectos.

CE1.1.13 - Conocer la composición del humo y las variables que inciden sobre la misma.

CE1.1.14 - Conocer los aditivos, condimentos y especias empleados en la elaboración de productos cárnicos y sus propiedades y características.

CE1.1.15 - Ser capaz de diseñar un matadero y una planta de procesado de carne fresca y/o productos cárnicos.

CE1.1.16 - Ser capaz de detectar y corregir problemas en las operaciones de sacrificio y faenado.

CE1.1.17 - Ser capaz de establecer el destino más adecuado para la carne mediante medidas objetivas y subjetivas.

CE1.1.18 - Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica en la carne y de los productos cárnicos y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.

CE1.1.19 - Elegir los mejores procedimientos para la conservación de la carne y los productos cárnicos en cada caso.

CE1.1.20 - Ser capaz de detectar errores o fraudes en las piezas cárnicas comercializadas y en los productos cárnicos elaborados.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
1. Clases expositivas y participativas.	30	20



2. Prácticas de laboratorio.	19	12.6
3. Seminario-tutoría.	6	4
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0
5. Visitas guiadas.	5	3.3

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
6. Enseñanza directiva-participativa. Exposición de conocimientos y conceptos durante una situación real de trabajo en visitas a la industria.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	10.0	15.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	15.0	25.0
3. Realización de trabajos autorizados.	10.0	15.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	5.0	10.0
5. Exámenes escritos.	45.0	50.0

**NIVEL 2: Análisis físico-químico**
**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**


El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Realizar una correcta toma de muestras para el análisis de las características físico-químicas de la carne y los productos cárnicos y reconocer cuales son las fases para realizar un análisis de forma adecuada.
- Utilizar correctamente el material y los equipos adecuados para la realización de análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.
- Aplicar las técnicas analíticas más utilizadas en el análisis de los constituyentes de la carne y de los productos cárnicos, especialmente espectofotométricas y cromatográficas.
- Evaluar la idoneidad de las principales técnicas para el análisis físico-químico de la carne y los productos cárnicos.
- Ser capaz de detectar problemas derivados de la aplicación de las técnicas de análisis y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.

- Interpretar los resultados obtenidos por la aplicación de las diferentes metodologías utilizadas para el estudio de las características físico-químicas de la carne y productos derivados.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Muestreo. Preparación de la muestra para su análisis. Métodos clásicos de análisis. Técnicas instrumentales: Espectrofotometría UV, IR, absorción y emisión atómica, Cromatografía. Aplicación de la GC y HPLC al análisis de carne y productos cárnicos. Técnicas no destructivas. El laboratorio para análisis de carnes y productos cárnicos. Norma ISO 17025. Determinaciones experimentales de los componentes de la carne y productos cárnicos. Presentación y discusión de los resultados obtenidos en los casos prácticos.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.

CG3 - Planificación y gestión del tiempo.

CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.

CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.

CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).

CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.

CG8 - Resolución de problemas.

CG9 - Toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.

CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

CB6 - 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

CB7 - 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

CB8 - 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

CB9 - 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

CB10 - 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.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.



CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.		
CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.		
CT6 - 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.		
CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.		
CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1.2.1 - Conocer las técnicas de muestreo y preparación de la muestra para su análisis.		
CE1.2.2 - Conocer las etapas para abordar el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.		
CE1.2.3 - Conocer los principios básicos y los fundamentos de las diferentes técnicas analíticas para el control de calidad de los productos cárnicos.		
CE1.2.4 - Conocer el equipamiento de un laboratorio de análisis físico-químico de carne y productos cárnicos.		
CE1.2.5 - Capacitar a los alumnos para que puedan evaluar la idoneidad de las técnicas analíticas para el análisis físico-químico de la carne y productos cárnicos.		
CE1.2.6 - Ser capaz de aplicar las técnicas analíticas para la determinación de los constituyentes de la carne y productos e interpretar los resultados.		
CE1.2.7 - Ser capaz de manejar los principales equipos que se utilizan para determinar los constituyentes mayoritarios y minoritarios de la carne y productos cárnicos.		
CE1.2.8 - Ser capaz de detectar problemas derivados de la aplicación de las técnicas de análisis y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.		
CE1.2.9 - Ser capaz de resolver los problemas planteados mediante la aplicación del método científico.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
1. Clases expositivas y participativas.	30	20
2. Prácticas de laboratorio.	30	20
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.		
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.		
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.		
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	20.0	30.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	35.0	50.0
3. Realización de trabajos autorizados.	0.0	10.0
5. Exámenes escritos.	35.0	50.0
<b>NIVEL 2: Evaluación sensorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	



<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>				
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>		
	6			
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>				
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>		
Sí	No	No		
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>		
No	No	No		
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>		
No	No	No		
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>			
No	No			
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>				
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>				
<p>El alumno reconocerá las bases del análisis sensorial, su importancia como parámetro de calidad en la carne y productos cárnicos y sus numerosas aplicaciones en la industria alimentaria, tanto en el desarrollo de nuevos productos como en la mejora de la calidad de los mismos.</p> <p>Una vez superado el curso se debe ser capaz de emplear con propiedad el vocabulario específico del análisis sensorial e interpretar la gran cantidad de información que se puede obtener a través de los sentidos.</p> <p>Además debe ser capaz de seleccionar y utilizar las pruebas sensoriales específicas para cada objetivo propuesto y las condiciones para su desarrollo.</p> <p>Por último se debe asumir la necesidad de una actualización constante en la materia así como el manejo de todas sus herramientas auxiliares.</p>				
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>				
<p>El análisis sensorial de la carne y productos cárnicos: evolución, situación actual y perspectivas, características sensoriales. Metodología general del análisis sensorial:</p> <p>Planteamiento y planificación, tipos de pruebas sensoriales (pruebas discriminatorias, pruebas descriptivas, pruebas afectivas). Realización experimental de ensayos sensoriales. Selección y entrenamiento de jueces. Tratamiento estadístico de los datos. Presentación y discusión de casos prácticos.</p>				
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>				
<p>Sistemas de evaluación y calificación:</p> <p>Se valorará la asistencia a clase mediante una serie de pruebas a lo largo del curso. Estas pruebas se realizan cada 2-3 semanas y tendrán una duración aproximada de 10-15min. Al final del curso, todos los alumnos realizarán un examen general de la materia en el que se plantean preguntas teóricas y cuestiones prácticas. La calificación de este examen va a influir un 50% sobre la calificación final de cada alumno. El otro 50% será la suma de las pruebas que se han ido realizando durante el curso, y la evaluación de un caso práctico presentado por los alumnos.</p> <p>Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.</p>				
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>				
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>				
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.				
CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.				
CG3 - Planificación y gestión del tiempo.				
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.				
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.				
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).				



CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.		
CG8 - Resolución de problemas.		
CG9 - Toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
CB9 - 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		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.		
CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.		
CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.		
CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.		
CT6 - 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.		
CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.		
CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.		
CT9 - 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.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1.3.1 - Conocer las diferentes técnicas de evaluación sensorial.		
CE1.3.2 - Conocer los requisitos y aplicaciones de la evaluación sensorial.		
CE1.3.3 - Capacitar al alumno para evaluar la idoneidad de las distintas técnicas de análisis sensorial.		
CE1.3.4 - Aplicar las técnicas de evaluación sensorial a la carne y los productos cárnicos.		
CE1.3.5 - Conocer las herramientas estadísticas más adecuadas para cada tipo de análisis sensorial.		
CE1.3.6 - Ser capaz de realizar la selección y el entrenamiento de un panel de cataadores.		
CE1.3.7 - Ser capaz de diseñar y desarrollar las pruebas sensoriales idóneas para cada tipo de evaluación.		
CE1.3.8 - Ser capaz de aplicar el tratamiento estadístico más adecuado para cada caso.		
CE1.3.9 - Ser capaz de sacar conclusiones de cada evaluación sensorial efectuada.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
1. Clases expositivas y participativas.	30	20
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0
6. Trabajos prácticos en salas de cata.	30	20
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		



1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.

2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.

3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.

5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	15.0	20.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	10.0	15.0
5. Exámenes escritos.	45.0	65.0

#### NIVEL 2: Productos curados y de calidad diferenciada

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

##### DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

##### LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

##### NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

##### 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Desarrollar estrategias generales que permitan la elaboración de productos cárnicos curados.
- Conocer la estructura, tipos y funcionamiento de las marcas de calidad de carne y productos cárnicos.
- Estar capacitado para evaluar, diseñar y planificar estrategias para desarrollar productos funcionales cárnicos.
- Estar capacitado para evaluar, planificar y aplicar el procedimiento de nuevas tecnologías para la elaboración de productos cárnicos.

##### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Productos cárnicos desecados. Embutidos crudos curados. Salazones cárnicas. Marcas de Calidad de carne fresca y productos cárnicos. Modificación de la composición de la carne. Productos con compuestos bioactivos y propiedades funcionales. Características y aplicación de las tecnologías emergentes. Técnicas de envasado y presentación de la carne y productos cárnicos.

##### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Es muy recomendable haber cursado previamente la asignatura de Obtención y transformación de la carne (primer semestre).



Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.

CG3 - Planificación y gestión del tiempo.

CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.

CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.

CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).

CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.

CG8 - Resolución de problemas.

CG9 - Toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.

CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

CB6 - 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

CB7 - 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

CB8 - 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

CB9 - 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

CB10 - 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.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1.4.1 - Conocer los parámetros de calidad tecnológica de los productos cárnicos curados.

CE1.4.2 - Conocer las etapas de elaboración de los diferentes tipos de productos cárnicos curados.

CE1.4.3 - Aprender las características y el manejo de la maquinaria empleada para la elaboración de productos cárnicos curados.

CE1.4.4 - Ser capaz de detectar problemas de calidad tecnológica, nutricional, sensorial o microbiológica de los productos cárnicos curados y de establecer los procedimientos adecuados para corregirlos.

CE1.4.5 - Conocer la estructura, tipos y funcionamiento de las marcas de calidad de carne y productos cárnicos.



CE1.4.6 - Estar capacitado para evaluar, diseñar y planificar estrategias para desarrollar productos funcionales cárnicos.

CE1.4.7 - Estar capacitado para evaluar, planificar y aplicar el procedimiento de nuevas tecnologías en el desarrollo de productos cárnicos.

#### **5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
1. Clases expositivas y participativas.	35	23.3
2. Prácticas de laboratorio.	18	12
3. Seminario-tutoría.	7.5	5
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0

#### **5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

#### **5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	10.0	20.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	10.0	15.0
3. Realización de trabajos autorizados.	5.0	15.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	5.0	10.0
5. Exámenes escritos.	35.0	50.0

#### **5.5 NIVEL 1: Higiene y seguridad alimentaria de la carne y los productos cárnicos**

##### **5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1**

##### **NIVEL 2: Transformaciones de origen microbiano**

##### **5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6

##### **DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

##### **LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Proponer los criterios de selección más adecuados para evaluar la aptitud tecnológica y sanitaria de los microorganismos y seleccionar las cepas más adecuadas para la elaboración de un determinado producto.</li> <li>- Conocer los métodos de conservación de microorganismos y saber mantenerlos en condiciones óptimas para su utilización en los diferentes procesos.</li> <li>- Detectar problemas de calidad microbiológica en la carne y proponer los procedimientos adecuados para corregirlos.</li> <li>- Conocer la importancia de la manipulación higiénica y de los tratamientos tecnológicos y de conservación como medidas preventivas de la alteración microbiana.</li> <li>- Elegir los mejores procedimientos para la conservación de la carne en cada caso.</li> </ul> <p>- Evaluar y seleccionar microorganismos aislados de productos cárnicos en función de las características más deseables en un determinado producto para su utilización como cultivos iniciadores.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Microbiología de la carne y productos cárnicos. Efectos sobre los microorganismos de los métodos de conservación. Alteración de la carne y los productos cárnicos. Efectos beneficiosos de los microorganismos en la carne y productos cárnicos. Fermentaciones. Producción de metabolitos microbianos de interés en la industria cárnea. Selección de cultivos iniciadores para la industria cárnea.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>Se recomienda tener conocimientos previos de microbiología de alimentos. Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en la asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG3 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.		
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.		
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).		
CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.		
CG8 - Resolución de problemas.		
CG9 - Toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
CB9 - 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		



CB10 - 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.

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

CT9 - 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.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2.1.1 - Conocer las fuentes y vías de llegada de los principales grupos de microorganismos que pueden transformar la carne y el efecto que estos pueden causar en la misma.

CE2.1.2 - Conocer el efecto de los distintos tratamientos tecnológicos y de conservación de la carne sobre la población microbiana.

CE2.1.3 - Saber utilizar la microbiología predictiva para conocer el desarrollo previsible de los microorganismos en la carne y cómo evolucionará la alteración en función de las condiciones en que vayan a mantenerse los alimentos.

CE2.1.4 - Conocer los principales tipos de alteraciones microbianas de la carne y los productos cárnicos y los agentes alterantes.

CE2.1.5 - Conocer las características de interés de cada grupo microbiano para producir cambios deseables en la carne.

CE2.1.6 - Conocer los criterios de selección para evaluar la aptitud tecnológica y sanitaria de los microorganismos.

CE2.1.7 - Conocer las principales características de los microorganismos para su utilización como cultivos iniciadores en los productos cárnicos.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
1. Clases expositivas y participativas.	30	20
2. Prácticas de laboratorio.	20	13.3
3. Seminario-tutoría.	10	6.6
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.

2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.

3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.

4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	10.0	20.0



2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	10.0	20.0
3. Realización de trabajos autorizados.	5.0	15.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	10.0	20.0
5. Exámenes escritos.	40.0	50.0

**NIVEL 2: Análisis microbiológico y evaluación toxicológica**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

**NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3**

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Evaluar la idoneidad y saber aplicar las principales técnicas para el análisis microbiológico de la carne y los productos cárnicos, especialmente para la detección de microorganismos patógenos y sus toxinas.
- Diseñar la estrategia necesaria para determinar el potencial toxigénico de los microorganismos de interés para la carne y productos cárnicos.
- Interpretar los resultados obtenidos por la aplicación de las diferentes metodologías utilizadas para el estudio microbiológico y toxicológico de la carne y productos derivados.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

Organización del laboratorio de análisis microbiológico. Acreditación de métodos y técnicas. Técnicas de muestreo para carne, productos cárnicos y superficies. Recuento de microorganismos alterantes y patógenos en carne y productos cárnicos. Detección e identificación de microorganismos alterantes. Detección e identificación de microorganismos patógenos y sus toxinas. Métodos oficiales. Identificación por características metabólicas. Técnicas inmunológicas y genéticas. Técnicas cromatográficas y electroforéticas. Ensayos biológicos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Se recomienda tener conocimientos previos de microbiología de alimentos.

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en la asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.



CG3 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.		
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.		
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).		
CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.		
CG8 - Resolución de problemas.		
CG9 - Toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
CB9 - 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		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.		
CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.		
CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.		
CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.		
CT6 - 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.		
CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE2.2.1 - Conocer la metodología adecuada para el análisis microbiológico de la carne y los productos cárnicos.		
CE2.2.2 - Estudiar los métodos específicos para la detección e identificación de los principales microorganismos patógenos transmitidos por la carne y los productos cárnicos.		
CE2.2.3 - Conocer las diferentes pruebas para detectar el potencial toxigénico de microorganismos de interés para la carne y los productos cárnicos.		
CE2.2.4 - Evaluar la idoneidad de las principales técnicas para el análisis microbiológico de la carne y productos cárnicos.		
CE2.2.5 - Aplicar las principales técnicas para el análisis microbiológico e interpretar los resultados.		
CE2.2.6 - Diseñar y valorar la estrategia necesaria para determinar el potencial toxigénico de los microorganismos de interés para la carne y productos cárnicos.		
CE2.2.7 - Aplicar los principales métodos para evaluar el potencial toxigénico de los microorganismos habituales en productos cárnicos e interpretar los resultados.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
1. Clases expositivas y participativas.	30	20
2. Prácticas de laboratorio.	20	13.3



3. Seminario-tutoría.	10	6.6
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	10.0	20.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	10.0	20.0
3. Realización de trabajos autorizados.	5.0	15.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	10.0	20.0
5. Exámenes escritos.	30.0	40.0

**NIVEL 2: Evaluación y gestión de riesgos**
**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3**
**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:

- Evaluar los peligros y los riesgos durante todas las etapas del procesado, almacenamiento y distribución de la carne y productos cárnicos y establecer las medidas preventivas para controlarlos.
- Diseñar sistemas APPCC en industrias cárnica y saber verificarlos.



- Diseñar los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Plantear programas de formación de manipuladores de industrias cárnica.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Ánalisis de peligros y evaluación del riesgo durante el procesado, almacenamiento y distribución de carne y productos cárnicos. Gestión del riesgo. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y programas previos en industrias cárnica. Implantación de Sistemas APPCC en mataderos e industrias de productos cárnicos.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en la asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.

CG3 - Planificación y gestión del tiempo.

CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.

CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.

CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).

CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.

CG8 - Resolución de problemas.

CG9 - Toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.

CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

CB6 - 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

CB7 - 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

CB8 - 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

CB9 - 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

CB10 - 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.

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS



CE2.3.1 - Evaluar los peligros durante el procesado, almacenamiento y distribución de carne y productos cárnicos.
CE2.3.2 - Evaluar el riesgo durante el procesado de carne y productos cárnicos.
CE2.3.3 - Diseñar medidas preventivas.
CE2.3.4 - Diseñar sistemas APPCC en industrias cárnicas.
CE2.3.5 - Aprender a vigilar y verificar sistemas APPCC.
CE2.3.6 - Conocer los requisitos al programa APPCC en las industrias cárnicas.
CE2.3.7 - Evaluar los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y eliminación de roedores.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
1. Clases expositivas y participativas.	22	14.6
2. Prácticas de laboratorio.	8	5.3
3. Seminario-tutoría.	5	3.3
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0
5. Visitas guiadas.	25	16.6

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.
2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	10.0	20.0
2. Realización de informes con resultados de prácticas de laboratorio.	10.0	20.0
3. Realización de trabajos autorizados.	15.0	30.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	1.0	10.0
5. Exámenes escritos.	40.0	60.0

**NIVEL 2: Legislación y gestión de calidad**
**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEG	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Por una parte se pretende lograr que los alumnos adquieran las competencias específicas de la materia, adquiriendo los conocimientos necesarios sobre la base legal por la que se rige la obtención y comercialización de la carne y los productos cárnicos, siendo capaz no sólo de entender, sino también de interpretar el espíritu que subyace en las condiciones y requisitos establecidos en la legislación.</p> <p>También se persigue que los alumnos sean capaces de comprobar si las condiciones de las materias primas, equipos, procesos, productos, establecimientos y operarios se ajustan a las exigencias de la legislación, sabiendo priorizar y dar la importancia relativa de los aspectos individuales establecidos en la base legal. Resulta esencial lograr que los estudiantes adquieran una mentalidad orientada al apoyo y asesoría, más que al dogmatismo.</p> <p>Por último, se pretende que los estudiantes tengan no sólo los conocimientos sino fundamentalmente la actitud proactiva necesaria para implantar y supervisar los sistemas de gestión de la calidad que sean de interés en el sector cárnico.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Legislación alimentaria relativa a carne y productos cárnicos. Criterios microbiológicos. Listas positivas de aditivos. Normas de calidad de productos cárnicos. Trazabilidad en la industria cárnica. Normalización. Sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad de productos y procesos. Buenas prácticas. Normas ISO.		
Certificación.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG3 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.		
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.		
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).		
CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.		
CG8 - Resolución de problemas.		
CG9 - Toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
CB9 - 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		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		



CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

CT9 - 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.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2.4.1 - Encontrar la legislación relativa a los productos cárnicos y su obtención en el ámbito europeo.

CE2.4.2 - Interpretar las condiciones y los requisitos establecidos en la legislación para los productos cárnicos, los procesos de obtención y la comercialización.

CE2.4.3 - Comprobar la conformidad con los requisitos establecidos para los productos y los procesos.

CE2.4.4 - Verificar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la legislación para los establecimientos.

CE2.4.5 - Comprender la importancia y poder justificar la necesidad de aplicar sistemas de gestión de la calidad.

CE2.4.6 - Seleccionar los sistemas de gestión de calidad adecuados para las diferentes actividades en el sector cárnico y diseñar su implantación.

CE2.4.7 - Supervisar el funcionamiento de los sistemas de gestión de calidad en el sector cárnico.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
1. Clases expositivas y participativas.	25	16.6
3. Seminario-tutoría.	35	23.3
4. Trabajo independiente del estudiante.	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

1. Enseñanza directiva-participativa. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual.

2. Enseñanza participativa. Trabajos prácticos en laboratorio a grupo mediano o pequeño.

3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.

4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
1. Cuestionarios escritos efectuados al final de clases impartidas.	30.0	35.0
3. Realización de trabajos autorizados.	10.0	15.0
4. Exposición oral de trabajos realizados.	40.0	60.0

#### 5.5 NIVEL 1: Prácticas externas

##### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: Prácticas externas

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2



<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer "in situ" la realidad de la industria cárnica.</li> <li>- Obtener un conocimiento práctico pormenorizado sobre todos los productos y materiales relacionados con los productos cárnicos.</li> <li>- Conocer el funcionamiento y prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectuar un seguimiento de los procesos de elaboración y del control en condiciones reales de la carne y los productos cárnicos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Los alumnos podrán optar por realizar sus trabajos prácticos, tanto en los propios Laboratorios y plantas piloto de la UEx, como en 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. De acuerdo con el profesor responsable y la empresa ó institución de acogida se decidirá cual es la opción elegida, procediéndose a designar su tutor, que será Doctor en el caso de la modalidad Laboratorios de investigación, ó con el título de Doctor ó Máster para las estancias en empresas. 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 (Febrero, Julio, Agosto y Septiembre). El tutor realizará un seguimiento de la actividad desarrollada por el alumno en el Laboratorio ó la Industria.</p>		
<p>Los convenios que la Universidad de Extremadura firma con las empresas en las que los alumnos realizan prácticas están coordinados desde la Dirección de relaciones con Empresas y Empleo (<a href="http://www.unex.es/unex/gobierno/direccion/vicealumn/">http://www.unex.es/unex/gobierno/direccion/vicealumn/</a> estructura/dree) dependiente del Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo. En la actualidad están vigentes, desde el año 2001 a la actualidad, 1236 convenios de cooperación educativa para la realización de prácticas en diversas empresas e instituciones (<a href="http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/">http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/</a> ConveniosCooperacionEducativa_UEx.pdf).</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.		
CG3 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.		
CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.		
CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).		
CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.		
CG8 - Resolución de problemas.		



CG9 - Toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
CB9 - 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		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.		
CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.		
CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.		
CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.		
CT6 - 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.		
CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.		
CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.		
CT9 - 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.		
CT10 - Ser conscientes del derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres y aplicar medidas que eliminan los obstáculos que dificultan la igualdad efectiva entre unas y otros.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3.1 - Definir sus intereses profesionales en contacto con el mundo laboral.		
CE3.2 - Proporcionar un conocimiento de la metodología de trabajo en diferentes industrias de carne y productos cárnicos.		
CE3.3 - Obtener un conocimiento práctico, pormenorizado y directo, sobre las materias primas, aditivos y auxiliares empleados en la elaboración de productos cárnicos.		
CE3.4 - Conocer el funcionamiento y las prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.		
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
3. Seminario-tutoría.	5	3
7. Prácticas en laboratorios o empresas.	145	97
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
3. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.		





4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

#### 5.5 NIVEL 1: Trabajo fin de máster

##### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

##### NIVEL 2: Trabajo fin de máster

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster
ECTS NIVEL 2	6

##### DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

##### LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

##### LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

##### NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

##### 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Ser capaz de realizar un trabajo de investigación sobre la industria cárnica, analizar los datos obtenidos y exponer y transmitir estos resultados y conclusiones al resto de los alumnos.

##### 5.5.1.3 CONTENIDOS

El Trabajo de Fin de Máster es un trabajo original de iniciación a la investigación que tiene una extensión de 6 créditos. Debe suponer, por tanto, un trabajo global (presencial y no presencial) de 150 horas, que el alumno realizará a lo largo del curso académico en vigor bajo la dirección de uno o más profesores doctores; al menos uno de ellos será profesor de la UEx y pertenecerá a alguna de las Áreas de Conocimiento implicada en el Máster de Ciencia y Tecnología de la Carne. Para ello se cuenta con un número suficiente de laboratorios de la Universidad de Extremadura y otros:

- INTAEX (Badajoz)
- CTAEX (Badajoz)
- Laboratorio Agroalimentario de Extremadura (Cáceres)
- Servicio de Inspección de Salud Provincial (Cáceres)
- Servicio de innovación en Productos de origen Anima.- SiPA (Cáceres)
- Entidades participantes del proyecto Consolider-Carnisenus:
- IRTA de Monells (Gerona)
- Universidad complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Valencia,

Universidad de Zaragoza, Universidad de Navarra, Universidad de Barcelona, Universidad de León.

- Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).
- Centro tecnológico AINIA

##### 5.5.1.4 OBSERVACIONES



El estudiante no podrá defender el Trabajo Fin de Máster hasta que no haya aprobado el resto de asignaturas del plan de estudios.

#### **5.5.1.5 COMPETENCIAS**

##### **5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de aprender y aplicar los conocimientos en la práctica.

CG3 - Planificación y gestión del tiempo.

CG4 - Conocimientos generales básicos sobre el área de trabajo.

CG5 - Comunicación oral y escrita en lengua castellana.

CG6 - Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).

CG7 - Capacidad para generar nuevas ideas.

CG8 - Resolución de problemas.

CG9 - Toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de relación y trabajo en equipo.

CG11 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.

CB6 - 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

CB7 - 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

CB8 - 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

CB9 - 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

CB10 - 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.

##### **5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

CT1 - Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CT2 - Presentar públicamente ideas, problemas y soluciones, de una manera lógica, estructurada, tanto oralmente como por escrito.

CT3 - Utilizar las nuevas tecnologías de la información como instrumento de trabajo intelectual y como elemento esencial para informarse, aprender y comunicarse.

CT4 - Manejar y usar habilidades sociales e interpersonales en las relaciones con otras personas y trabajar en grupos multidisciplinares de forma cooperativa.

CT5 - Tener conocimientos básicos de un segundo idioma, especialmente en aspectos técnicos relacionados con la Ciencia y Tecnología de la Carne.

CT6 - 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.

CT7 - Actualizar el conocimiento en el ámbito socioeducativo mediante la investigación y saber analizar las tendencias de futuro.

CT8 - Mantener una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.

CT9 - 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.

##### **5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE4.1 - Conocer la metodología de la investigación científica en Ciencia y Tecnología de la Carne.

CE4.2 - Conocer el manejo de técnicas de laboratorio relacionados con la carne y los productos cárnicos.

CE4.3 - Ser capaces de abordar un trabajo de investigación sobre problemas actuales de la industria cárnea.

CE4.4 - Saber analizar los datos obtenidos y saber presentar los resultados y conclusiones de los mismos.

#### **5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------



4. Trabajo independiente del estudiante.	25	0
8. Trabajo de investigación en laboratorios.	125	83.3

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.

5. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

### 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS

Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	7.5	7.5	0
Universidad de Extremadura	Otro personal docente con contrato laboral	2.5	2.5	0
Universidad de Extremadura	Profesor Visitante	40	40	3,2
Universidad de Extremadura	Profesor Titular	42.5	42.5	0
Universidad de Extremadura	Profesor Contratado Doctor	5	5	0
Universidad de Extremadura	Ayudante Doctor	5	5	0
<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
<b>6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS</b>				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

### 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
90	2	90
CODIGO	TASA	VALOR %

No existen datos

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

### 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

Hasta la fecha la Universidad de Extremadura no dispone de un sistema generalizado y uniforme de análisis y revisión del progreso y resultado de aprendizaje de sus estudiantes.

El procedimiento general que la Universidad de Extremadura establece para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes es:

- Trabajo Fin de Máster.

- Sistema de acreditación de las competencias generales de dominio de las TIC's y de conocimiento de idiomas.

Por otra parte, el Sistema Interno de Garantía de la Calidad de la UEx ha previsto en su Proceso para Garantizar la Calidad de los Programas Formativos la realización anual del análisis de los resultados de aprendizaje dentro de un Proceso de análisis de los resultados en el que el Comité de Calidad de la Titulación recopilará datos e indicadores para la evaluación y seguimiento de la actividad de enseñanza y aprendizaje. Dichos datos serán tratados por la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias a fin de elaborar el informe de calidad de la titulación y permitir, con ello, que las Juntas de Centro revisen sus programas formativos.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.unex.es/conoce-la-ued/estructura-academica/centros/veterinaria/contenido_portlets_configurables/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic">http://www.unex.es/conoce-la-ued/estructura-academica/centros/veterinaria/contenido_portlets_configurables/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2009
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Se tendrá en cuenta la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la UEx.



**10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN**

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3000389-06005391	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne-Universidad de Extremadura

**11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD**
**11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO**

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura	MARIA DE LAS MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	FAX		
vrplanificacion@unex.es	927257019		

**11.2 REPRESENTANTE LEGAL**

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura	MARIA DE LAS MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	FAX		
vrplanificacion@unex.es	927257019		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

**11.3 SOLICITANTE**

El responsable del título es también el solicitante

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura	MARIA DE LAS MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	FAX		
vrplanificacion@unex.es	927257019		

**RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC**

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2.pdf

**HASH SHA1 :** 3D4C865C3DAACF43A9CF39F5DE243AAE3714172E

**Código CSV :** 67898547559434994216971

Ver Fichero: 2.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1.pdf

**HASH SHA1 :** 29B187A52160895DA8EE05A29EEA426BAFC6CEAD

**Código CSV :** 67898557870741974603887

Ver Fichero: 4.1.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1.pdf

**HASH SHA1 :** 9E1D120A432C1F6BF5EB80C535585754D0084C52

**Código CSV :** 67898561220535865031145

Ver Fichero: 5.1.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6.1.pdf

**HASH SHA1 :** 12615E2C83DA42F3F920D445A954ABB43537E461

**Código CSV :** 67898572369977969996786

Ver Fichero: 6.1.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7.1.pdf

**HASH SHA1 :** 7DF8A278917592602368B006DE2E21C3E335DB6E

**Código CSV :** 67898582227363799921575

Ver Fichero: 7.1.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.1.pdf

**HASH SHA1 :** E560E9A07D73836195F2BEC20D2ED7F8CEC8930B

**Código CSV :** 67898592704307925500893

Ver Fichero: 8.1.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1.pdf

**HASH SHA1 :** 627DF1B229D7E09B2294EAB15F1A6D17D2A20CCC

**Código CSV :** 67898605543543054446770

Ver Fichero: 10.1.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación\_MRG.pdf

HASH SHA1 : 79CD40D86CA42550ECA858B71ADCB4B5DF5BC706

Código CSV : 922608516220394068304729

Ver Fichero: Delegación\_MRG.pdf



## Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : SIGC.pdf

**HASH SHA1 :** 07F65946BB87D7D289FA494590ACCEDEE660E844

**Código CSV :** 922673152030736888589855

Ver Fichero: SIGC.pdf



