

MÁSTER UNIVERSITARIO EN SANIDAD ANIMAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRACTICAS EXTERNAS

Proyecto Formativo

CENTRO: 425 - I. U. de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

TITULACIÓN: 5020 - Máster Universitario en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

ASIGNATURA: 50566 - PRÁCTICAS EXTERNAS

TIPO: Obligatoria

CRÉDITOS ECTS: 6

SEMESTRE: 2º semestre

INTRODUCCIÓN

La Memoria Verifica del Máster Universitario en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria recoge que la asignatura Prácticas Externas de dicho título constituye una materia obligatoria para todos los alumnos y se ha de cursar en el segundo semestre. Esta asignatura tiene asignada una carga lectiva es de 6 créditos ECTS equivalentes a 150 horas

Las prácticas externas del Máster Universitario en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria se registrarán por el Reglamento de Prácticas Externas de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, aprobado por acuerdo del Consejo de Gobierno de la ULPGC de 29 de junio de 2011 y publicado en el BOULPGC nº 7 de 2011, de 4 de julio.

REQUISITOS PREVIOS

Los alumnos deberán tener cursados los 42 créditos correspondientes a las materias de Sanidad Animal, Seguridad Alimentaria y Métodos Científicos y Técnicos en Investigación.

CONTRIBUCIÓN AL PERFIL PROFESIONAL:

La asignatura de Prácticas Externas del Máster Universitario en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria es una materia curricular que tiene como objetivo fundamental el fomento de la formación integral del estudiante mediante puesta en práctica de los conocimientos y habilidades adquiridos al cursar el máster, facilitando igualmente un contacto directo con la el mundo laboral y el entorno profesional generando además la experiencia que facilite la incorporación al mundo laboral.

Las prácticas que se ofrecen a los alumnos están pensadas para que los estudiantes que participan en ellas adquieran una experiencia profesional en situaciones y condiciones

reales de trabajo, aplicando los conocimientos, habilidades y destrezas que se adquieren a lo largo de la titulación.

Se trata de prácticas obligatorias en distintos empresas públicas y/o privadas, así como clínicas con profesionales especializados en la Sanidad Animal de los animales de compañía, en la Sanidad Animal de animales en producción, en la Sanidad de animales de vida salvaje y Seguridad Alimentaria, con convenio con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, relacionadas con los objetivos propios del Máster en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria.

COMPETENCIAS

Competencias Generales y Básicas

- CG1 Poseer y comprender conocimientos que se basan en los típicamente asociados al primer ciclo y los amplían y mejoran, lo que les aporta una base o posibilidad para ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas a menudo en un contexto de investigación y del ámbito de especialización profesional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria.
- CG2 Saber 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 la Sanidad Animal y la Seguridad Alimentaria.
- CG3 Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CG4 Saber 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.
- 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 Específicas

- CE16 Aplicar en condiciones prácticas los conocimientos y técnicas aprendidas en las sesiones teóricas, tanto en el ámbito profesional como investigador.
- CE17 Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional e investigador.
- CE18 Aprender a trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, tanto en el ámbito empresarial como en centros de investigación.
- CE19 Redactar y presentar informes profesionales o bien trabajos científicos de investigación ante un foro especializado. Así como ser capaz de comunicar didácticamente esos conocimientos en foros no especializados.

Competencias Transversales

- CT1 Comunicarse de forma adecuada y respetuosa con diferentes audiencias (clientes, colaboradores, promotores, agentes sociales, etc.), utilizando los soportes y vías de comunicación más apropiados (especialmente las nuevas tecnologías de la información y la comunicación) de modo que puedan llegar a comprender los intereses, necesidades y preocupaciones de las personas y organizaciones, así como expresar claramente el sentido de la misión que tiene encomendada y la forma en que puede contribuir, con sus competencias y conocimientos profesionales, a la satisfacción de esos intereses, necesidades y preocupaciones.
- CT2 Cooperar con otras personas y organizaciones en la realización eficaz de funciones y tareas propias de su perfil profesional, desarrollando una actitud reflexiva sobre sus propias competencias y conocimientos profesionales y una actitud comprensiva y empática hacia las competencias y conocimientos de otros profesionales
- CT3 Contribuir a la mejora continua de su profesión así como de las organizaciones en las que desarrolla sus prácticas a través de la

participación activa en procesos de investigación, desarrollo e innovación

- CT4 Comprometerse activamente en el desarrollo de prácticas profesionales respetuosas con los derechos humanos así como con las normas éticas propias de su ámbito profesional para generar confianza en los beneficiarios de su profesión y obtener la legitimidad y la autoridad que la sociedad le reconoce.
- CT5 Participar activamente en la integración multicultural que favorezca el pleno desarrollo humano, la convivencia y la justicia social.

OBJETIVOS

- Conseguir que el alumno tenga la oportunidad de aplicar en condiciones prácticas en empresas, tanto en el ámbito profesional como investigador, los conocimientos y habilidades en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria adquiridas en su formación.
- Lograr que el alumno sea capaz de experimentar de manera práctica sus habilidades para sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional e investigador.
- Permitir Que el alumno pueda poner en práctica las habilidades y destrezas adquiridas tendentes a trabajar en equipo, tanto en el ámbito empresarial como en centros de investigación.
- Conseguir que el alumno se familiarice y pueda poner en valor sus competencias a la hora de redactar y presentar informes profesionales o bien trabajos científicos de investigación ante un foro especializado en Sanidad animal o Seguridad Alimentaria.

CONTENIDOS

De manera general en las prácticas obligatorias los alumnos del Máster refuerzan conocimientos y habilidades adquiridos en el programa del Máster de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria, en un entorno laboral o de investigación con una orientación tanto al mercado laboral como a la carrera científica en las diferentes empresas públicas y/o privadas concertadas mediante un convenio con la ULPGC para la realización de prácticas curriculares en las distintas áreas: Laboratorio, Matadero, Industria alimentaria Explotaciones ganaderas, Industria química, Bioinformática, Estadística, Investigación básica y aplicada, Control y gestión medioambiental, Conservación y gestión de especies, Gestión/Administración Inspección y Control Alimentario y otras.

De manera específica, los contenidos más concretos se determinarán en función de

los diferentes convenios de prácticas con empresas acordados a tal fin.

Teniendo en cuenta que el presente título pertenece a la Rama de Ciencias de la Salud le es de aplicación el artículo 15 apartado b, del Reglamento de Prácticas Externas en el que se permite que el tutor designado por la empresa, entidad o institución puede coincidir con el profesor que realiza las tareas de tutor por parte de la Universidad y que en esta asignatura se contempla la posibilidad de que las prácticas externas se puedan realizar en ocasiones en laboratorios de grupos de investigación de la propia ULPGC, en este proyecto formativo se solicita el reconocimiento efectivo de la actividad académica en un total de 60 horas.

METODOLOGÍA

Promueve una actividad presencial práctica como el nombre de la asignatura lo indica, tutorizada por un tutor de empresa y un tutor académico del programa del Máster de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria.

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Actividades presenciales (5,6 ECTS) 140 hs

- Prácticas (5,3 ECTS)
- Tutorías (0,2 ECTS)
- Evaluación (0,1 ECTS)

Actividades no presenciales (0,4 ECTS) 10 hs

- Tutorías: En el máster las tutorías se entiende como un proceso de acompañamiento continuo durante la formación del estudiante que se materializa en la atención individualizada o en grupo, por parte de un profesor, contando tutor y alumno con el respaldo de la estructura organizativa. La corresponsabilidad en la relación tutor-alumno se considera un principio fundamental para la correcta organización del proceso formativo del estudiante y para la consecución de los logros fijados

- Actividad independiente: Definimos así al estudio y trabajo autónomo o individual. Con esta actividad pretendemos desarrollar la capacidad de autoaprendizaje mediante las mismas actividades que en la modalidad anterior, pero realizadas de forma individual, incluye además, el estudio personal (preparar exámenes, trabajo en biblioteca, lecturas complementarias, hacer problemas y ejercicios, etc.), que son fundamentales para el aprendizaje autónomo. Incluye el trabajo en Campus virtual.

EVALUACION

Criterios de evaluación

Dado el contenido eminentemente práctico de esta asignatura se tratará de evaluar en ella la consecución de los objetivos previstos, que de manera general responden a la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en el resto de las asignaturas. Se evaluarán por tanto elementos que demuestren que el alumno ha alcanzado las competencias definidas para esta asignatura.

Sistemas de evaluación

El control y evaluación de los conocimientos adquiridos en la asignatura corresponde a los profesores tutores de empresa y los tutores académicos del Máster de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria.

1. Evaluación de tutores de empresa: Para las actividades de evaluación se utilizará un documento diseñado a tal efecto, que incluye las competencias que debe adquirir el alumno, con una escala que va de 1 a 10 como máxima puntuación, que incluye la asistencia, las actividades que realizó el alumno y una valoración en general de la práctica en la empresa, así como la valoración de la gestión del trámite entre la entidad (empresa) y el Instituto Universitario de sanidad Animal, con el objetivo de mejorar y facilitar los medios para tales fines.

En caso que el tutor de empresa asigne la realización de un trabajo específico, se valorará la presentación en formato escrito y/o seminario, ó según la modalidad seleccionada por el tutor de empresa, en caso que así lo hubiese programado el tutor de empresa como parte de su proceso de evaluación, independientemente del documento implementado del proceso de evaluación por parte del Instituto.

Este documento debe ser enviado en sobre cerrado al tutor académico y/o coordinador de la asignatura, para proceder a la calificación final, una vez finalizada la práctica en la empresa.

2. Evaluación de los tutores académicos del máster: Finalizada la práctica en empresa el alumno asistirá a una entrevista concertada previamente con el tutor académico del Máster para la valoración del aprovechamiento de las prácticas.

3. El alumno deberá presentar como evidencia y resumen una breve memoria de sus actividades y tareas con una extensión de no menos de cinco folios en la que ha de hacer constar en la que deberán figurar los datos personales del alumno, una breve información sobre la empresa, una relación cronológica de sus tareas y actividades indicado para cada una de ellas su duración, la formación recibida (cursos, seminarios, uso de software, etc.) los resultados del aprendizaje que considere que ha obtenido así como una valoración crítica a efectos de la mejora continua del procedimiento.

Criterios de calificación

Instrumento de evaluación elaborado para que evalúen las competencias adquiridas durante las prácticas en la empresa asignada por parte del tutor de empresas.

Entrevista con el tutor académico asignado por el coordinador de la asignatura Prácticas externas.

PLAN DE APRENDIZAJE

Tareas y actividades

De manera general en las prácticas obligatorias los alumnos del Máster deberán realizar tareas que pueden de forma genérica englobarse en las siguientes categorías:

Actividades de Laboratorio, Servicio de inspección en Matadero, tareas asociadas a la Industria alimentaria, ejecución y gestión de programas de Sanidad animal y producción en Explotaciones ganaderas, labores control y análisis en Industria química, procesos de Bioinformática y Estadística relacionados con la Sanidad y la Seguridad Alimentaria, Actividades técnicas y muestreo en Investigación básica y aplicada, Actividades de Control y gestión medioambiental, tareas destinadas a la Conservación y gestión de especies, así como a la Gestión/Administración Inspección y Control Alimentario y otras.

De manera específica, tareas y actividades concretas se determinarán en función de los diferentes convenios de prácticas con empresas acordados a tal fin.

Temporalización

Procedimiento de asignación de empresas

En el primer semestre desde la coordinación del Máster de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria se realizan las gestiones de trámites de nuevos convenios a firmar con nuevas empresas de interés, en el área de conocimiento, o se accede a una base de datos disponibles con los convenios ya vigentes firmados por la ULPGC y ofertados y gestionados a través de la FULP quien realiza una labor en la captación de empresas para las Prácticas Curriculares (219 empresas relacionadas con el área de conocimiento)

Desde la coordinación de la asignatura Prácticas externas se genera un documento que se remite todos los alumnos matriculados en el Máster para que seleccionen 5 empresas empleando la lista desplegable, en orden de preferencia y que los alumnos tengan en cuenta que aunque las empresas listadas tengan vigente un convenio con la ULPGC, la aceptación de los alumnos requiere tramites posteriores para la confirmación y gestión de credenciales. Esta asignación estará demás sujeta al interés y la demanda de la empresa. El alumno debe tener en cuenta que las fechas definitivas dependerán de la disponibilidad de la empresa, del número de horas diarias que puedan ser ofertadas y el número de alumnos que reciban. El documento correctamente cumplimentado por los alumnos debe ser remitido a la coordinación de la asignatura

de Prácticas externas en un plazo de 15 días desde su remisión.

La coordinación de prácticas externas procede a gestionar el procedimiento de asignación de empresas, mediante la aplicación creada a tal fin por la FULP para prácticas curriculares, generando el compromiso de prácticas, y el calendario para cada uno de los alumnos, así como las fechas en las cuales se realizarán.

Temporalización de las tareas

Ya que según lo establecido como parte del procedimiento, al alumno se le asigna un tutor en la empresa donde realizará sus prácticas, así como un tutor académico profesor del Máster, quienes tutorizan al alumno a los efectos de que se cumplan los objetivos y adquiera las competencias de esta asignatura, ambos tutores mantendrán contacto periódico y establecerán de mutuo acuerdo las tareas que el alumno realizará en cada momento dentro del periodo de su práctica adaptando estas a las circunstancias de cada empresa.

RECURSOS QUE TENDRÁ QUE UTILIZAR ADECUADAMENTE

Los recursos que deberá utilizar correctamente dependerán en que empresa/s desarrollen sus prácticas y de acuerdo al temario de contenidos teóricos y/o prácticos que defina los tutores de empresas para cada una de las prácticas en empresas.

De manera general el alumno tendrá a su disposición para el desarrollo de esta asignatura los recursos generales de los que se disponen para el resto de las asignaturas del Máster y que se encuentran descritos en el documento de verificación del máster. Estos recursos incluyen tanto los propios del Instituto Universitario de sanidad Animal como los recursos y servicios de apoyo generales de la ULPGC.

Dado que el artículo 3 del capítulo II del Reglamento de Prácticas Externas de la ULPGC en su apartado b recoge específicamente que el alumno pueda realizar sus prácticas externas dentro de la propia ULPGC, son también recursos a disposición de esta asignatura las instalaciones del IUSA, de la Facultad de Veterinaria y el Hospital Clínico Veterinario.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Aplicar de manera eficiente y satisfactoria en un entorno laboral y/o de investigación las técnicas concretas relacionadas con los procesos de seguridad alimentaria y Sanidad Animal.
- Poner en práctica de manera adecuada las capacidades de Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional e investigador de la Sanidad animal y Seguridad Alimentaria.
- Poseer y demostrar en un entorno práctico las habilidades para trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, tanto en el ámbito empresarial

como en centros de investigación.

- Dominar de manera fluida y eficiente la capacidad de redactar y presentar informes profesionales o bien trabajos científicos de investigación ante un foro especializado.
- Poner en práctica capacidades de organización del trabajo, planificación de las tareas y la responsabilidad con el trabajo propio y los objetivos de la empresa o centro.
- Demostrar capacidades de adaptación a la dinámica de trabajo (horarios, puntualidad... etc.), motivación e implicación personal e iniciativa en distintos entornos.

PLAN TUTORIAL

Atención presencial individualizada

Cuando el estudiante lo requiera antes (procedimiento de selección de empresa), durante (para tutorías durante la práctica en la empresa) y al finalizar (entrevista de su aprovechamiento en las prácticas) se le atenderá mediante cita concertada a través del correo electrónico.

Atención presencial a grupos de trabajo

No procede en esta asignatura práctica

Atención telefónica

No procede en esta asignatura práctica

Atención virtual (on-line)

También mediante el foro privado y/o el espacio asignado de Prácticas externas, se atenderán tutorías en el Campus Virtual.