

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 Lleida		Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria	25005201
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Sanidad y Producción Porcina	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina por la Universidad Complutense de Madrid; la Universidad de Lleida y la Universidad de Zaragoza			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		Nacional	
CONVENIO			
Convenio Interuniversitario entre la Universidad de Lleida, la Universidad de Zaragoza y la Universidad Complutense de Madrid para la realización conjunta del MU en Sanidad y Producción Porcina			
UNIVERSIDADES PARTICIPANTES		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Complutense de Madrid		Facultad de Veterinaria	28027047
Universidad de Zaragoza		Facultad de Veterinaria	50008885
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARÍA NIEVES VILA RUBIO		Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continua	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		37259086Y	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARÍA NIEVES VILA RUBIO		Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continua	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		37259086Y	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARÍA NIEVES VILA RUBIO		Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continua	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		37259086Y	
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
Plaça Victor Siurana		25003	Lleida
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
eees@vd.udl.cat		Lleida	973702002

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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 5-1999, 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 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Lleida, AM 27 de mayo de 2015
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina por la Universidad Complutense de Madrid; la Universidad de Lleida y la Universidad de Zaragoza	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Agricultura, ganadería y pesca	Veterinaria

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Lleida

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
010	Universidad Complutense de Madrid
021	Universidad de Zaragoza
044	Universidad de Lleida

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	45	15

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad de Lleida

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
25005201	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
30	30	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	59.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.udl.cat/export/sites/UdL/udl/norma/Ordenacio_academica/Normativa_acadmica_de_los_estudios_universitarios_oficiales_de_mxster_14-15_castellano.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad Complutense de Madrid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
28027047	Facultad de Veterinaria

1.3.2. Facultad de Veterinaria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
30	30	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	59.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		

http://www.udl.cat/export/sites/UdL/udl/norma/Ordenacio_academica/Normativa_acadmica_de_los_estudios_universitarios_oficiales_de_mxster_14-15_castellano.pdf

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Zaragoza

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
50008885	Facultad de Veterinaria

1.3.2. Facultad de Veterinaria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
30	30	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	59.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.udl.cat/export/sites/UdL/udl/norma/Ordenacio_academica/Normativa_acadmica_de_los_estudios_universitarios_oficiales_de_mxster_14-15_castellano.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
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.
GENERALES
CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas
CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás
CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión
CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita
CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo
CG7 - Redactar y presentar informes profesionales
CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Hacer el diagnóstico técnico de los sistemas de calefacción, ventilación y refrigeración
CE2 - Evaluar las diferentes instalaciones y equipos ganaderos
CE3 - Interpretar y valorar los y catálogos de valoración genética de los reproductores
CE4 - Interpretar y valorar la información de los programas de mejora aplicados en las empresas de mejora
CE5 - Realizar un autocontrol de las condiciones de bienestar de los animales
CE6 - Interpretar los requisitos legales establecidos para las etiquetas de piensos y dirigir las actuaciones ante la apertura de expedientes relacionados con los piensos, etiquetas, etc.
CE7 - Familiarizarse con las materias primas más usuales en la fabricación de piensos y el papel de su departamento de compras
CE8 - Interpretar de forma profesional las informaciones que se derivan de la cantidad de aditivos presentes en el mercado
CE9 - Interpretar la legislación sobre premezclas medicamentosas y establecer estrategias de actuación para evitar contaminaciones cruzadas en los piensos, tanto en fábrica como en granjas
CE10 - Interpretar de forma correcta las actuaciones de las nuevas tecnologías sobre las distintas variables de los piensos: digestibilidad, higienización, etc.
CE11 - Analizar la interrelación entre las características de los piensos y la calidad del producto final
CE12 - Interpretar la problemática de la alimentación de los lechones y de los reproductores
CE13 - Valorar la analítica de los piensos y del agua de las granjas
CE14 - Sensibilizarse sobre la problemática medioambiental ligada a las actuaciones en la alimentación animal
CE15 - Conocer y familiarizarse con la endocrinología y la tecnología de la reproducción

CE16 - Saber cómo y cuando se pueden aplicar las diferentes tecnologías reproductivas
CE17 - Conocer y familiarizarse con los protocolos más comunes de atención y manejo de los individuos y de grupos en granja de porcino.
CE18 - Integrar los conocimientos científicos y técnicos relativos al cerdo, su reproducción, alimentación y su cría y salud para tomar decisiones a pie de granja.
CE19 - Conocer, evaluar y jerarquizar <i>in situ</i> los problemas de manejo que afectan directamente a los distintos animales o grupos de ellos para poder intervenir en el funcionamiento de una granja porcina.
CE20 - Utilizar los programas informáticos de seguimiento y control operacional de los animales
CE21 - Interpretar de forma correcta los resultados de gestión técnica y económica publicados a nivel nacional e internacional
CE22 - Diagnóstico de problemas y determinación de puntos críticos en base a los registros de gestión
CE23 - Realizar el análisis de costes asociados al proceso de producción e interpretar los resultados obtenidos
CE24 - Evaluar la viabilidad de las inversiones
CE25 - Elaborar el plan de gestión de las deyecciones porcinas
CE26 - Hacer auditoría medioambiental en la explotación porcina
CE27 - Planificar y dirigir los trabajos y tareas en la explotación porcina
CE28 - Valorar la tecnología de producción y su influencia en la calidad y seguridad del producto
CE29 - Saber plantear el control y prevención de las enfermedades en base al conocimiento científico de las mismas
CE30 - Capacidad de discernimiento de aquellos aspectos de la enfermedad que son útiles desde el punto de vista práctico
CE31 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos sobre las enfermedades concretas a otras enfermedades específicas
CE32 - Saber dónde buscar las fuentes de información existentes en relación al conocimiento científico-técnico de las enfermedades del cerdo
CE33 - Interpretar y entender la información científico-técnica sobre inmunología porcina
CE34 - Diseñar y analizar estudios epidemiológicos para la evaluación de tratamientos, vacunas, estrategias productivas, <i>¿</i>
CE35 - Poder determinar la(s) estrategia(s) de lucha más adecuada(s) frente a enfermedades concretas
CE36 - Saber aplicar la legislación existente sobre sanidad porcina
CE37 - Colaborar en la realización de diagnósticos presuntivos.
CE38 - Conocer las pruebas diagnósticas que los laboratorios ponen actualmente a su disposición
CE39 - Evaluar la calidad de una prueba diagnóstica
CE40 - Seleccionar el diagnóstico presuntivo más adecuado a cada situación
CE41 - Tomar y preparar para su envío las muestras necesarias para realizar las pruebas diagnósticas que ha elegido en una situación concreta
CE42 - Interpretar y comparar de forma correcta los resultados de las pruebas diagnósticas que actualmente tiene a su disposición.
CE43 - Conocer los diferentes sistemas de producción de Ibérico
CE44 - Interpretar la normativa legal vigente en relación a la producción y a los productos de Ibérico
CE45 - Diseñar y valorar el plan de manejo y alimentación
CE46 - Analizar los resultados de gestión, diagnosticar problemas y determinar puntos críticos
CE47 - Plantear el control y prevención de enfermedades en las condiciones de producción del porcino Ibérico

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Para establecer las condiciones de acceso y criterios de admisión al master se ha tenido en cuenta la norma establecida en el artículo 16 y 17 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010.

Se establecerá una subcomisión académica que actuará por delegación de la Comisión de Coordinación del Máster que asumirá las funciones de selección y evaluación del aprendizaje previo. En esta subcomisión participaran como mínimo el coordinador general del master y los coordinadores de cada una de las tres universidades.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, para acceder los requisitos de admisión son estar en posesión de:

- Título universitario oficial español.
- Título expedido por una institución de educación superior del EEES que faculte, en el país de expedición, para acceder a las enseñanzas de máster oficial.
- Título ajeno al EEES. En este caso es necesaria la homologación a un título universitario oficial español, o bien la comprobación previa por parte de la UdL de que los estudios cursados corresponden a un nivel de formación equivalente.

Perfil de acceso de los estudiantes.

El título de Master Universitario en Sanidad y Producción Porcina tiene una clara vocación profesionalizadora y va dirigido a todas aquellas personas que tengan interés en trabajar en el sector porcino. Las titulaciones preferentes de acceso de los estudiantes al máster, son aquellas del ámbito de las Ciencias de La Vida y Agricultura y Veterinaria. Está especialmente pensado para Graduados en Veterinaria, Graduados en Ciencias Agrarias i Alimentarias y Graduados en Ciencia y Salud Animal.

Criterios de valoración:

- Nota media del expediente académico: 50%
- Actividad profesional: 20%
- Artículos científicos: 15%
- Cursos relacionados con los estudios: 10%
- Actividad de divulgación: 5%

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

El Plan de Acción Tutorial (PAT) de la Universidad de Lleida, aprobado por Acuerdo núm. 157/2009 del Consejo de Gobierno de la UdL de 1 de julio de 2009, tiene la finalidad de ofrecer apoyo al estudiante en su proceso de formación integral, a través de la orientación personal, académica y profesional, para que pueda tomar decisiones fundamentadas a lo largo de su carrera universitaria, en tanto que futuro profesional y ciudadano. Esta finalidad se concreta en los siguientes objetivos:

- Favorecer la integración en la Universidad.
- Optimizar el proceso de aprendizaje.
- Orientar para la formación continuada.
- Facilitar la maduración del proyecto personal y profesional.

Los contenidos de la tutoría se centran en:

- Orientación académica.
- Orientación personal.
- Orientación profesional.

La modalidad de la tutoría se basa en dos figuras:

- El profesor tutor, que tendrá asignado un grupo de 20 estudiantes como máximo, de los que hará el seguimiento.
- El alumnado mentor, que tendrá asignado un grupo de 5 estudiantes como máximo.

Todas estas figuras estarán coordinadas por el coordinador o coordinadora del PAT del centro y/o de la titulación. La figura del alumnado mentor puede estar desarrollada o no en cada centro según las especificidades y sus necesidades concretas.

La modalidad de atención al estudiante puede consistir en reuniones:

- Colectivas.
- Individuales.
- Virtuales.

La acción tutorial de los estudiantes matriculados está incorporada en el marco institucional de la UdL y, por consiguiente, es común en todos los estudios impartidos por la Universidad. En los estudios de máster, los profesores realizan una acción de tutorías personalizada cuya función es apoyar al estudiante/a en su proceso de formación integral durante el periodo de realización del mismo, facilitándole orientación personal, académica y profesional, para que pueda tomar decisiones fundamentadas a lo largo de su carrera universitaria y como futuro profesional.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 4: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Se expone la normativa académica de los estudios universitarios oficiales de máster 2014/2015 aprobada por Consejo de Gobierno de 10.04.2014 y por el Pleno del Consejo Social de 25.04.2014 que recoge en el artículo 8 la transferencia y reconocimiento de créditos. *(Susceptible de modificación cada curso académico)*

Artículo 8. Transferencia y reconocimiento de créditos

8.1 Transferencia de créditos

La transferencia de créditos implica que en los documentos académicos oficiales acreditativos las enseñanzas seguidas por cada estudiante incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta o en otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. Estos créditos transferidos se hacen constar en el suplemento europeo al título.

Para hacer esta transferencia de créditos será necesario que el estudiante cierre el expediente de la titulación abandonada y presente, en la Secretaría del centro donde quiere matricularse, el resguardo del traslado de expediente, para que el centro de destino pueda incluir el expediente académico del estudiante y los créditos obtenidos en la titulación de origen.

Estos créditos no computan a efectos de la obtención del título. En el supuesto de que el estudiante tenga concedida la simultaneidad de estudios no se procederá a hacer la transferencia de créditos de la titulación de origen, dado que la razón de esta solicitud de simultaneidad es poder cursar en su totalidad los dos enseñanzas. En el caso de que el estudiante abandone alguna de las enseñanzas matriculadas podrá solicitar la transferencia de créditos de los estudios abandonados siempre que haga el traslado de expediente.

8.2 Reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre (BOE de 30 de octubre de 2007), modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio (BOE de 3 de julio de 2010), es la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma o en otra universidad, son computados en otras enseñanzas a efectos de la obtención de un título oficial.

Estos créditos reconocidos se harán constar en el expediente del estudiante y en el suplemento europeo al título con la calificación de origen. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias que conducen a la obtención de otros títulos (títulos propios). La experiencia laboral y profesional acreditada puede ser también reconocida en forma de créditos que computan a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que esta experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. Para acreditar la experiencia laboral y profesional es necesario un informe de la empresa donde trabaja o ha trabajado. La Comisión del máster puede solicitar más documentación si lo considera necesario antes de hacer el reconocimiento de créditos. En todo caso, no pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado o máster.

El número de créditos reconocidos por la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación, y por tanto, no computa al efecto de hacer el baremo del expediente.

8.2.1 Solicitud de reconocimiento de créditos, plazo y documentos a presentar

El estudiante que desee solicitar el reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster debe indicarlo en el impreso de preinscripción y debe presentar la documentación que se establece en el artículo 2.2.4 de estas normas, en el plazo de preinscripción o bien en el plazo que le indique el centro si así lo considera conveniente.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster son resueltas por el órgano responsable del POP, a propuesta de la Comisión de Estudios del máster. Los créditos reconocidos deben matricularse en el periodo de matrícula establecido para el máster, y se abonará el importe que determine el decreto de precios.

8.2.2 Criterios para reconocer créditos en las enseñanzas de máster

1 - De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional cuarta del Real Decreto 1393/2007, las personas que estén en posesión de un título de licenciatura, arquitectura o ingeniería pueden obtener reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos derivados de las enseñanzas cursadas y los previstos en el plan de estudios de la enseñanza de máster solicitado.

2 - El porcentaje de créditos que se puede reconocer en un máster a personas que acceden con título de licenciatura, arquitectura, ingeniería o un programa de doctorado debe ser inferior al 50%. En los masters con atribuciones profesionales reguladas y que tienen las mismas competencias profesionales que las titulaciones de segundo ciclo correspondientes extinguidas, este límite no es aplicable cuando la tabla de reconocimientos entre la titulación del segundo ciclo y el master dé un porcentaje de créditos superior, tanto si esta tabla ha sido aprobada por ANECA o AQU como por la Junta del centro.

Los créditos correspondientes al trabajo de fin de máster se han de cursar siempre, y en ningún caso serán motivo de reconocimiento. En ambos casos el reconocimiento debe hacerse tal como establece el apartado anterior.

3 - En las enseñanzas de máster se pueden reconocer créditos superados en otros másteres oficiales universitarios.

4 - Se pueden reconocer créditos por experiencia laboral y profesional acreditada y por

títulos propios de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.2 de estas normas.

5 - En las enseñanzas de máster no se pueden reconocer créditos de títulos correspondientes a diplomaturas, arquitectura técnica, ingenierías técnicas y grados.

6 - El porcentaje de créditos que se puede reconocer a los estudiantes admitido a un máster con título de diplomatura, arquitectura técnica o ingeniería técnica con créditos superados en un segundo ciclo no finalizado debe ser inferior al 50% del total de los créditos del máster, y siempre que haya adecuación entre las competencias y los conocimientos de los estudios / créditos de segundo ciclo y los del máster.

Será posible reconocer 9 ECTS de actividad profesional si se acredita un año de actividad profesional relacionada y equiparable con alguna de las materias que configuran el plan de estudios del master.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

No se prevén complementos formativos.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Clase magistral		
Prácticas		
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado		
Seminarios y mesas redondas		
Práctica tutelada en granja		
Trabajo Autónomo		
Estancia de prácticas tutoradas en empresa-institución vinculada con la producción porcina.		
Trabajo autónomo		
Elaboración, presentación y defensa de un Trabajo de Fin de Máster		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Exámenes		
Análisis de casos prácticos		
Práctica granja		
Otras actividades (Informes personalizados)		
Informes actividad		
Valoración tutores		
Trabajo		
Presentación		
Defensa		
Prácticas		
5.5 NIVEL 1: Condicionantes estructurales de la producción porcina		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Condicionantes estructurales de la producción porcina		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Condicionantes estructurales de la producción porcina		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar las necesidades ambientales de los animales y planificar la implementación de las mismas. • Planificar y dimensionar un sistema de explotación porcina • Diseñar el plan de renovación de una explotación porcina • Diseñar los alojamientos, instalaciones y equipos ganaderos necesarios para la producción porcina. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>1-CONDICIONANTES ESTRUCTURALES</u></p> <p><u>1.1.- INTRODUCCIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Importancia estratégica, organización empresarial y comercial de la producción porcina -Sistemas mundiales de producción porcina intensiva -Sistemas de producción alternativos: camping, ecológico y cerdo Ibérico -Condicionantes legales <p><u>1.2-Bienestar en porcino:</u></p> <p>Programa teórico</p> <ul style="list-style-type: none"> -Concepto y valoración del bienestar. Relación entre bienestar y producción. Aspectos legales. -Bienestar en gestación y en maternidad. -Bienestar en transición y cebo. -Bienestar en el transporte y sacrificio. Normativa de bienestar animal. 		

Programa práctico

- Sesión práctica en granja para valorar el bienestar en diferentes tipos de explotación porcina.

1.3.-ALOJAMIENTOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS

Programa teórico:

- Condicionantes legales.
- Necesidades de los animales
- Dimensionamiento de alojamientos porcinos
- Dispositivos para el control ambiental en los alojamientos ganaderos.
- Diseño y diagnóstico de la ventilación y aislamiento en alojamientos porcinos.
- Diseño y diagnóstico de la refrigeración y calefacción en alojamientos porcinos
- Alojamientos para reproductores
- Alojamientos para lechones destetados y para cerdos en crecimiento-cebo.
- Implicaciones económicas.

Programa práctico:

- Análisis del dimensionamiento y redimensionamiento en granjas porcinas.
- Validación del control ambiental en un alojamiento porcino

1.4.- MEJORA GENÉTICA Y BIOTECNOLOGÍA

Programa teórico

- Mejora genética.
- La selección.
- Los programas de mejora.
- La biotecnología genética
- Genética y mejora de caracteres.
- Gestión y manejo genético.

Programa práctico

- Ejemplos prácticos de evaluación genética

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas

CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional

CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás

CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión

CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita

CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo

CG7 - Redactar y presentar informes profesionales

CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados		
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		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Hacer el diagnóstico técnico de los sistemas de calefacción, ventilación y refrigeración		
CE2 - Evaluar las diferentes instalaciones y equipos ganaderos		
CE3 - Interpretar y valorar los y catálogos de valoración genética de los reproductores		
CE4 - Interpretar y valorar la información de los programas de mejora aplicados en las empresas de mejora		
CE5 - Realizar un autocontrol de las condiciones de bienestar de los animales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	50	100
Prácticas	5	100
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado	10	100
Seminarios y mesas redondas	5	100
Práctica tutelada en granja	20	100
Trabajo autónomo	135	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	20.0	35.0
Análisis de casos prácticos	40.0	60.0
Práctica granja	10.0	30.0
Otras actividades (Informes personalizados)	10.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Componente funcional de la producción porcina		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Componente funcional de la producción porcina		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Componente funcional de la producción porcina		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar y controlar el plan de manejo de una explotación porcina • Determinar las necesidades alimentarias de los diferentes tipos de cerdos, interpretar las fórmulas de racionamiento y desarrollar y gestionar correctamente un programa de alimentación del ganado • Diseñar y controlar el programa de alimentación en una explotación porcina • Evaluar las rutinas de manejo y alimentación de una explotación porcina. • Planificar protocolos hormonales para el control de la reproducción. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estrategias de la alimentación del porcino</p> <p>Programa teórico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos generales de la nutrición y manejo de la alimentación en porcicultura • Bases para la valoración nutritiva de materias primas y piensos • Criterios de cuantificación de las necesidades nutritivas • Importancia de la ingestión de alimento 		

- Materias primas. Mercado y logística. Analítica de piensos
- Fabricación de piensos.

- Producto final y estrategias alimenticias
- Tendencias en la alimentación del lechón
- Alimentación de reproductores
- Alimentación y medio ambiente (N y P) (Zn y Cu)

Programa práctico

- Visita a una fábrica de piensos
- Formulación de piensos
- Estudio de casos prácticos de estrategias alimentarias
- Mesas redondas

TECNOLOGIA DE LA REPRODUCCIÓN PORCINA

Programa teórico

- Aspectos fisis-endocrinológicos de la pubertad y del ciclo en la cerda
- Diagnósticos de gestación y control del parto, puerperio y lactación en la cerda
- Ciclo reproductivo y producción de semen en el verraco
- Ovulación, fecundación y del desarrollo embrionario en la cerda
- Biotecnologías aplicadas a la fecundación y producción de embriones
- Pautas y sistemas de inseminación artificial porcina
- Biotecnologías de criopreservación de gametos y embriones

Programa Práctico:

- Mesas redondas
- Prácticas de granja, laboratorio y sala de necropsias.

Manejo de los animales:

Programa teórico:

- Manejo en cubrición
- Manejo en gestación
- Manejo del verraco y del macho recela
- Manejo y bioseguridad en un centro de inseminación artificial
- Manejo del parto y post-parto.
- Manejo de la cerda durante la lactación.
- Manejo del lechón lactante.
- Mortalidad de lechones.
- Manejo del destete.
- Manejo en transición y engorde
- Manejo de la cerda nulípara-primípara

<p>Programa práctico</p> <ul style="list-style-type: none"> -Práctica tutelada sobre manejo de los animales en diferentes granjas -Resolución de casos -Mesas redondas
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas
CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás
CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión
CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita
CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo
CG7 - Redactar y presentar informes profesionales
CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados
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
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE6 - Interpretar los requisitos legales establecidos para las etiquetas de piensos y dirigir las actuaciones ante la apertura de expedientes relacionados con los piensos, etiquetas, etc.
CE7 - Familiarizarse con las materias primas más usuales en la fabricación de piensos y el papel de su departamento de compras
CE8 - Interpretar de forma profesional las informaciones que se derivan de la cantidad de aditivos presentes en el mercado
CE9 - Interpretar la legislación sobre premezclas medicamentosas y establecer estrategias de actuación para evitar contaminaciones cruzadas en los piensos, tanto en fábrica como en granjas
CE10 - Interpretar de forma correcta las actuaciones de las nuevas tecnologías sobre las distintas variables de los piensos: digestibilidad, higienización, etc.
CE11 - Analizar la interrelación entre las características de los piensos y la calidad del producto final
CE12 - Interpretar la problemática de la alimentación de los lechones y de los reproductores
CE13 - Valorar la analítica de los piensos y del agua de las granjas
CE14 - Sensibilizarse sobre la problemática medioambiental ligada a las actuaciones en la alimentación animal
CE15 - Conocer y familiarizarse con la endocrinología y la tecnología de la reproducción
CE16 - Saber cómo y cuando se pueden aplicar las diferentes tecnologías reproductivas

CE17 - Conocer y familiarizarse con los protocolos más comunes de atención y manejo de los individuos y de grupos en granja de porcino.		
CE18 - Integrar los conocimientos científicos y técnicos relativos al cerdo, su reproducción, alimentación y su cría y salud para tomar decisiones a pie de granja.		
CE19 - Conocer, evaluar y jerarquizar ¿in situ¿ los problemas de manejo que afectan directamente a los distintos animales o grupos de ellos para poder intervenir en el funcionamiento de una granja porcina.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	40	100
Prácticas	5	100
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado	10	100
Seminarios y mesas redondas	5	100
Práctica tutelada en granja	30	100
Trabajo autónomo	135	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	20.0	35.0
Análisis de casos prácticos	20.0	30.0
Práctica granja	30.0	40.0
Otras actividades (Informes personalizados)	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Optimización de la producción porcina		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN PORCINA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
NIVEL 3: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN PORCINA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Diseñar la metodología de análisis de los datos productivos y reproductivos generados en una explotación porcina.</p> <p>Capacitar para el análisis y diagnóstico técnico y económico.</p> <p>Evaluar económica y financieramente el funcionamiento de las explotaciones ganaderas y las inversiones en las mismas.</p> <p>Diseñar, planificar y organizar los recursos humanos de una granja y de una empresa porcina.</p> <p>Diseñar el plan de gestión de subproductos y residuos ganaderos.</p> <p>Analizar los factores que afectan a la calidad de la canal y de la carne de cerdo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Gestión técnica:</p> <p>Programa teórico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sistemas de información y herramientas informáticas de gestión. -Control y seguimiento productivo e índices de rendimiento técnico en distintos sistemas de explotación. -Resultados comparativos de rendimiento y eficacia técnica a distinta escala (Unión Europea y España). -Análisis y diagnóstico de problemas reproductivos. -Análisis y diagnóstico de problemas en crecimiento y cebo. -Estrategias para la optimización del rendimiento técnico. -Análisis de datos, interpretación de resultados experimentales e introducción al diseño de experimentos. <p>Programa práctico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Análisis y diagnóstico de casos prácticos: Análisis de datos de campo y supuestos prácticos. <p>Gestión económica</p>		

Programa teórico

- Situación económica del sector
- Conceptos sobre gestión económica. Índices de rendimiento económico.
- Resultados comparativos de rendimiento y eficacia económica a distinta escala (Unión Europea y España).
- Análisis de costes en distintos escenarios productivos.
- Estrategias para optimizar el coste.
- Análisis de inversiones. Retorno económico.

Programa práctico:

- Análisis y diagnóstico de casos prácticos: Análisis de datos de campo y supuestos prácticos

Gestión medioambiental

Programa teórico

- Recursos, residuos y medio ambiente. Marco legislativo medioambiental.
- Composición y gestión de los purines porcinos.
- Gestión de cadáveres y otros materiales biológicos. Tratamiento del material zoonosanitario residual.
- Minimización en origen. Recomendaciones y mejores técnicas disponibles.
- Aplicación agrícola de deyecciones ganaderas.
- Avances en los tratamientos y valorización de purines porcinos.

.Programa práctico

- Elaboración de Planes de Gestión de deyecciones porcinas.
- ##Ejemplos de tratamiento de purines a escala real. Tratamientos de digestión anaerobia y concentración térmica de nitrógeno
- Mesa redonda.

Gestión de los recursos humanos

Programa teórico

- Recursos Humanos: Selección, formación y motivación.
- Técnicas de dirección y gestión empresarial, habilidades directivas.
- RRHH en porcino (Aplicabilidad de los conceptos generales de RRHH)
- Organización del trabajo en la granja

Programa Práctico

- Análisis de casos prácticos. Organización del trabajo en un supuesto de granja o empresa porcina

CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL Y Seguridad alimentaria

Programa teórico:

- Tipología de canales de porcino en la UE.
- Fisiología del crecimiento y evolución de la calidad.
- Sistemas de clasificación de canales porcinos.

- Determinación de la calidad de la carne.
- El problema del olor sexual en la carne de cerdo.
- Composición nutricional de la carne.
- Prevención y control de las contaminaciones en los alimentos.
- Nuevas tecnologías de producción y calidad del producto.
- Nociones generales sobre seguridad alimentaria y reglamentación.
- Toxiinfecciones alimentarias. Salmonelosis.
- Control sanitario de la carne.
- Certificación de la calidad.
- Trazabilidad.

Programa Práctico:

- Visita a un matadero y sala de despiece con sistema de trazabilidad.
- Mesa redonda.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas

CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional

CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás

CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión

CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita

CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo

CG7 - Redactar y presentar informes profesionales

CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados

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

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE20 - Utilizar los programas informáticos de seguimiento y control operacional de los animales

CE21 - Interpretar de forma correcta los resultados de gestión técnica y económica publicados a nivel nacional e internacional

CE22 - Diagnóstico de problemas y determinación de puntos críticos en base a los registros de gestión

CE23 - Realizar el análisis de costes asociados al proceso de producción e interpretar los resultados obtenidos

CE24 - Evaluar la viabilidad de las inversiones		
CE25 - Elaborar el plan de gestión de las deyecciones porcinas		
CE26 - Hacer auditoría medioambiental en la explotación porcina		
CE27 - Planificar y dirigir los trabajos y tareas en la explotación porcina		
CE28 - Valorar la tecnología de producción y su influencia en la calidad y seguridad del producto		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	50	100
Prácticas	10	100
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado	25	100
Seminarios y mesas redondas	5	100
Trabajo autónomo	135	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	20.0	20.0
Análisis de casos prácticos	50.0	80.0
Otras actividades (Informes personalizados)	20.0	35.0
Prácticas	10.0	35.0
5.5 NIVEL 1: Gestión sanitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Gestión sanitaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NIVEL 3: Gestión sanitaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	12	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Diseñar y valorar el programa de prevención y control de enfermedades</p> <p>Diagnóstico, seguimiento y control de las principales enfermedades</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>FUNDAMENTOS DE LA SALUD:</p> <p>Programa teórico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inmunología: bases y aplicaciones. - Epidemiología (Transmisión y evolución de enfermedades en las poblaciones, muestreo, estudios epidemiológicos y pruebas de campo). - Control y prevención de enfermedades (Bioseguridad, manejo, terapéutica y vacunación como herramientas para llevarlo a cabo). - Aspectos legales de la sanidad animal (ley del medicamento, ley de sanidad animal, legislación específica sobre enfermedades ¿pestes, fiebre aftosa, enfermedad de Aujeszky). <p>Programa práctico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas redondas - Prácticas de ordenador. Programas Epi-Info, WinEpiscope, Sistema de información geográfica, Modelos Reed-Frost y Bioseguridad. <p>ENFERMEDADES DEL CERDO:</p> <p>Programa Teórico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Síndrome respiratorio y reproductivo porcino (SRRP). - Circovirus porcina. - Estreptocóccas / Enfermedad de Glässer. - Infección por <i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i>. 		

- Complejo respiratorio porcino (*Mycoplasma hyopneumoniae* y su interacción con otros virus y bacterias).
- Complejo digestivo porcino (colitis) (incluye infección por *Brachyspira* spp., *Lawsonia intracellularis* y *Salmonella* spp.)
- Colibacilosis/clostridiosis.
- Enfermedades relevantes para el comercio internacional: Peste porcina clásica, peste porcina africana y fiebre aftosa.

Programa práctico

- Mesas redondas
- Análisis de casos

DIAGNÓSTICO:

Programa teórico

- Diagnóstico clínico y Pruebas diagnósticas (fundamentos, ventajas y desventajas de su uso, sensibilidad y especificidad de cada prueba. Elección de pruebas en cada enfermedad)
- Elección de tipo de muestra más adecuada. Toma de muestras in vivo y postmortem. Preparación de la historia clínica y envío de muestras al laboratorio.
- Estudio e interpretación de los resultados diagnósticos. Valores predictivos y razones de verosimilitud.

Programa Práctico

- Seguimiento de enfermedades en matadero (Problemas reproductivos, respiratorios, digestivos, parásitos hepáticos, sarna, etc)
- Prácticas de necropsia y diagnóstico anatomopatológico de las principales enfermedades porcinas tras una introducción teórica.
- Estudio e interpretación de informes. Elaboración de informes
- Discusión e interpretación de resultados diagnósticos de casos clínicos.
- Videos
- Exposición del trabajo personal y casos propios
- Cuestionarios
- Mesas redonda.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas

CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional

CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás

CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión

CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita

CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo

CG7 - Redactar y presentar informes profesionales

CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados

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		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE29 - Saber plantear el control y prevención de las enfermedades en base al conocimiento científico de las mismas		
CE30 - Capacidad de discernimiento de aquellos aspectos de la enfermedad que son útiles desde el punto de vista práctico		
CE31 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos sobre las enfermedades concretas a otras enfermedades específicas		
CE32 - Saber dónde buscar las fuentes de información existentes en relación al conocimiento científico-técnico de las enfermedades del cerdo		
CE33 - Interpretar y entender la información científico-técnica sobre inmunología porcina		
CE34 - Diseñar y analizar estudios epidemiológicos para la evaluación de tratamientos, vacunas, estrategias productivas,¿		
CE35 - Poder determinar la(s) estrategia(s) de lucha más adecuada(s) frente a enfermedades concretas		
CE36 - Saber aplicar la legislación existente sobre sanidad porcina		
CE37 - Colaborar en la realización de diagnósticos presuntivos.		
CE38 - Conocer las pruebas diagnósticas que los laboratorios ponen actualmente a su disposición		
CE39 - Evaluar la calidad de una prueba diagnóstica		
CE40 - Seleccionar el diagnóstico presuntivo más adecuado a cada situación		
CE41 - Tomar y preparar para su envío las muestras necesarias para realizar las pruebas diagnósticas que ha elegido en una situación concreta		
CE42 - Interpretar y comparar de forma correcta los resultados de las pruebas diagnósticas que actualmente tiene a su disposición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Prácticas	20	100
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado	35	100
Seminarios y mesas redondas	5	100
Trabajo Autónomo	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	40.0	60.0
Análisis de casos prácticos	30.0	50.0

Otras actividades (Informes personalizados)	20.0	35.0
Prácticas	10.0	35.0
5.5 NIVEL 1: Porcino Ibérico		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Porcino Ibérico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Porcino Ibérico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer los diferentes sistemas de producción de porcino Ibérico</p> <p>Diseñar y valorar el programa de alimentación y manejo de los animales</p> <p>Diseñar y valorar el programa de prevención y control de enfermedades</p> <p>Realizar estudios y análisis de rendimiento y eficiencia del sistema de producción</p>		

5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>SISTEMA DE PRODUCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de explotación de cerdo Ibérico • Base genética y programas de mejora • Alojamientos, instalaciones y equipos • Manejo de los animales • Gestión de las explotaciones de porcino Ibérico • Base legal de la producción y de los productos de Ibérico • <p>ALIMENTACIÓN DEL PORCINO IBERICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de alimentación • Alimentación diferencial de los reproductores Ibéricos • Alimentación diferencial en crecimiento, cebo y finalización • Efectos de la alimentación sobre la calidad del producto • <p>GESTION SANITARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios de higiene y de profilaxis en el porcino ibérico. • Manejo sanitario diferencial entre porcino blanco y porcino Ibérico • Enfermedades infecciosas específicas • Enfermedades parasitarias específicas • Control y prevención de enfermedades <p>PRÁCTICAS INTEGRADAS</p> <p>- Visita práctica a granjas de producción de Ibérico representativas de los diferentes sistemas de producción. La actividad práctica se realizará al final y supondrá la integración de todos los conocimientos y habilidades tratados con anterioridad en las sesiones de aula</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas
CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás
CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión
CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita
CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo
CG7 - Redactar y presentar informes profesionales
CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados
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
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE43 - Conocer los diferentes sistemas de producción de Ibérico		
CE44 - Interpretar la normativa legal vigente en relación a la producción y a los productos de Ibérico		
CE45 - Diseñar y valorar el plan de manejo y alimentación		
CE46 - Analizar los resultados de gestión, diagnosticar problemas y determinar puntos críticos		
CE47 - Plantear el control y prevención de enfermedades en las condiciones de producción del porcino Ibérico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Prácticas	20	100
Análisis de casos prácticos y defensa del trabajo realizado	5	100
Seminarios y mesas redondas	5	100
Trabajo autónomo	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes	0.0	40.0
Análisis de casos prácticos	30.0	50.0
Otras actividades (Informes personalizados)	10.0	20.0
Prácticas	50.0	60.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo de fin de máster		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo de fin de máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
15		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES			
No existen datos			
NIVEL 3: Trabajo de fin de máster			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster		15	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Anual 1		ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
15			
ECTS Anual 4		ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
Lenguas en las que se imparte			
CASTELLANO		CATALÁN	EUSKERA
Sí		No	No
GALLEGO		VALENCIANO	INGLÉS
No		No	Sí
FRANCÉS		ALEMÁN	PORTUGUÉS
No		No	No
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
Trabajo de síntesis a realizar individualmente en el que se sintetizan todas las actividades realizadas y competencias específicas adquiridas durante los estudios y se garantizan las capacidades en todas las competencias generales.			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>El TFM será una materia con entidad propia y expediente académico único, gestionado con una normativa elaborada por la Comisión de Máster para cada curso académico, que se hará pública a los alumnos en el dispositivo digital de la UdL. El TFM podrá iniciarse al mismo tiempo que la actividad académica del resto de módulos/materias del Máster y por tanto deberá realizarse de forma simultánea con la actividad académica del resto de módulos/materias del máster.</p> <p>El alumno deberá realizar entregar y defender un TFM que podrá ser de dos tipos: análisis de caso práctico o análisis de caso experimental.</p> <p>El trabajo final de máster podrá realizarse en empresa, institución pública o institución privada. Por ello, para el desarrollo de las actividades de este módulo/materia está prevista la colaboración de diferentes empresas e instituciones vinculadas al sector porcino (que se detallan en el apartado de recursos de esta memoria) que facilitarán las explotaciones ganaderas, las instalaciones y los técnicos expertos externos. De esta forma, los alumnos podrán gestionar de forma conjunta la actividad en empresa y la actividad requerida para la realización del TFM. Ello permitirá integrar los conocimientos y capacidades teóricas y prácticas derivadas de la formación universitaria con el aprendizaje práctico y pre-profesional derivado de la actividad en empresa o institución. El objetivo final de este sistema de formación compartida entre Universidad y empresa, que ya se ha venido utilizando en las últimas ediciones del Máster en Sanidad y Producción Porcina, es incrementar el grado de especialización profesional y la tasa de empleabilidad de los alumnos egresados.</p> <p>Para garantizar la continuidad y calidad del proceso de enseñanza aprendizaje la actividad en empresa o institución podrá realizarse a lo largo de todo el periodo de formación (curso académico) y estará sujeto a un plan de formación para la especialización práctica (plan de prácticas) pactado entre la universidad y la empresa. El alumno deberá seguir el plan de formación diseñado de forma conjunta por el tutor de la empresa y el tutor de la Universidad. El plan de actividades prácticas deberá ser validado por la Comisión de Máster que velará por la calidad de la formación y para garantizar la adquisición de las competencias previstas en el plan de formación del Máster.</p> <p>En base a todos los conocimientos y capacidades desarrolladas en la Universidad y en la empresa-institución el TFM será el punto final de integración de todo el proceso de formación. Tal como se ha comentado inicialmente el TFM puede abordarse en base al análisis de caso práctico o al análisis de caso experimental, en ambos casos el TFM deberá incorporar los aspectos de optimización, innovación y evaluación de implicaciones técnicas, económicas y sociales.</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
Metodologías docentes:			

El conjunto de actividades vinculadas al TFM tienen como objetivo acercar al alumno al mundo profesional, facilitando así la inserción laboral. Por ello las metodologías docentes a utilizar serán las siguientes:

- Trabajo en grupo e individual.
- Estudio de casos.
- Trabajo escrito. Entrega, presentación y defensa de informe escrito en relación a la actividad o trabajo realizado.
- Elaboración de proyecto. El TFM se entiende como un proyecto de análisis o de innovación.

Para orientar al alumno se le facilitan los siguientes índices de contenidos según el tipo de TFM a realizar:

Opción 1: TFM Análisis de caso práctico

1. Resumen (extensión máxima 2 páginas)
2. Introducción.
3. Objetivos
4. Características estructurales (extensión máxima 10 páginas)
5. Características productivas (extensión máxima 5 páginas)
6. Análisis productivo (extensión máxima 20 páginas)
7. Análisis económico de rendimientos (extensión máxima 10 páginas)
8. Análisis de las prácticas de higiene (extensión máxima 5 páginas)
9. Análisis de la sanidad (extensión máxima 10 páginas)
10. Referencias bibliográficas

Opción 2: TFM Análisis de caso experimental

1. Resumen(extensión máxima 1 página)
2. Introducción
3. Objetivos
4. Material y métodos
5. Resultados
6. Discusión
7. Conclusiones
8. Referencias bibliográficas

Finalmente hay que indicar que TFM tiene como objetivo la realización de un trabajo de síntesis a realizar individualmente en el que se sinteticen todas las competencias específicas adquiridas durante los estudios y se garantice las capacidades en todas las competencias generales.

Actividades formativas:

Estancia de prácticas tutoradas en empresa-institución vinculada con la producción porcina.

Trabajo autónomo

Elaboración, presentación y defensa de un Trabajo de Fin de Máster

Sistema de evaluación:

Presentación y defensa de los informes de actividad presentados por el alumno.

Valoración de la actividad por parte de los tutores de empresa y de universidad.

Presentación y defensa del Trabajo de Fin de Máster ante un tribunal de naturaleza académica y profesional.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas
CG2 - Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
CG3 - Trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás
CG4 - Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de la profesión
CG5 - Divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional de forma fluida, oral y escrita
CG6 - Capacidad de buscar y seleccionar las fuentes de información más adecuadas y rigurosas en relación con los temas objeto de su trabajo
CG7 - Redactar y presentar informes profesionales
CG8 - Aplicar las técnicas básicas de experimentación ganaderas y saber interpretar sus resultados
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
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE1 - Hacer el diagnóstico técnico de los sistemas de calefacción, ventilación y refrigeración
CE2 - Evaluar las diferentes instalaciones y equipos ganaderos
CE3 - Interpretar y valorar los y catálogos de valoración genética de los reproductores
CE4 - Interpretar y valorar la información de los programas de mejora aplicados en las empresas de mejora
CE5 - Realizar un autocontrol de las condiciones de bienestar de los animales
CE6 - Interpretar los requisitos legales establecidos para las etiquetas de piensos y dirigir las actuaciones ante la apertura de expedientes relacionados con los piensos, etiquetas, etc.
CE7 - Familiarizarse con las materias primas más usuales en la fabricación de piensos y el papel de su departamento de compras
CE8 - Interpretar de forma profesional las informaciones que se derivan de la cantidad de aditivos presentes en el mercado
CE9 - Interpretar la legislación sobre premezclas medicamentosas y establecer estrategias de actuación para evitar contaminaciones cruzadas en los piensos, tanto en fábrica como en granjas
CE10 - Interpretar de forma correcta las actuaciones de las nuevas tecnologías sobre las distintas variables de los piensos: digestibilidad, higienización, etc.
CE11 - Analizar la interrelación entre las características de los piensos y la calidad del producto final
CE12 - Interpretar la problemática de la alimentación de los lechones y de los reproductores
CE13 - Valorar la analítica de los piensos y del agua de las granjas
CE14 - Sensibilizarse sobre la problemática medioambiental ligada a las actuaciones en la alimentación animal
CE15 - Conocer y familiarizarse con la endocrinología y la tecnología de la reproducción
CE16 - Saber cómo y cuando se pueden aplicar las diferentes tecnologías reproductivas
CE17 - Conocer y familiarizarse con los protocolos más comunes de atención y manejo de los individuos y de grupos en granja de porcino.
CE18 - Integrar los conocimientos científicos y técnicos relativos al cerdo, su reproducción, alimentación y su cría y salud para tomar decisiones a pie de granja.

CE19 - Conocer, evaluar y jerarquizar <i>¿in situ¿</i> los problemas de manejo que afectan directamente a los distintos animales o grupos de ellos para poder intervenir en el funcionamiento de una granja porcina.		
CE20 - Utilizar los programas informáticos de seguimiento y control operacional de los animales		
CE21 - Interpretar de forma correcta los resultados de gestión técnica y económica publicados a nivel nacional e internacional		
CE22 - Diagnóstico de problemas y determinación de puntos críticos en base a los registros de gestión		
CE23 - Realizar el análisis de costes asociados al proceso de producción e interpretar los resultados obtenidos		
CE24 - Evaluar la viabilidad de las inversiones		
CE25 - Elaborar el plan de gestión de las deyecciones porcinas		
CE26 - Hacer auditoría medioambiental en la explotación porcina		
CE27 - Planificar y dirigir los trabajos y tareas en la explotación porcina		
CE28 - Valorar la tecnología de producción y su influencia en la calidad y seguridad del producto		
CE29 - Saber plantear el control y prevención de las enfermedades en base al conocimiento científico de las mismas		
CE30 - Capacidad de discernimiento de aquellos aspectos de la enfermedad que son útiles desde el punto de vista práctico		
CE31 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos sobre las enfermedades concretas a otras enfermedades específicas		
CE32 - Saber dónde buscar las fuentes de información existentes en relación al conocimiento científico-técnico de las enfermedades del cerdo		
CE33 - Interpretar y entender la información científico-técnica sobre inmunología porcina		
CE34 - Diseñar y analizar estudios epidemiológicos para la evaluación de tratamientos, vacunas, estrategias productivas, <i>¿</i>		
CE35 - Poder determinar la(s) estrategia(s) de lucha más adecuada(s) frente a enfermedades concretas		
CE36 - Saber aplicar la legislación existente sobre sanidad porcina		
CE37 - Colaborar en la realización de diagnósticos presuntivos.		
CE38 - Conocer las pruebas diagnósticas que los laboratorios ponen actualmente a su disposición		
CE39 - Evaluar la calidad de una prueba diagnóstica		
CE40 - Seleccionar el diagnóstico presuntivo más adecuado a cada situación		
CE41 - Tomar y preparar para su envío las muestras necesarias para realizar las pruebas diagnósticas que ha elegido en una situación concreta		
CE42 - Interpretar y comparar de forma correcta los resultados de las pruebas diagnósticas que actualmente tiene a su disposición.		
CE43 - Conocer los diferentes sistemas de producción de Ibérico		
CE44 - Interpretar la normativa legal vigente en relación a la producción y a los productos de Ibérico		
CE45 - Diseñar y valorar el plan de manejo y alimentación		
CE46 - Analizar los resultados de gestión, diagnosticar problemas y determinar puntos críticos		
CE47 - Plantear el control y prevención de enfermedades en las condiciones de producción del porcino Ibérico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes actividad	10.0	20.0
Valoración tutores	10.0	20.0
Trabajo	40.0	60.0
Presentación	10.0	30.0
Defensa	10.0	30.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Lleida	Profesor Visitante	10.9	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Agregado	6.5	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	2.1	0	0
Universidad de Lleida	Catedrático de Escuela Universitaria	4.3	100	0
Universidad de Lleida	Catedrático de Universidad	6.5	100	0
Universidad Complutense de Madrid	Catedrático de Universidad	4.3	100	0
Universidad de Zaragoza	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	13	50	0
Universidad de Zaragoza	Ayudante Doctor	6.5	100	0
Universidad de Zaragoza	Catedrático de Universidad	6.5	100	0
Universidad de Zaragoza	Profesor Titular de Universidad	10.9	100	0
Universidad de Zaragoza	Profesor Contratado Doctor	2.2	100	0
Universidad de Zaragoza	Profesor Emérito	4.3	100	0
Universidad Complutense de Madrid	Profesor Titular de Universidad	8.7	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Titular de Universidad	10.8	100	0
Universidad de Lleida	Ayudante Doctor	2.2	100	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
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 %
81	7	97,2
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

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Lleida (UdL) de 8 de Julio de 2004 aprobó la creación, dentro del organigrama de los Centros, de la figura de Coordinador de titulación que asume las competencias organizativas del equipo de dirección, en el ámbito de una titulación determinada. El 29 de enero de 2009, el Consejo de Gobierno aprueba la regulación de la figura de coordinador de programa formativo, que amplía las funciones del coordinador.

Las funciones del /de la Coordinador/a de programa formativo son:

- Coordinar el proceso formativo

Velar por la aplicación del programa formativo aprobado por el Consejo de Gobierno y por los organismos de la administración educativa.

Proponer la planificación anual de la docencia a la comisión de estudios del centro, de acuerdo con el jefe de estudios.

Coordinar al profesorado implicado en el programa a través de los medios mas adecuados y velar por la correcta utilización de la Tabla de Planificación Docente de las asignaturas por parte de todo el profesorado del programa

Gestionar las quejas y sugerencias de los estudiantes recogidas a través de los mecanismos de los que dispone la universidad.

Velar por el mantenimiento de la página web de la titulación. Esta contendrá toda la información referente al programa y sus resultados, según los protocolos de calidad.

Velar por la ejecución del plan de acción tutorial.

Velar por un correcto desarrollo del prácticum, de sus objetivos y evaluación.

Velar por el correcto desarrollo y evaluación de los proyectos de final de titulación.

- Seguir los resultados del proceso formativo y proponer acciones para su mejora
 - Valorar la evolución de los indicadores estratégicos del título.
 - Valorar el rendimiento académico de los estudiantes y analizar las posibles causas en los casos de bajo rendimiento.
 - Valorar los resultados de las encuestas a los agentes implicados en el programa.
 - Velar para que los procedimientos formativos y evaluables aseguren la adquisición y la evaluación de las competencias.
 - Proponer las acciones de mejora que se consideren necesarias
- Gestionar los recursos asignados a la titulación
 - Valorar la adecuación de los recursos disponibles para el programa.
 - Elevar al órgano responsable las necesidades de recursos identificadas (infraestructuras, servicios, espacios, necesidades docentes especiales, ¿).
 - Informar sobre la adecuación de los servicios ofrecidos a los estudiantes a las necesidades planteadas por el programa formativo (biblioteca, salas de informática, recursos específicos, ¿).

Anualmente, el Coordinador de programa formativo elabora un informe en el que se analizan los resultados obtenidos a lo largo del curso académico. En este informe, dirigido al Vicerrectorado de Calidad y Planificación, se revisan las tasas de éxito y de rendimiento, la evolución de la matrícula y la progresión de las cohortes (tasas de graduación y de abandono). Asimismo se revisan los resultados de la satisfacción de los estudiantes respecto a la actuación docente del profesorado y se plantean las propuestas de mejora que se consideran necesarias, (Procedimiento PG03 *Revisar y mejorar los programas formativos*)

Junto con este procedimiento general para el seguimiento y valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, con la definición de los nuevos perfiles profesionales, cada titulación definirá la pertinencia de establecer pruebas específicas en las que se evalúen el nivel de adquisición de las competencias y habilidades de los estudiantes.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.udl.cat/export/sites/UdL/serveis/oqua/qualitat/ManualQualitat_PresentacionsSGIQ/Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2015
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

La adaptación de los estudiantes desde el actual Master en Sanidad y Producción Porcina al nuevo Master en Sanidad y Producción Porcina se realizará mediante equivalencias de las asignaturas en aquellos casos en los que existe correspondencia en el peso relativo de las actividades dirigidas. Dado que las diferencias entre el plan de estudios entre ambos Masters son mínimas la transición de los alumnos se puede realizar de forma progresiva y sin dificultad, en todo caso respetando los derechos de los alumnos matriculados en uno u otro Master.

Tabla de equivalencias entre asignaturas:

MU en Sanidad y Producción Porcina UdL, UCM, UNIZAR y UAB		MU en Sanidad y Producción Porcina UdL, UCM y UNIZAR	
Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
I. Condicionantes estructurales de la producción porcina	10	I. Condicionantes estructurales de la producción porcina	9
II. Componente funcional de la producción porcina	10	II. Componente funcional de la producción porcina	9
III. Optimización de la producción porcina	10	III. Optimización de la producción porcina	9
IV. Gestión sanitaria	15	IV. Gestión sanitaria	12
I + II + III + IV		V. Porcino Ibérico	6
V. Especialización práctica	6		
V. Trabajo Final de Máster	9		

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311670-25005201	Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina por la Universidad Autónoma de Barcelona; la Universidad Complutense de Madrid; la Universidad de Lleida y la Universidad de Zaragoza-Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
37259086Y	MARÍA NIEVES	VILA	RUBIO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Victor Siurana	25003	Lleida	Lleida
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
ees@vd.udl.cat	973703199	973702002	Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continua

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
37259086Y	MARÍA NIEVES	VILA	RUBIO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Victor Siurana	25003	Lleida	Lleida
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
ees@vd.udl.cat	973703199	973702002	Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continua

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

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
37259086Y	MARÍA NIEVES	VILA	RUBIO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Victor Siurana	25003	Lleida	Lleida

EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
ees@vd.udl.cat	973703199	973702002	Vicerrectora de Estudiantado, Postgrado y Formación Continúa

Apartado 1: Anexo 1

Nombre :20150527104250651-1.pdf

HASH SHA1 :6BECAA1B17A2E19765F6E792194A81F7697153F0

Código CSV :174428791866814176583084

Ver Fichero: 20150527104250651-1.pdf

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :JUSTIFICACIÓN alegaciones.pdf

HASH SHA1 :12586ADB7BA386440C871504C868744E08EC0ADC

Código CSV :175473596307374208543519

Ver Fichero: JUSTIFICACIÓN alegaciones.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Sistemas de información alegaciones.pdf

HASH SHA1 : 38E7F499C351AE04EFFD03525CC1BB88E8ED65B0

Código CSV : 175473609199534342515249

Ver Fichero: Sistemas de información alegaciones.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Planificación de las enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :E0B1CEE6FB5501D2D4F8276476D80547F9D45844

Código CSV :169801812767146182840000

Ver Fichero: Planificación de las enseñanzas.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :Personal académico disponible.pdf

HASH SHA1 :C940EAF344430CAC6146BAB20F87DA28B8E17858

Código CSV :169802317491166035291082

Ver Fichero: Personal académico disponible.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Otros recursos humanos subsanación def.pdf

HASH SHA1 : C3E8D3EC034751DF5C8EB189963750FFE2866BC0

Código CSV : 174602968895565143702750

Ver Fichero: Otros recursos humanos subsanación def.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

HASH SHA1 : 386F3DA57B086B715518D1CD2359C488DAC20BF9

Código CSV : 168960193678398700063640

Ver Fichero: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 :C6B60BCB2A5DB6A926227D57A2F59CA6A3B23840

Código CSV :168960301358292903781854

Ver Fichero: Resultados previstos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :A02F3B3454E13148623F421657B09438E831CC9A

Código CSV :169801416143529237824286

Ver Fichero: Calendario de implantación.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Carta delegacion firma VEPFC.pdf

HASH SHA1 :B21699CD420A6A0D371172B355CD164DCD0E93DE

Código CSV :168961549748741521735766

Ver Fichero: Carta delegacion firma VEPFC.pdf

