

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura						
Código	400517					
Denominación (español)	Prácticas externas					
Denominación (inglés)	Internship					
Titulaciones	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne					
Centro	Facultad de Veterinaria					
Módulo	Prácticas externas					
Materia	Prácticas externas					
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	1º	
Profesorado						
Nombre		Despacho		Correo-e		
Todos los profesores con docencia en el título						
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología Tecnología de los Alimentos					
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos					
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	María Jesús Andrade Gracia (Coordinadora de la Comisión de Calidad del Título)					
Competencias / Resultados de aprendizaje						
Competencias básicas: 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.						
Competencias 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.

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.

Competencias específicas:

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

Contenidos								
Descripción general del contenido: 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 o institución de acogida se decidirá cuál 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 o 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 o 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 o la Industria.								
Temario								
Tema 1: Prácticas externas. Realización de las prácticas externas. Tema 2: Prácticas externas. Elaboración de la memoria de las prácticas externas.								
Actividades formativas								
Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	145			145				
2	5					3		2
Evaluación								
TOTAL	150			145		3		2
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								
Metodologías docentes								
1. Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. 2. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.								
Resultados de aprendizaje								
El estudiante que haya cursado la asignatura podrá: - Conocer “in situ” la realidad de la industria cárnica. - Obtener un conocimiento práctico pormenorizado sobre todos los productos y materiales relacionados con los productos cárnicos. - Conocer el funcionamiento y prestaciones de la maquinaria e instalaciones empleadas en la obtención y el procesado de la carne.								

- Efectuar un seguimiento de los procesos de elaboración y del control en condiciones reales de la carne y los productos cárnicos.

Sistemas de evaluación

Se realizará teniendo en cuenta la Normativa de Prácticas Externas de la UEx y al Reglamento de Prácticas Externas de la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.unex.es/informacion-academica/practicas-externas/normativas/>). La superación de la asignatura exige asistencia obligatoria y la incorporación del estudiante a la empresa o institución, según lo establecido en el reglamento de prácticas externas de la Facultad de Veterinaria y en el Convenio de Cooperación Educativa bajo el que se encuadra la actividad práctica. Se calificará mediante evaluación continua, por parte del tutor externo, que lo reflejará en el informe correspondiente. Así mismo, el alumno entregará una memoria final de las actividades prácticas realizadas, que será calificada por el tutor académico que tenga asignado.

Dada las características de la asignatura, en caso de no incorporación del estudiante a la empresa, no existen actividades evaluadas a lo largo del curso que sean susceptibles de recuperación en una prueba final por la que pueda optar el alumno, por lo que la no incorporación a la empresa no permitirá la aplicación de sistema de evaluación requerido para esta asignatura, no será recuperable, y supondrá la no superación de la asignatura. El estudiante deberá demostrar su participación con aprovechamiento en las prácticas tuteladas preprofesionales.

El calendario de exámenes, con la concreción de fechas, horarios y lugares de celebración de las pruebas finales, se publicará en la página web de la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.unex.es/informacion-academica/examenes/>).

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento. Actualmente se empleará el rango que aparece en la Normativa de Evaluación de las Titulaciones oficiales de Grado y Máster de la Universidad de Extremadura (DOE 212 de 3 de noviembre de 2020).

Bibliografía (básica y complementaria)

-

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Son de aplicación la Normativa de Prácticas Externas de la UEx y el Reglamento de Prácticas Externas de la Facultad de Veterinaria

(<https://veterinaria.unex.es/informacion-academica/practicas-externas/normativas/>).

Además, existe un listado de convenios (<https://veterinaria.unex.es/informacion-academica/practicas-externas/convenios-con-empresas/>) que recoge todas las

instituciones, empresas y organismos donde los estudiantes pueden realizar sus prácticas. Toda empresa o institución deben estar incluida en esta relación para que el estudiante tenga la garantía de estar cubierto por el seguro escolar. De no existir convenio, los estudiantes deberán solicitar su formalización mediante la entrega de la presente solicitud en la Secretaría del Centro. Es imprescindible que los estudiantes cuenten con un número de Afiliación propio a la Seguridad Social

(<https://oficinadepracticas.unex.es/nuss/>).

Toda la información se puede encontrar en la dirección web

<https://veterinaria.unex.es/informacion-academica/practicas-externas/>