

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN 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	
Francisca Santiveri Morata		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Francisca Santiveri Morata		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Francisca Santiveri Morata		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
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
qualitat.vsma@udl.cat		Lleida	973703199
			FAX
			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 24 de febrero de 2021
	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	A DISTANCIA
Sí	No	No



PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
24	24	
	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	12.0	42.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.pdf">http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.pdf</a>		
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	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
24	24	
	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	12.0	42.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		



[http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio\\_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2\\_REVISADA.pdf](http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.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	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
24	24	
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	12.0	42.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.pdf">http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.pdf</a>		
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
<b>BÁSICAS</b>
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
<b>GENERALES</b>
CG1 - 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
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
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 ¿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.
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,¿
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 1.

##### 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 y 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
<b>Adjuntar Título Propio</b>	
Ver Apartado 4: Anexo 2.	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
0	9

*Se expone la normativa académica vigente de los estudios universitarios oficiales de máster, aprobada por el Consejo de Gobierno, y por el Pleno del Consejo Social que recoge en el artículo 8 Transferencia y Reconocimiento de créditos. (Susceptible de modificación cada curso académico)*

**Transferencia de créditos**

La transferencia de créditos implica que en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante se 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 deberán hacerse constar en el suplemento europeo al título.

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

Estos créditos no computarán a los efectos de la obtención del título.

En el supuesto de que el o la estudiante tenga concedida la simultaneidad de estudios no se procederá a realizar la transferencia de créditos de la titulación de origen, puesto que la razón de dicha solicitud de simultaneidad es poder cursar en su totalidad ambas enseñanzas. En caso de que el o la estudiante abandone alguna de las enseñanzas matriculadas, podrá solicitar la transferencia de créditos de los estudios abandonados siempre que efectúe el traslado de expediente.

**Reconocimiento de créditos**

El reconocimiento de créditos, de acuerdo con lo establecido por 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), y por el Real Decreto 43/2015, de 2 de febrero (BOE de 3 de febrero de 2015) 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 los efectos de la obtención de un título oficial.

Estos créditos reconocidos deberán constar en el expediente del o de la 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 conducentes a la obtención de otros títulos (títulos propios).

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computan a los efectos de obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al citado título.

Para acreditar la experiencia laboral y profesional será necesario un informe de la empresa donde trabaja o ha trabajado. La Comisión del máster podrá solicitar más documentación si lo considera necesario antes de efectuar el reconocimiento de créditos.

En cualquier caso, no podrán 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 superar, en conjunto, el 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación, y, por lo tanto, no computará a los efectos de hacer el baremo del expediente.

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



El o la estudiante que desee solicitar el reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster deberá indicarlo en el impreso de preinscripción y presentará 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 juzga conveniente.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster son resueltas por el órgano responsable del POP las resolverá el decano o decana o el director o directora del centro, a propuesta de la Comisión de Estudios del máster.

Los créditos reconocidos deberán matricularse en el período de matrícula establecido para el máster, y deberá abonarse el importe que determine el decreto de precios.

#### **Criterios para reconocer créditos en las enseñanzas de máster**

1. De acuerdo con lo establecido por la disposición adicional cuarta del Real Decreto 1393/2007, las personas en posesión de un título de licenciatura, arquitectura o ingeniería podrán 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 las previstas en el plan de estudios de la enseñanza de máster solicitada.

2. El porcentaje de créditos que podrá reconocerse en un máster a personas que accedan a él con título de licenciatura, arquitectura, ingeniería o un programa de doctorado será inferior al 50%. En los másteres con atribuciones profesionales reguladas y que tienen las mismas competencias profesionales que las titulaciones de segundo ciclo correspondientes extinguidas, este límite no será aplicable cuando la tabla de reconocimientos entre la titulación del segundo ciclo y el máster 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 deberán cursarse siempre, y en ningún caso serán motivo de reconocimiento.

En ambos casos el reconocimiento se realizará tal como se establece en el apartado anterior.

3. En las enseñanzas de máster podrán reconocerse créditos superados en otros másteres oficiales universitarios.

4. Podrán reconocerse créditos por experiencia laboral y profesional acreditada y por títulos propios, de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.2 de las presentes normas.

5. En las enseñanzas de máster no podrán reconocerse créditos de títulos correspondientes a diplomaturas, arquitectura técnica, ingenierías técnicas y grados.

El porcentaje de créditos que podrá reconocerse al estudiantado admitido a un máster con título de diplomatura, arquitectura técnica o ingeniería técnica con créditos superados en un segundo ciclo no finalizado será inferior al 50% del total de créditos del máster, y siempre que exista 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

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
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		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Exámenes		
Análisis de casos prácticos		
Práctica granja		
Otras actividades (Informes personalizados)		
Informes actividad		
Valoración tutores		
Trabajo		
Presentación		
Defensa		
Prácticas		
<b>5.5 NIVEL 1: Condicionantes estructurales de la producción porcina</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Condicionantes estructurales de la producción porcina</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
9		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
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"> <li>• Evaluar las necesidades ambientales de los animales y planificar la implementación de las mismas.</li> <li>• Planificar y dimensionar un sistema de explotación porcina</li> <li>• Diseñar el plan de renovación de una explotación porcina</li> <li>• Diseñar los alojamientos, instalaciones y equipos ganaderos necesarios para la producción porcina.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b><u>1-CONDICIONANTES ESTRUCTURALES</u></b></p> <p><b><u>1.1.- INTRODUCCIÓN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia estratégica, organización empresarial y comercial de la producción porcina</li> <li>-Sistemas mundiales de producción porcina intensiva</li> <li>-Sistemas de producción alternativos: camping, ecológico y cerdo Ibérico</li> <li>-Condicionantes legales</li> </ul> <p><b><u>1.2-Bienestar en porcino:</u></b></p> <p><b>Programa teórico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Concepto y valoración del bienestar. Relación entre bienestar y producción. Aspectos legales.</li> <li>-Bienestar en gestación y en maternidad.</li> <li>-Bienestar en transición y cebo.</li> <li>-Bienestar en el transporte y sacrificio.</li> </ul> <p>Normativa de bienestar animal.</p>		



**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

<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
<b>5.5 NIVEL 1: Componente funcional de la producción porcina</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Componente funcional de la producción porcina</b>		



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"> <li>• Diseñar y controlar el plan de manejo de una explotación porcina</li> <li>• 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</li> <li>• Diseñar y controlar el programa de alimentación en una explotación porcina</li> <li>• Evaluar las rutinas de manejo y alimentación de una explotación porcina.</li> <li>• Planificar protocolos hormonales para el control de la reproducción.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Estrategias de la alimentación del porcino</b></p> <p><b>Programa teórico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos generales de la nutrición y manejo de la alimentación en porcicultura</li> <li>• Bases para la valoración nutritiva de materias primas y piensos</li> <li>• Criterios de cuantificación de las necesidades nutritivas</li> <li>• Importancia de la ingestión de alimento</li> </ul>		



- 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 físeo-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 núlpara-primípara





<p><b>Programa práctico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Práctica tutelada sobre manejo de los animales en diferentes granjas</li> <li>-Resolución de casos</li> <li>-Mesas redondas</li> </ul>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - 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.
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
<b>5.5 NIVEL 1: Optimización de la producción porcina</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN PORCINA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
9		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>



No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN PORCINA</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	9	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
9		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<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> <p>Dentro del ámbito de recursos humanos y gestión técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe hacer un uso inclusivo y no sexista del lenguaje</li> <li>• Conoce y utiliza las aportaciones de las mujeres y de los estudios de género a su disciplina.</li> <li>• Identifica y problematiza los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.</li> <li>• Sabe utilizar datos empíricos e indicadores estadísticos integrando las variables sexo y género, con relevancia al problema analizado.</li> <li>• Reconoce y evalúa en la profesión como los roles y los estereotipos de género impactan en productos, procesos y políticas científicas</li> <li>• Sabe analizar el impacto de género individual y poblacional del tipo de sistema de atención veterinaria y técnica.</li> <li>• Conoce los conceptos de género relacionados con las ciencias de la salud, identificando la importancia para la salud de la identidad, los roles y las creencias socioculturales de género en mujeres y hombre.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Gestión técnica:</b></p> <p><b>Programa teórico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sistemas de información y herramientas informáticas de gestión.</li> <li>-Control y seguimiento productivo e índices de rendimiento técnico en distintos sistemas de explotación.</li> <li>-Resultados comparativos de rendimiento y eficacia técnica a distinta escala (Unión Europea y España).</li> <li>-Análisis y diagnóstico de problemas reproductivos.</li> <li>-Análisis y diagnóstico de problemas en crecimiento y cebo.</li> <li>-Estrategias para la optimización del rendimiento técnico.</li> </ul>		



-Análisis de datos, interpretación de resultados experimentales e introducción al diseño de experimentos.

**Programa práctico:**

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

**Gestión económica**

**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.

<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - 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.
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>



CT1 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Trabajo autónomo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
<b>5.5 NIVEL 1: Gestión sanitaria</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Gestión sanitaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
12		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>



Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Gestión sanitaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	12	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
12		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Diseñar y valorar el programa de prevención y control de enfermedades		
Diagnóstico, seguimiento y control de las principales enfermedades		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<b>FUNDAMENTOS DE LA SALUD:</b>		
<b>Programa teórico</b>		
- 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).		
<b>Programa práctico</b>		
- Mesas redondas		
- Prácticas de ordenador. Programas Epi-Info, WinEpiScope, Sistema de información geográfica, Modelos Reed-Frost y Bioseguridad.		
<b>ENFERMEDADES DEL CERDO:</b>		
<b>Programa Teórico</b>		



- Síndrome respiratorio y reproductivo porcino (SRRP).
- Circovirus porcina.
- Estreptocócias / Enfermedad de Glässer.
- Infección por *Actinobacillus pleuropneumoniae*.
- 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.

<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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
<b>5.5 NIVEL 1: Porcino Ibérico</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Porcino Ibérico</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: Porcino Ibérico</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Anual
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



Conocer los diferentes sistemas de producción de porcino Ibérico  
Diseñar y valorar el programa de alimentación y manejo de los animales Diseñar y valorar el programa de prevención y control de enfermedades Realizar estudios y análisis de rendimiento y eficiencia del sistema de producción

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### SISTEMA DE PRODUCCIÓN

- 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
- 

#### ALIMENTACIÓN DEL PORCINO IBERICO

- 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
- 

#### GESTION SANITARIA

- 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

#### PRÁCTICAS INTEGRADAS

- 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

### 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase tórica		
Clases Prácticas		
Estudio y trabajo individual		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
<b>5.5 NIVEL 1: Trabajo de fin de máster</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo de fin de máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	15	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
15		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
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>		



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.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

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.

En cuanto a las actividades formativas se debe tener en cuenta que:

La estancia de prácticas tutoradas en empresa-institución vinculada con la producción porcina es opcional. Las horas destinadas serán un máximo de 100.

El trabajo autónomo variará en función de si se realiza o no la estancia en una empresa, siendo 50 las horas destinadas a dicha actividad en caso de realizarse la estancia y 150h si no se realiza.



<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
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.
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
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		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Trabajo Autónomo	50	0





Estancia de prácticas tutoradas en empresa-institución vinculada con la producción porcina.	100	100
Trabajo autónomo	150	0
Elaboración, presentación y defensa de un Trabajo de Fin de Máster	225	20
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Seminarios		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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**

<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/qpd/.galleries/docs/SGIQ/31_Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf">https://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/qpd/.galleries/docs/SGIQ/31_Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf</a>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN**

**10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN**

<b>CURSO DE INICIO</b>	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

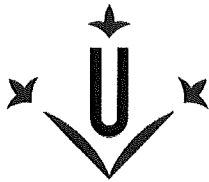


IV. Gestión sanitaria	15	IV. Gestión sanitaria	12
I + II + III + IV		V. Porcino Ibérico	6
V.Especialización práctica	6		
V.Trabajo Final de Máster	9		

### 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

CONVENIO



Universitat de Lleida



Universidad  
Zaragoza



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

**CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN  
INTERUNIVERSITARIA ENTRE LA UNIVERSITAT DE LLEIDA, LA  
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA Y LA UNIVERSIDAD  
COMPLUTENSE DE MADRID PARA LA REALIZACIÓN CONJUNTA  
DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN SANIDAD Y PRODUCCIÓN  
PORCINA**

**REUNIDOS**

De una parte, el Sr. Roberto Fernández Díaz, rector magnífico de la UNIVERSITAT DE LLEIDA (UdL), como representante de esta, de acuerdo con lo que establece la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el Decreto 201/2003, de 26 de agosto, por el que se aprueban los Estatutos de la UdL; en virtud del nombramiento del cargo por el Decreto 340/2011, de 27 de mayo publicado en el DOGC núm. 5882 de 19 de mayo.

De otra parte, el Sr. Manuel José López Pérez, Rector Magnífico de la Universidad de Zaragoza (UNIZAR), como representante de esta, de acuerdo con lo que establece la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el Decreto 1/2004, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Zaragoza, en virtud del nombramiento del cargo por el Decreto 101/2012, de 3 de abril, del Gobierno de Aragón (BOA de 12 de abril).

Y de la otra, el Sr. José Carrillo Menéndez, Rector Magnífico de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), como representante de esta, de acuerdo con lo que establece la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el Decreto 58/2003, de 8 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad Complutense de Madrid, en virtud de su nombramiento por el Decreto 25/2011, de 5 de mayo (BOCM núm. 109 de 10 de mayo de 2011).

Todas las partes se reconocen mutuamente la capacidad legal necesaria para este acto, y

**EXPONEN**

I. Que la Universitat de Lleida, la Universidad de Zaragoza y la Universidad Complutense de Madrid incluyen entre sus objetivos la organización y el desarrollo de los másteres universitarios.

II. Que el Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real decreto 861/2010, de 2 de julio, determina que las universidades podrán, mediante convenio con otras universidades, organizar enseñanzas conjuntas conducentes a la obtención del título oficial de Máster Universitario.

III. Que, la UdL, la UNIZAR y la UCM, dada la coincidencia de objetivos formativos, además de la acreditada experiencia en los ámbitos de Sanidad Animal y Producción Animal, se han propuesto realizar conjuntamente un máster universitario oficial en Sanidad y Producción Porcina, que se ha presentado para que sea aprobado por los órganos competentes de las universidades firmantes, verificado por el Consejo de Universidades y aprobada su implantación por la Comunidad Autónoma de Catalunya, de acuerdo con la normativa legal vigente.

IV. Que es voluntad de las partes el establecimiento de una fórmula de colaboración para la organización y el desarrollo del mencionado máster.

Y, con la finalidad de formalizar dicha colaboración, las partes acuerdan suscribir el presente convenio específico, que se regirá por las siguientes

## CLÁUSULAS

### Primera. Objeto

1. El presente convenio tiene por objeto establecer las condiciones de la colaboración entre las universidades firmantes para la realización y la organización del máster universitario oficial en Sanidad y Producción Porcina, para que sea impartido conjuntamente por la Universitat de Lleida, la Universidad de Zaragoza y la Universidad Complutense de Madrid.

La memoria de este programa prevé el inicio en el curso académico 2015/16 si se obtiene la verificación y autorización para implementarlo.

2. El máster estará formado por un programa formativo común, con un único plan de estudios, en el que cada una de las universidades participantes impartirá íntegra y exclusivamente el porcentaje de créditos que se determine en el anexo correspondiente. El número de créditos del plan de estudios que impartirá cada universidad con la estructura interuniversitaria esquematizada se especifica en el anexo 1 de este convenio.
3. En caso de que en sucesivas ediciones del máster haya una variación en la participación de alguna de las universidades incluidas en este convenio sin que afecte al resto de su contenido, la modificación se formalizará mediante la suscripción de las adendas correspondientes, siempre que esta variación no requiera la verificación de nueva memoria.
4. El máster se promoverá de manera conjunta y toda la documentación recogerá expresamente su carácter interuniversitario y se harán constar las universidades participantes.

## **Segunda. Órganos de gobierno del máster y mecanismos para asegurar la coordinación interuniversitaria**

1. La institución coordinadora del máster es la Universitat de Lleida, que asume las funciones siguientes:
  - a) Elabora la memoria y realiza los trámites vinculados a la solicitud de verificación, modificación, acreditación y seguimiento de la titulación, de acuerdo con las universidades participantes.
  - b) Gestiona el acceso, admisión y matriculación de los estudiantes en el programa.
  - c) Se responsabiliza de la custodia de los expedientes de los estudiantes así como de la gestión y el depósito de la documentación adicional.
  - d) Realiza los trámites correspondientes a la gestión del expediente, los reconocimientos y las certificaciones.
  - e) Tramita las subvenciones, becas y ayudas de los estudiantes con los órganos correspondientes y lleva a cabo las gestiones correspondientes a los estudiantes.
  - f) Asume la tramitación, expedición material, registro y entrega del título.
  - g) Informa de los datos oficiales de la titulación a los organismos correspondientes.
  - h) Prepara y ejecuta las liquidaciones económicas con las universidades participantes del programa de acuerdo con las condiciones de reparto de ingresos acordadas.
  - i) Nombra el coordinador general de la titulación.
  - j) Traslada al resto de universidades participantes los datos e informaciones necesarias para la docencia del máster en la forma y el calendario pactado.
  - k) Fija el precio del máster, de común acuerdo entre todas las universidades participantes, teniendo en cuenta el Decreto de precios públicos de la comunidad autónoma de la universidad coordinadora.
  - l) Aplica el sistema de garantía de la calidad.
2. De acuerdo con el punto l) anterior, los sistemas de garantía de la calidad serán los de la universidad coordinadora, de acuerdo con la normativa académica de aplicación y de sus sistemas de garantía de la calidad. La universidad coordinadora pondrá a disposición del resto de universidades participantes en el estudio, los indicadores e informes relativos al máster.
3. Para garantizar la coordinación de la oferta formativa y la calidad del máster, se crearán los siguientes órganos de gobierno y los mecanismos de coordinación del máster universitario:
  - a) Coordinador/a general del máster, designado por la universidad coordinadora.
  - b) Responsable interno/a del máster para cada una de las universidades, que se designa de acuerdo con los mecanismos establecidos por cada universidad.
  - c) Comisión paritaria de coordinación del máster, integrada por el mismo número de representantes de cada universidad, entre los cuales estarán el coordinador/a general y los responsables internos de cada universidad, así como los representantes



sectoriales que se considere oportuno (máximo de 6, dos en representación de cada Universidad participante) que actuarán como especialistas externos. Es el órgano responsable del desarrollo del programa.

4. Las funciones de los diferentes órganos de gobierno del máster son las siguientes:

A. Coordinador/a general del máster:

- a) Coordina las actividades que, respecto del máster oficial en Sanidad y Producción Porcina, realicen las universidades firmantes.
- b) Es responsable de la gestión diaria del máster y de las relaciones institucionales.
- c) Vela por el buen funcionamiento de la comisión paritaria y la preside.
- d) Convoca las reuniones de seguimiento de la comisión paritaria.
- e) Informará de las decisiones tomadas por la comisión de coordinación del máster a los órganos de gobierno de su universidad, especialmente las referidas a la programación académica.

B. Responsable interno/a de cada una de las universidades participantes en el máster:

- a) Coordina el profesorado de su universidad implicado en la docencia del máster.
- b) Gestiona las actividades docentes de prácticas que tengan lugar en su centro y ejecuta los acuerdos tomados en el seno de la comisión de coordinación del máster.
- c) Mejora la calidad del máster a través de las propuestas que presente la comisión de coordinación del máster.
- d) Informa a los órganos de gobierno de su universidad de las decisiones tomadas en la comisión paritaria, especialmente las referidas a la programación académica.

C. Comisión de coordinación del máster:

- a) Asume el establecimiento de criterios de admisión y selección de estudiantes, el proceso de selección y la evaluación de aprendizaje previo, o, alternativamente, acuerda la creación de una subcomisión de acceso que asuma estas funciones, de acuerdo con lo que esté establecido en la memoria de verificación del máster.
- b) Es depositaria de las candidaturas para la admisión y la selección de estudiantes y responsable de los sistemas de reclamación.
- c) En el proceso de admisión, analiza las propuestas de los responsables internos de cada universidad y decide el conjunto del alumnado admitido, a través de la subcomisión de acceso, si procede.
- d) Desarrolla un protocolo y un plan para promover y publicitar el máster.
- e) Informa sobre las condiciones del convenio de colaboración.
- f) Es responsable del funcionamiento general del programa y de la asignación de prácticas, así como de estimular y coordinar la movilidad y de analizar los resultados que garanticen la calidad del máster.
- g) Elabora el plan de usos e infraestructuras y servicios compartidos que potencie el rendimiento del estudiante, de aularios, de espacios docentes, etc...

- h) Plantea propuestas de mejora y establece los mecanismos para hacer un seguimiento de la implantación.
- i) Establece la periodicidad de sus reuniones y el sistema de toma de decisiones para llegar a los acuerdos correspondientes, y crea las subcomisiones o comisiones específicas que considere oportunas.
- j) Vela por el correcto desarrollo de las obligaciones, los deberes y los compromisos derivados del contenido del convenio, y resuelve las dudas que puedan plantearse en la interpretación y la ejecución de los acuerdos.
- k) Decide sobre los aspectos docentes que no estén regulados por las disposiciones legales o por las normativas de las universidades.
- l) Promueve todas las actividades conjuntas que potencien el carácter interuniversitario del máster.

### **Tercera. Aprobación del máster**

1. La propuesta del máster tendrá que ser aprobada por los órganos competentes de las universidades firmantes y verificada por el Consejo de Universidades y tendrá que contar con la preceptiva autorización de las comunidades autónomas correspondientes a las universidades participantes para su implantación, de acuerdo con la normativa legal vigente.
2. La propuesta de verificación del máster, así como sus contenidos organizativos y académicos, será tramitada por la universidad coordinadora de acuerdo con los criterios establecidos y en el impreso o soporte informático normalizado a tal efecto.
3. La eficacia del presente convenio queda supeditada a estas aprobaciones.

### **Cuarta. Procedimiento de modificación y de extinción de planes de estudios**

1. En aplicación del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, le corresponderá a la Universitat de Lleida en calidad de universidad coordinadora del máster, presentar las propuestas de modificación del programa, en la forma determinada en sus estatutos y en función de sus normas de organización y funcionamiento, así como las correspondientes normativas vigentes establecidas por la Comunidad Autónoma de Catalunya, delante de los órganos de verificación competentes, las cuales requerirán la aprobación previa antes de la implantación académica del máster.
2. Cualquier propuesta de modificación o extinción del título tiene que ser acordada por la comisión de coordinación, que la hará llegar a las universidades participantes mediante el responsable interno de cada una de ellas, para que las propuestas sean ratificadas por los respectivos órganos competentes. En caso de no ser ratificada por el resto de universidades participantes, esta propuesta de modificación no será presentada para su aprobación.

Los procedimientos de modificación y de extinción se ajustarán a lo que se establezca en el Sistema de Garantía de la Calidad de la universidad coordinadora descritos en la memoria de verificación del máster.

3. En el caso de que un nuevo plan de estudios sustituya el aprobado en la Memoria del máster, se permitirá su adaptación a los estudiantes que lo estén cursando y aún no hayan obtenido el título. A tal efecto se establecerá una tabla de correspondencias entre las asignaturas del plan de estudios extinguido y las respectivas asignaturas del nuevo plan de estudios, para facilitar la adaptación de los expedientes académicos de los estudiantes.
4. No obstante, ante la posible extinción definitiva del programa, se actuará según quede establecido en la Memoria del máster, procediendo, en todo caso, a garantizar el derecho de los estudiantes que, habiendo iniciado los estudios, puedan finalizarlos en el plazo máximo de dos años por curso académico en el marco del mismo plan de estudios.

#### **Quinta. Acceso, admisión y matriculación de los estudiantes**

1. La oferta de plazas, los criterios de acceso y de admisión y la comisión de selección serán únicos.
2. Los estudiantes que estén interesados en cursar el máster se preinscribirán en la universidad coordinadora, dentro de los períodos establecidos y siguiendo los procedimientos que ésta establezca.
3. Para ser admitidos, los estudiantes tendrán que acreditar que cumplen los requisitos legales de acceso, así como los requisitos específicos de admisión y los aprendizajes previos establecidos en el programa aprobado.
4. La comisión de coordinación del máster o por delegación la subcomisión de acceso realizarán la selección de los candidatos de acuerdo con los criterios de admisión y de selección o de valoración de méritos establecidos en el máster aprobado, en función del número de plazas fijado en la propuesta aprobada del máster de acuerdo con la programación universitaria de Catalunya.
5. Los estudiantes admitidos en el máster se matricularán de todos los créditos en la universidad coordinadora y abonarán el precio determinado por ésta. El calendario de matrícula que regirá será el de la universidad coordinadora.
6. Finalizado el período de matrícula de la universidad coordinadora, ésta tendrá que proporcionar a las universidades participantes los datos de todos los estudiantes matriculados. Estos datos se facilitarán mediante un fichero electrónico de intercambio de datos compartido y al cual tendrán acceso el coordinador general del máster y los respectivos responsables internos. Asimismo, informará al resto de universidades de los alumnos matriculados en cada asignatura del máster.

## **Sexta. Gestión de expedientes y título**

1. La gestión académica de los estudiantes se realizará en la universidad coordinadora, que mantendrá informadas a las universidades participantes de los datos de los estudios y del estado de las matrículas.
2. La universidad coordinadora del máster es la responsable de la tramitación de los expedientes de los estudiantes y se encargará materialmente de la administración y depósito de los documentos, de la custodia de las actas y de la tramitación, la expedición y el registro del título, que será único y con una única denominación, de conformidad con el modelo y los otros requisitos que establezca el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, y según las otras disposiciones legales vigentes.
3. Los estudiantes serán considerados estudiantes de pleno derecho, a efectos académicos, de todas las universidades participantes, de acuerdo con la normativa de cada una de ellas y les será de aplicación la normativa académica de la universidad coordinadora.

## **Séptima. Movilidad de estudiantes y de profesorado**

1. El carácter interuniversitario del máster comportará la movilidad de estudiantes y/o profesorado. La movilidad de los estudiantes se considera un valor añadido en la formación de los alumnos, por eso se establece la necesidad de desplazamiento de los estudiantes para cursar un porcentaje de créditos en las universidades firmantes del convenio (ver anexo 1), según el programa docente y el plan de estudios establecido para cada una de las ediciones del Máster. Tal movilidad corre a cargo de los estudiantes. En cuanto a la movilidad del profesorado entre universidades, esta, considerándose asimismo un aspecto de valor añadido, se llevará a cabo en función del plan de estudios.
2. Cada universidad incluida en este convenio facilitará a los estudiantes matriculados en el máster la utilización de los servicios de la universidad correspondiente, durante el período en que el estudiante esté cursando el máster en ésta. Para hacerlo posible, la universidad coordinadora ha de enviar, como mínimo, la información de matrícula en las asignaturas que se impartan en cada una de las universidades participantes de acuerdo con lo que se establezca en el punto 1 de la cláusula sexta, con independencia de la plataforma docente que pueda utilizar el máster.

## **Octava. Compromisos académicos**

1. Para obtener el título de Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina, los estudiantes tendrán que superar el número de créditos que establece el plan de estudios correspondiente.
2. En el anexo 1 se identificará el porcentaje de créditos que tendrá que impartir cada universidad participante.
3. Las universidades participantes se comprometen a aportar los medios materiales y humanos necesarios para impartir la docencia de las asignaturas correspondientes al

máster universitario objeto de este convenio, así como potenciar y facilitar la participación del profesorado más idóneo de acuerdo con las materias impartidas en esta formación.

4. Las universidades firmantes reconocerán dentro de sus respectivos planes docentes la docencia llevada a cabo por su profesorado en cualquiera de las otras universidades participantes.

### **Novena. Condiciones económicas**

1. Los precios públicos que han de abonar los estudiantes serán los que se establezcan en el decreto de precios de servicios académicos aplicable a las universidades públicas de Cataluña. La universidad coordinadora presentará al resto de universidades participantes una propuesta de precio, de acuerdo con el citado decreto. En cualquier caso, el precio será único para todos los estudiantes matriculados en el máster.
2. El importe abonado en concepto de reconocimiento de créditos de asignaturas/módulos a los estudiantes que lo soliciten y los que les sean concedidos mediante resolución expresa y formal, así como las tasas académicas correspondientes, corresponderán a la universidad coordinadora, entendiéndose que responden a ingresos de gestión realizados desde la misma.
3. Con respecto a los ingresos de matrícula del máster, se aplicará una retención del 23%, que corresponderá a la universidad coordinadora en concepto de gastos generales (aplicación de ayudas, exenciones, impagados...). Asimismo, de tales ingresos se distribuirá un 5% adicional a cada una de las otras dos universidades participantes en el presente convenio, en concepto de gastos por uso de instalaciones y otros posibles gastos administrativos y en función del grado de tal uso.
4. La universidad coordinadora se hará cargo de toda la gestión de funcionamiento del máster, asumiendo todos los gastos generados por tal funcionamiento, incluyendo los derivados de la movilidad del profesorado de todas las universidades firmantes y toda la gestión administrativa y económica necesaria. En consecuencia, los restantes ingresos de matrícula del máster, subvenciones, patrocinios y otros posibles ingresos, correspondientes a las tres universidades participantes en función del porcentaje de créditos impartidos por cada una de ellas, se dedicarán íntegramente y de forma finalista a las necesidades de la gestión para el buen funcionamiento del máster, según las indicaciones y acuerdos de la Comisión de Coordinación del máster.
5. Cada universidad firmante aporta al programa, sin que ello represente coste alguno para este, los recursos humanos y materiales necesarios para el buen funcionamiento del máster.
6. La universidad coordinadora abonará las cantidades económicas correspondientes a las universidades participantes, en función de los criterios mencionado en el apartado 3, a la finalización de cada curso académico.

### **Décima. Intercambio de información y protección de datos**

La colaboración interuniversitaria comporta la transmisión de datos de carácter personal registrados en soporte físico, así como su tratamiento posterior. A estos efectos, las partes firmantes se comprometen a no hacer uso de los datos de carácter personal que se obtengan como consecuencia de la gestión del máster interuniversitario para una finalidad distinta de la que motiva la formalización del presente convenio, a no comunicarlos a terceros sin consentimiento de los interesados, así como a cumplir con las medidas de seguridad y otras obligaciones derivadas de la legislación de protección de datos de carácter personal.

### **Undécima. Incorporación y desvinculación de universidades**

La desvinculación de una o más universidades o el acuerdo de las universidades firmantes de este convenio para la incorporación de una nueva, comportará la extinción del máster y una nueva verificación del mismo, en cuya memoria se determinarán las condiciones del nuevo máster. En cualquier caso, se garantizará a los estudiantes matriculados la posibilidad de finalizar los estudios de conformidad con lo que se establezca en la memoria.

### **Duodécima. Vigencia**

Este convenio entrará en vigor en la fecha de su firma y con los efectos previstos en la cláusula 1, y se renovará tácitamente por cursos académicos, siempre que se continúe ofreciendo el máster en las condiciones aprobadas y que no sea denunciado por ninguna de las partes, denuncia que tendrá que formularse por escrito con doce meses de antelación respecto del inicio del curso académico siguiente.

### **Decimotercera. Resolución de Controversias**

Las cuestiones litigiosas que puedan surgir en la interpretación y el cumplimiento de este convenio serán resueltas por acuerdo de las partes y, si este acuerdo no fuera posible, las partes se comprometen a someterse al arbitraje de un comité formado por un miembro designado por cada universidad y por dos árbitros más designados de común acuerdo por los rectores de las universidades firmantes.

### **Decimocuarta. Modificación del convenio**

Cualquier cambio que modifique lo que se ha establecido en este convenio tendrá que ser ratificado de mutuo acuerdo por todas las partes antes del inicio del curso académico en que se quieran introducir las posibles modificaciones, salvo que las modificaciones requieran la presentación de nueva memoria y la firma de un nuevo convenio.

17  
JL



## Decimoquinta. Notificaciones

La universidad coordinadora trasladará copia de todas las actuaciones referidas al proceso de verificación, de la resolución de verificación, una vez reciba la notificación, y de los informes de seguimiento del máster de cada curso a los rectorados de las universidades participantes, así como de cualquier otra resolución que afecte al máster.

Y, para que conste, firman este documento por triplicado en el lugar y en la fecha señalada más abajo.

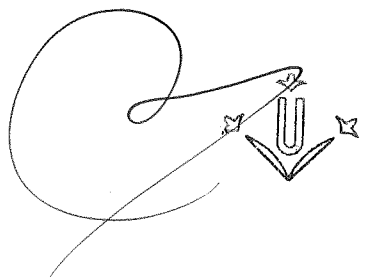
Lleida, 13 de mayo de 2015

**El rector de la Universitat de Lleida**

**El rector de Universidad de Zaragoza**

Roberto Fernández Díaz

Manuel José López Pérez



Universitat de Lleida  
Rectorat

  
Universidad  
Zaragoza

**El rector de la Universidad Complutense de Madrid**

José Carrillo Menéndez



## Anexo 1

### Opción 2: MÁSTER SIN ESPECIALIDADES

Máster Interuniversitario en Sanidad y Producción Porcina.

Universidad Coordinadora: Universitat de Lleida.

Universidades Participantes: Universidad de Zaragoza.

Universidad Complutense de Madrid.

### DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS DEL TÍTULO

TIPO DE CRÉDITOS	NUMERO DE CRÉDITOS
Obligatorios	45
Optativos	0
Prácticas externas obligatorias	6
Trabajo final de máster	9
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

El porcentaje de créditos que tendrá que impartir cada una de las universidades participantes es el siguiente:

Universitat de Lleida..... 50 %

Universidad de Zaragoza..... 25 %

Universitat Complutense de Madrid..... 25 %

### CRÉDITOS OFERTADOS:

Nombre Materia	Tipología Materia (1)	Modalidad Materia (2)	ECTS	ECTS/ Universidades		
				UdL	UNIZAR	UCM
Módulo 1. Condicionantes estructurales	OB	P	9	8	1	0
Módulo 2. Componente funcional	OB	P	9	5	4	0
Módulo 3. Optimización de la producción	OB	P	9	9	0	0
Módulo 4. Gestión sanitaria	OB	P	12	2	5	5
Módulo 5. Porcino Ibérico	OB	P	6	0	0	6
Módulo 6. Trabajo Final de Master	OB	P	15	6	5	4
<b>TOTAL</b>				<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>



(1) *Tipología de la Materia:* CF Materia Complementos formativos - OB Materia Obligatoria - OP\_ESP Materia Optativa Especialidad - OP\_COMÚN Materia Optativa Común - PR\_EXT - Prácticas externas obligatorias - TFM - Trabajo Final de Máster

(2) *Modalidad docencia materia:* P (Presencial) - O (A distancia/Online)

### CRÉDITOS IMPARTIDOS EN CADA UNIVERSIDAD

Nombre Materia	Tipología Materia (1)	Modalidad Materia (2)	ECTS	ECTS/ Universidades		
				UdL	UNIZAR	UCM
Módulo 1. Condicionantes estructurales	OB	P	9	9	0	0



Módulo 2. Componente funcional	OB	P	9	6	3	0
Módulo 3. Optimización de la producción	OB	P	9	9	0	0
Módulo 4. Gestión sanitaria	OB	P	12	4	4	4
Módulo 5. Porcino Ibérico	OB	P	6	0	0	6
Módulo 6. Trabajo Final de Master	OB	P	15	6	6	3
<b>TOTAL</b>				34	13	13

### **RESUMEN CRÉDITOS OFERTADOS**

	ECTS Obligatorios	ECTS Optativos	TOTAL UNIVERSIDAD	% Profesorado
UdL	30	0	30	50
UNIZAR	15	0	15	25
UCM	15	0	15	25
<b>TOTAL CREDITOS</b>	60	0	60	<b>100 %</b>

## 2. JUSTIFICACIÓN



## **2. JUSTIFICACIÓN**

### **2.1 Justificación del título propuesto en el marco del sistema universitario de Cataluña**

En diciembre de 2004, el Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació, DURSI, otorgó el "Master en Sanidad y Producción Porcina" como una nueva titulación a la Universidad de Lleida conjuntamente con la Universidad Autónoma de Barcelona. Este Master fue una experiencia pionera ya que sería el primer y único Master oficial de Catalunya (reconocido por el DURSI) del curso 2005-2006. Dado que la Universidad de Zaragoza también estaba preparando otro master de características similares desde el año 2004, se decidió unir los esfuerzos de las tres Universidades para ofrecer un solo master coordinado entre las Universidades de Zaragoza, Lleida y Barcelona a partir del curso 2006/2007. Posteriormente, el año 2009, la Universidad Complutense de Madrid se adhirió al convenio y a partir del curso 2008/2009 el "Master en Sanidad y Producción Porcina" pasó a ser impartido conjuntamente por las cuatro universidades mencionadas.

La voluntad inicial fue plantear un master metodológicamente avanzado. Incorporando los principios del crédito ECTS, organizado en módulos independientes para facilitar el acceso a estos estudios de los profesionales del sector, fomentando el uso de las TIC y ofreciendo flexibilidad de horarios. Al mismo tiempo, se planteó la necesidad de vincularlo al sector. Así, la puesta en marcha del master se basó en un proceso participativo de reflexión estratégica, que incorporo a la comunidad académica, profesionales del sector veterinario y diferentes ámbitos del entorno social donde se había de desarrollar. Durante nueve ediciones, el "Master en Sanidad y Producción Porcina" se ha convertido en un referente de los estudios de producción porcina, en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior. El año 2008 fue distinguido con el galardón Jaume Vicens Vives a la calidad docente universitaria otorgado por la Generalitat de Catalunya.

#### **Previsión de la demanda y empleabilidad.**

Desde su inicio, la tasa de ocupación del master ha sido del 100%. Respecto al perfil académico de los estudiantes, destacar que el grupo mayoritario, alrededor del 80%, han sido licenciados y graduados en Veterinaria, además de Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Técnicos Agrícolas y en las últimas ediciones, graduados en Ciencia y Salud Animal. La procedencia geográfica del alumnado es de diversas zonas del territorio nacional, habiendo también una participación significativa (alrededor del 20%) de estudiantes extranjeros procedentes de Sudamérica, fundamentalmente de Ecuador, Venezuela, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Chile, Argentina y Brasil. En cuanto a la situación laboral de los egresados, destacar que el 55% ya tenían trabajo en el sector porcino al iniciar el master. De ellos un 47% al finalizar el master cambiaron de empresa o de cargo dentro de la misma. De los estudiantes recién titulados o sin experiencia en el sector, un 28% optaron por continuar su formación en un programa de doctorado. Un 17% habían encontrado un puesto laboral antes de acabar el master y únicamente un 12% no había encontrado trabajo seis meses después de haberlo finalizado.

#### **Territorialidad de la oferta.**

En España existen diversos masters en el ámbito de la producción animal ofertados por distintas universidades con Facultades de Veterinaria o Escuelas de Ingeniería Agraria. Sin embargo, el Máster en Sanidad y Producción Porcina es el único que se centra exclusivamente en dicho sector. Como se explica en el apartado 2.2, existen referentes internacionales, pero en el ámbito de la UE no tenemos conocimiento de otro master con el mismo nivel de especialización. Hay que tener en cuenta que España es el segundo país productor de carne de cerdo de la Unión Europea y el cuarto a nivel mundial, y que Catalunya produce el 40% de la carne de cerdo que se produce en España. Por tanto, el Máster en Sanidad y Producción Porcina, está situado en un entorno territorial muy propicio y de hecho el propio sector fue consultado en su génesis y ha estado fuertemente implicado en el desarrollo de las 10 ediciones de su historia. Cabe resaltar que ha contado y cuenta



con la colaboración de cerca de 40 empresas y 15 entidades relacionadas con el sector, que contribuyen de distintas formas al desarrollo de todas sus actividades académicas.

### **Situación de I+D+I en el sector académico y profesional.**

Una última reflexión acerca de la conveniencia de dar continuidad al máster, tiene que ver con la prestigiosa actividad de investigación en el ámbito agroalimentario que realiza. En este sentido, cabe destacar que es una universidad situada en los primeros puestos del ranking de universidades españolas en cuanto a su producción científica. Así en la edición 2014 del ranking I-UGR, la UdL ocupa las posiciones 3ª, 5ª y 8ª en las disciplinas de Agricultura, Tecnología de los Alimentos y Veterinaria, respectivamente. En la edición 2013 de la Fundación Ciencia y Desarrollo ocupa la 2ª posición en cuanto a excelencia de la producción. Además, cabe señalar que en la ETSEA de Lleida existen actualmente 17 grupos de investigación consolidados (reconocidos por la Generalitat), entre los que se encuentra el “Grupo de Investigación en Porcino”.

Durante la larga andadura del master, en el curso 2014/15 se está desarrollando ya su décima edición, el entorno social, el sector productivo y la propia universidad han sufrido una evolución acorde con los tiempos. Ha habido que ir adaptándose a nuevos retos como son la globalización, especialmente intensa en el sector porcino, la necesidad de disponer de sistemas productivos sostenibles y respetuosos con el bienestar animal o la demanda de alimentos cada vez más diversificados y de mayor calidad. Todo ello ha provocado cambios en las instituciones, en las empresas y en los profesionales que las componen y el master se ha ido modulando. Se han visto afectadas a sus competencias, su plan de estudios, el personal académico, la disponibilidad de recursos y en último extremo las entidades participantes.

A la vista de los resultados de sus 9 ediciones, sigue plenamente vigente la necesidad de seguir ofreciendo el Master en Sanidad y Producción Porcina. El análisis de las últimas cohortes del Máster en Sanidad y Producción Porcina muestran unos resultados académicos que consideramos suficientemente buenos y que responden a las medidas implementadas a tal efecto. Se propone, pues, mantener dichos resultados, que han sido una tasa de graduación del 81%, una tasa de abandono del 7% y una tasa de eficiencia del 97,2%.

Aun así, para afrontar con garantías una nueva década, es necesaria la reformulación sustancial de algunos de sus aspectos, que va más allá de la mera Acreditación y exige por tanto su Reverificación.

Los principales cambios que se plantean son:

- En relación al plan de estudios.  
Se incluye un nuevo módulo dedicado a la Producción del Cerdo Ibérico. Se reestructuran algunos apartados dedicados al cerdo ibérico, incluidos dentro de los distintos módulos, en uno nuevo. De esta forma se mejora la estructura general del plan de estudios y se puede ofrecer una visión integral del sistema de producción del cerdo ibérico, impartida por especialistas, incluyendo visitas y práctica de campo.
- En relación a las instituciones participantes.  
Será un Máster Interuniversitario impartido por la Universitat de Lleida (universidad coordinadora), La Universidad de Zaragoza y la Universidad Complutense de Madrid.

## **2.2 Referentes externos (nacionales o internacionales)**

El Master en Sanidad y Producción Porcina presenta un alto grado de especialización. Está centrado en el sector porcino y tiene solo dos referentes a nivel internacional:

- El Swine Science Online Certificate Program de la Iowa State University (USA) ofrecido





en colaboración con otras 4 universidades norteamericanas y el U.S. Pork Center of Excellence.

<http://agonline.iastate.edu/programs/swine-science-online-certificate-program>

- La Maestría en Salud y Producción Porcina de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de La Universidad Nación al de Rio Cuarto (Argentina).

[http://www.ayv.unrc.edu.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=60:maestria-en-salud-y-produccion-porcina&catid=12:maestrias](http://www.ayv.unrc.edu.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=60:maestria-en-salud-y-produccion-porcina&catid=12:maestrias)

El primero es en realidad un programa de grado a distancia de 12 créditos, que se inició el año 2011, Su plan de estudios es amplio y comprende desde aspectos básicos de ciencia animal y laboratorio, hasta asignaturas de salud y bioseguridad, mejora genética, medio ambiente y marketing. Está pensado para formar profesionales del sector porcino, con un abanico muy amplio de salidas profesionales que van desde la gestión de la producción, hasta la consultoría de ventas en empresas de selección o farmacéuticas. Una vez terminado el curso los estudiantes pueden obtener el “Swine Science Online Certificate” expedido por el U.S. Pork Center of Excellence.

El segundo es una maestría dirigida a graduados en ciencias Veterinarias o Agropecuarias que ha venido impartándose de forma intermitente. Consta de 40 créditos y está estructurado en cuatro semestres. El plan de estudios tiene un bloque de asignaturas obligatorio y un bloque de asignaturas optativas. Como en el caso anterior, es también muy amplio y abarca temas básicos como el análisis estadístico, temas de especialización como la nutrición, genética, sanidad y también aspectos de administración y gestión de empresas. El objetivo final es formar profesionales para su incorporación en el sector porcino.

En la reelaboración del plan de estudios del Master en Sanidad y Producción Porcina, se ha tenido conocimiento de la información disponible de los planes de estudios de ambas titulaciones. Aun así, existen tres condicionantes que lo distinguen y exigen un plan de estudios específico: i) es el único master de porcino en el ámbito de la Unión Europea, ii) va dirigido a titulados del ámbito de la producción animal y por tanto con un nivel de formación inicial alto y iii) quiere dar respuesta a requerimientos sobre competencias específicas formuladas por diversos eslabones del sector productivo, manifestadas en el momento de su creación y a lo largo de las nueve ediciones que se han realizado. Por todo ello, este plan de estudios se distingue por que las asignaturas que se pueden considerar básicas, ya presentan un nivel alto de especialización, se incluye un programa práctico extenso, muy ligado a condiciones de campo reales y se programan numerosas actividades académicas basadas en aportaciones de ponentes procedentes de los ámbitos administrativo, académico, investigador y empresarial, dentro del marco de la Unión Europea y en algunos casos extracomunitario.

El máster cuenta entre su personal académico y ponentes, con miembros destacados de la European Association of Porcine Health Management, European Federation of Animal Science y del European College of Porcine Health Management, exponentes máximos de la actividad especializada en porcino del ámbito europeo. Esto contribuye al alto grado de actualización que tiene el Máster en sus contenidos y actividades.

### 2.3 Coherencia con el potencial de la UdL y con su tradición en la oferta de enseñanzas

El Plan estratégico (2006-2012) de la UdL marcaba como una de las estrategias fundamentales la diferenciación agroalimentaria consensuada con la participación de numerosos agentes sociales, políticos y económicos. En la actualidad, el plan estratégico de la UdL para el periodo 2013-16 sigue manteniendo el ámbito agroalimentario como uno de los pilares estratégicos en concordancia con los intereses sectoriales y sociales del entorno. En esta línea, desde el año 2006, se vienen





manteniendo una serie de reuniones sectoriales en las que se ha canalizado la reivindicación del entorno de crear unos estudios superiores en la UdL en el ámbito de la Veterinaria y la Ciencia Animal aplicada de forma exclusiva a los animales de granja.

En realidad, este Master de Sanidad y Producción Porcina fue la primera titulación en este sentido, puesto que, en una primera fase, se implantó coorganizado por la Universitat de Lleida (Campus ETSEA), Universitat Autònoma de Barcelona (Campus Veterinaria), Universidad de Zaragoza (Campus Veterinaria) y Universidad Complutense de Madrid (Campus Veterinaria). En el curso 2014-2015 se está realizando la décima edición con el mismo éxito de alumnos que en cada una de las 9 ediciones anteriores.

En el diseño del Plan de Estudios de este máster se contó con la participación activa de los académicos de las Universidades y de profesionales y empleadores del sector mediante reuniones periódicas. El seguimiento de las actividades y resultados del master se realiza a través de una Comisión Técnica de Control y Seguimiento (Puede consultarse en [www.masterporcino.org](http://www.masterporcino.org)) en la que también participan profesionales del sector porcino, y que se reúne un mínimo de dos veces al año.

Además, las tres universidades participantes ofrecen diversas posibilidades de realizar un Doctorado en el ámbito de la Producción Animal, en el marco de sus respectivos programas de postgrado. En el caso de la Universitat de Lleida el programa de Ciencia y Tecnología Agraria y Alimentaria. En el caso de la Universidad de Zaragoza los de Producción Animal y de Medicina y Sanidad Animal. De esta forma completa un itinerario de formación en producción animal desde el grado al tercer ciclo.

Por todo ello, la Universitat de Lleida, juntamente con la Universidad de Zaragoza y la Universidad Complutense de Madrid, continúan siendo especialmente idóneas para ofrecer este master, que se ha convertido en una pieza clave de su oferta docente. Está en un contexto donde se sitúa la mayor parte de la producción de animales. Actualmente hay demanda de estos estudios, ya que en las ediciones anteriores del Master de Sanidad y Producción Porcina se han cubierto la totalidad de las plazas anuales ofertadas. La docencia impartida en ambas titulaciones presenta unos indicadores de calidad excelentes, de los que cabe destacar el grado de satisfacción de los estudiantes y la trayectoria laboral de los egresados.



#### 4.1 Sistemas de información previa



## **4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES**

### **4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes**

#### Sistemas de información Previa:

La UdL, como universidad, tiene desarrollado un Programa de Orientación, Información y Asesoramiento dirigido a futuros alumnos universitarios, en el Servicio de Información y Atención Universitaria (SIAU, <http://www.udl.cat/serveis/seu.html>). Dado que el Master en Sanidad y Producción Porcina es una propuesta formativa, la UdL tiene prevista una acción específica de información, orientación y asesoramiento a los futuros estudiantes similar a la existente para el resto de titulaciones de la Universidad. Para ello, se dispondrá también de una página web ([www.masterporcino.org](http://www.masterporcino.org)) en la que se encontrará la información actualizada de cada una de las ediciones del Master. Además, se procederá a editar un tríptico (papel y digital) que será enviado a las empresas del sector porcino y a los profesionales e instituciones relacionadas con el porcino, tanto a nivel nacional como internacional. Este tríptico se publicará en español, inglés y catalán y estará también disponible en la página web del Master. Así mismo, las tres universidades participantes incluirán el Máster de Sanidad y Producción Porcina en los canales de difusión habitual de su oferta de másteres.

El objetivo del master es la formación de profesionales especialistas en sanidad y producción porcina y tiene canales específicos de difusión y sistemas de información previa, que están enfocados a estudiantes recién titulados con un claro interés en el sector porcino o a profesionales que deseen continuar con su proceso formativo.

Es este sentido, se da a conocer a nivel sectorial mediante notas de prensa en las revistas divulgativas del sector mediante notas de prensa de sus actividades. Mensualmente se envía una nota de prensa a la revista especializada SUIIS informando de la actividad del master y dos veces al año a la revista Avances en Tecnología Porcina. Las mesas redondas de los distintos módulos suelen contar con una numerosa participación de profesionales de los distintos eslabones de la cadena de producción porcina, lo que contribuye a que sea ampliamente conocido a nivel sectorial. Anualmente está presente en el stand que la Universitat de Lleida tiene en el Saló de l'Ensenyament, organizado por Fira de Barcelona y coordinado por la Generalitat de Catalunya. Bianualmente en la feria especializada FIGAN-Fima Ganadera organizada por Feria de Zaragoza. También tiene presencia en los congresos de ANAVEPORC y ANAPORC y en las Jornadas anuales de MAGAPORC.

#### 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 e Alimentarias y Graduados en Ciencia y Salud Animal.~~

#### Procedimientos de acogida y orientación:

Una vez los estudiantes se han matriculado al master y al inicio del curso, participan en





una actividad para facilitar su adaptación al máster interuniversitario. Se realiza una Jornada de Bienvenida, en el que a los estudiantes se les explica el funcionamiento del centro, las características del máster que van a cursar (descripción del máster, plan de estudios, profesorado, prácticas en empresa, trabajo final de master, normativas) y los servicios que ofrece la ETSEA y la propia Universidad a los que tienen acceso (biblioteca, copistería, sala de informática, Servicio de Deportes, Oficina de Relaciones Internacionales, Instituto de Lenguas, Consejo de Estudiantes etc..).

Los estudiantes de la Universidad de Lleida disfrutan también de otros servicios cuya información se encuentra disponible en la página web del SIAU (<http://www.udl.es/serveis/seu.html>) entre los que se pueden destacar la Bolsa de Trabajo o el Servicio de Atención Psicológica.

La formación académica del máster se imparte en castellano y, en menor medida, en inglés. Para acceder al máster no es necesario acreditar el conocimiento de las lenguas vehiculares de la formación. La Universidad de Lleida ofrece, a través del Instituto de Lenguas, cursos de diferentes niveles de idiomas que permiten a los estudiantes de la Universidad aprender o mejorar estas lenguas, si bien la oferta formativa es más amplia incluyendo, además, cursos de catalán, alemán, francés, italiano, occitano, ruso y chino (<http://www.udl.cat/serveis/il/cursos.html>).

## 5.1 Descripción general del plan de estudios

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 5.1 Descripción general del plan de estudios

#### Objetivos

El objetivo del **Máster en Sanidad y Producción Porcina** es formar técnicos que contribuyan a la producción de proteína alimentaria de alta calidad y seguridad, en base a un sistema de producción con eficiencia técnica y económica y utilizando técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente y el bienestar de los animales. Por ello, el máster va dirigido a licenciados en Veterinaria, Ingenieros Agrónomos y otros titulados universitarios que deseen profundizar en sus conocimientos teóricos y prácticos en producción porcina.

El Máster se diseña con una marcada orientación académica de **especialización** en producción porcina con gran capacidad de inserción **profesional** en el mundo laboral del sector porcino y de la empresa porcina. En el programa de formación propuesto también está prevista la formación en aspectos de **investigación** básica y aplicada que se culminan con la posibilidad de realizar el trabajo de fin de máster en temas experimentales, ello debe facilitar el paso al doctorado para los alumnos que así lo deseen. En todo caso, el máster debe ser eminentemente práctico, y por tanto ha de encontrarse el equilibrio entre la proporción de base científico-teórica y la proporción más orientada a la práctica. Los alumnos realizan prácticas en empresas, granjas, mataderos y centros tecnológicos y experimentales. Las prácticas se realizan de manera distribuida a lo largo del Master en lugar de hacerlas todas al final del mismo, para que los alumnos puedan contrastar tanto en las aulas como en las granjas-empresas los conocimientos que van adquiriendo.

La formación del título de Máster en Sanidad y Producción Porcina garantizará que al final de su programa se hayan adquirido las siguientes competencias profesionales que caracterizan este perfil profesional:

- 1.- Capacidad para dirigir y gestionar explotaciones porcinas
- 2.- Capacidad para diseñar, dirigir e implementar programas de manejo y control de los animales.
- 3.- Capacidad para asumir la responsabilidad de la implementación y seguimiento y certificación de la aplicación de los “Procedimientos de Buenas Prácticas y Práctica Correctas de Higiene en la Producción Porcina”
- 4.- Capacidad para la organización de trabajos en granja porcina y para la gestión de los recursos humanos en la empresa ganadera
- 5.- Capacidad para la evaluación técnica, económica y financiera de la producción porcina y de la empresa ganadera
- 6.- Capacidad para aplicar y definir criterios encaminados a una producción animal sostenible y para definir criterios e indicadores en el campo de la auditoría ambiental.
- 7.- Capacidad para diseñar y valorar los alojamientos, instalaciones y equipos ganaderos, con el fin de garantizar el bienestar y confort de los animales.
- 8.- Capacidad para garantizar y para planificar los procesos de producción porcina dentro del marco legal vigente y para fomentar la implementación de programas de calidad y seguridad alimentaria
- 9.- Capacidad para desarrollar proyectos de innovación científica y para la introducción de técnicas de innovación tecnológica en el sistema de producción porcina.
- 10.- Capacidad para emprender nuevos proyectos de empresa en el sector porcino y en la cadena de la carne porcina.



## **Organización de la Docencia**

La docencia del Master se estructurará en actividades presenciales y actividades no presenciales, tendiendo a que la actividad presencial no supere el 70% del total. Por ello las clases teóricas, las mesas redondas y las prácticas se programan preferentemente para el jueves y viernes de cada semana. Las prácticas en granja y en empresa se programarán según las exigencias de la actividad, siempre dejando semanas libres para que el alumno pueda realizar sus actividades no presenciales (estudio y preparación de los trabajos modulares y del Trabajo de fin de Máster. La concentración de la actividad presencial durante unos días de la semana también facilita la posibilidad de realizar el máster por parte de profesionales del mundo laboral. Este formato también permite la realización de formación en sistema dual o de alternanza con empresa, ya que casi todas las semanas del curso existen 2 o 3 días completos sin actividad presencial en aula que pueden servir para la actividad formativa en empresa.

## **Programa Docente**

Los contenidos teórico-prácticos se estructurarán en 6 módulos en concordancia con las competencias y objetivos de formación presentadas en el apartado 3. Cada módulo tiene una configuración académica independiente y un enfoque de “gestión”, en el sentido de que se agruparán las materias más afines, orientadas hacia la práctica profesional. Los módulos previstos son los que a continuación se describen:

- I.- CONDICIONANTES ESTRUCTURALES
- II.- COMPONENTE FUNCIONAL
- III.- OPTIMIZACIÓN
- IV.- GESTIÓN SANITARIA
- V.- PORCINO IBERICO
- VI.- TRABAJO DE FIN DE MASTER

Como características básicas del programa educativo cabe destacar:

- El plan de estudios se basa en un modelo educativo que considera al estudiante en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje. Los créditos seguirán el sistema ECTS y se calcularán en función del tiempo de dedicación del estudiante. Siguiendo las directrices de la UdL, se tomará como valor promedio la equivalencia de 25 horas de dedicación por cada crédito ECTS. La proporción de actividades presenciales promedio se situará entre el 30% y el 50% en función de las características de cada uno de los módulos.
- El plan de estudios propuesto se sustenta sobre la interacción entre la formación en aula, el complemento práctico y la formación activa en colaboración con empresa (alta participación de expertos de campo como ponentes invitados y formación en alternanza en empresa).

**Materia I: Condicionantes estructurales** comprende 9 ECTS y se inicia con una presentación de la importancia de los diferentes sistemas de producción de cerdo blanco y de cerdo Ibérico a escala mundial. Ello da paso a una profundización en los principales aspectos que condicionan el sistema de producción porcina en la actualidad: Alojamiento, instalaciones y equipos; Bienestar animal y Mejora genética y biotecnología. En este módulo se prioriza el desarrollo de las capacidades de análisis y la integración de conocimientos, así como su aplicación a diferentes casos simulados que den ser resueltos y presentados para su posterior evaluación.

**Materia II: Componente funcional** comprende 9 ECTS y se tratan los aspectos de innovación en los tres pilares fundamentales de la producción porcina: Estrategias de alimentación, Tecnologías de la reproducción y Manejo de los animales. En este caso se prioriza el enfoque práctico con la realización de prácticas tuteladas en granja sobre las que deben realizarse los informes de síntesis para su evaluación.





**Materia III: Optimización de la producción** comprende 9 ECTS y trata los diferentes factores de producción y las técnicas para su optimización. Por ello se profundiza en el análisis técnico y económico de los sistemas de producción porcina. También se consideran los aspectos de gestión de recursos humanos, así como el impacto ambiental y la calidad en la cadena alimentaria. En este caso se prioriza el trabajo con metodologías de optimización y análisis numérico aplicadas a la detección de puntos críticos y a la toma de decisiones minimizando el riesgo.

**Materia IV: Gestión Sanitaria** (12 ECTS) se dedica a trabajar los fundamentos de la salud animal (Inmunología, epidemiología, control y prevención, ...), las principales enfermedades de interés económico en producción porcina y las técnicas de diagnóstico requeridas para el control de las enfermedades. En este caso en cada curso se seleccionan un número reducido de enfermedades (p.e Síndrome respiratorio y reproductivo porcino, circovirus, Mycoplasma, ...) que se usan como modelo para tratar los aspectos de diagnóstico, prevención y control en base a la participación de académicos expertos, especialistas de campo y las sesiones de seminarios.

**Materia V: Porcino Ibérico** (6 ECTS) se diseña para incorporar los aspectos diferenciales de este sistema de producción en relación a la producción de porcino de capa blanca. Por ello se analizan los diferentes sistemas de producción y manejo de los animales bajo la denominación de Porcino Ibérico, así como las condiciones legales existentes para este tipo de producción. Se profundiza también en las particularidades de la alimentación y su repercusión sobre la calidad del producto final. Se tratan las principales enfermedades que afectan al Ibérico usando una metodología similar a la descrita para el módulo IV (uso de enfermedades modelo) y de forma coordinada con las enfermedades tratadas en este módulo IV. La formación en porcino Ibérico se culmina con la realización de una visita práctica a granjas representativas de los diferentes sistemas de producción de Porcino Ibérico.

**Materia VI: Trabajo de fin de Master** (15 ECTS) El trabajo de fin de máster consistirá en un trabajo individual de análisis y optimización de algún aspecto de un sistema de producción animal o, de forma alternativa, en un trabajo de investigación. En la práctica se priorizará la realización de la especialización práctica y el TFM de forma simultánea a lo largo de todo el periodo formativo del máster, para ello la actividad de especialización práctica realizada en empresa debe servir de núcleo del TFM. En todo caso, el TFM debe ser presentado y defendido frente a un tribunal siguiendo las normativas de la Universidad para este tipo de trabajos.

El conjunto de materias propuestas en el plan de estudios configura un plan de formación coherente en relación a los objetivos generales del título descritos al inicio de este apartado. La cronología propuesta solapa la formación secuencial con la formación integrada lo que garantiza un mejor desarrollo de las capacidades teóricas y prácticas de los alumnos y por tanto garantizan un perfil con gran capacidad profesional.

## 5.2 Procedimientos movilidad de estudiantes

El carácter interuniversitario del máster comportará la movilidad de estudiantes y/o profesorado entre las tres universidades participantes. La movilidad de los estudiantes se considera un valor añadido en la formación de los alumnos, por eso se establece la obligatoriedad de desplazamiento de los estudiantes para cursar un porcentaje de créditos correspondiente en las universidades firmantes del convenio. Las tres universidades participantes han diseñado un plan de estudios que facilite la movilidad de los estudiantes durante el desarrollo del master.

El marco general lo marca el convenio y establece que, la Universitat de Lleida impartirá 30 créditos, La Universidad de Zaragoza 15 créditos y la Universidad Complutense de Madrid 15



créditos. La movilidad obligatoria se concretará en el programa docente y el plan de estudios establecido para cada una de las ediciones del Máster.

Según el convenio específico del máster, cada universidad facilitará a los estudiantes matriculados en el máster la utilización de los servicios de la universidad correspondiente, durante el período en que el estudiante esté cursando el máster en ésta. Para hacerlo posible, la universidad coordinadora ha de enviar, como mínimo, la información de matrícula en las asignaturas que se impartan en cada una de las universidades participantes.

La estructura curricular en módulos, así como la concentración de las clases presenciales en los días jueves y viernes facilita la movilidad de los estudiantes. Por otro lado, está previsto facilitar la tramitación de becas para promover el intercambio y movilidad de estudiantes, entre las tres universidades participantes y a nivel internacional con países de Iberoamérica. Los estudiantes podrán acogerse a los planes de becas de movilidad de las universidades participantes y también a las convocatorias oficiales de las comunidades autónomas y a las estatales.

La movilidad de profesores entre universidades es considerada un aspecto positivo de valor añadido. Las universidades firmantes reconocerán dentro de sus respectivos planes docentes la docencia llevada a cabo por su profesorado en otra universidad.

### 5.3 Procedimientos de coordinación docente y supervisión

La Comisión de Coordinación del Máster será el órgano responsable de la Coordinación docente del máster y de su supervisión. La composición de esta comisión está regulada por el convenio firmado entre las universidades. Para llevar a cabo un seguimiento y coordinación de todos los agentes implicados en la impartición de este título se establece la creación de la figura de Coordinador General del Máster en Sanidad y Producción Porcina. Esta figura se implementa para asegurar una gestión de calidad en la titulación y su nombramiento será a propuesta por el director/decano del centro responsable de la enseñanza.

Las funciones claras del coordinador de este máster serán:

- Velar por la aplicación del protocolo de programación establecido, aprobado por los Consejos de Gobierno de la Universidades participantes y en última instancia por el mismo Consejo de Universidades.
- Elaborar una propuesta de Plan Docente para ser presentada al Jefe de Estudios y a la Comisión de Estudios de los Centros de impartición. Esta propuesta estará realizada conjuntamente con los coordinadores de las tres universidades participantes.
- Evaluar y hacer un seguimiento de la propuesta formativa. Anualmente se elevará un informe a la Comisión de Estudios del Centro, a la Junta de Centro y en última Instancia al Vicerrectorado pertinente (Calidad y Docencia). La Comisión de Coordinación del Máster con la participación de los estudiantes estudiarán el desarrollo de la propuesta formativa y analizará aquellas desviaciones que se puedan producir, proponiendo ajustes que ayuden a mejorar la propuesta formativa.
- Velar para que el estudiantado esté debidamente informado de todas aquellas cuestiones relacionadas con el desarrollo de la titulación. La web de las titulaciones y los espacios físicos asignados para tal efecto en el mismo centro de ETSEA serán los mecanismos básicos de información.
- Velar por la incorporación de los estudiantes a los estudios. Durante la primera semana del inicio de curso se prevé la realización de la Jornada de Bienvenida a los estudiantes de nuevo ingreso, así como la realización de actividades donde los nuevos estudiantes adquirirán un mejor conocimiento de las infraestructuras, servicios del centro, campus y de la UdL en general.





El centro de ETSEA, desde la Jefatura de Estudios y la Dirección del centro, garantizará los recursos y mecanismos claves para que la coordinación entre el equipo docente implicado en la docencia del Grado pueda desarrollar la actividad siguiendo los estándares de calidad establecidos por el centro.

Se propone disponer de la información de planificación, desarrollo y resultados del Master, para ello se desarrollarán los siguientes apartados:

Planificación	Hoja de Planificación
Desarrollo	Portafolio docente del Master
	Registro de observaciones y sugerencias
Resultados	Encuestas de satisfacción de los estudiantes
	Índices de resultados

Para el seguimiento diferenciado de las actividades prácticas realizadas en colaboración con las empresas se procederá a garantizar por parte del alumno el haber cumplido con el programa de capacidades previsto. Para ello el alumno deberá validar la realización de todas y cada una de las actividades prácticas previstas en el programa de formación.



## 6.1 PERSONAL ACADÉMICO





## **6. PERSONAL ACADÉMICO**

### **6.1 Mecanismos**

Las contrataciones y oferta de plazas necesarias para el máster se efectúan siempre de acuerdo con la normativa y la legislación vigente, tanto estatal como autonómica, como de la UdL; este conjunto de prescripciones vela por los derechos de todas las partes implicadas, incluyendo los candidatos y candidatas a la contratación, atendiendo a los criterios de igualdad y no discriminación entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad.



**PERSONAL ACADÉMICO DISPONIBLE****Universidad de Lleida**

Categoría(*)	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Lector	6,6	Ing. Agrónomo	SI	100	10 años en producción animal	TC	13	Producción animal
Agregado doctor	20	Veterinario	Si	100	19 años en clínica de porcino	TC	13	Sanidad Animal
Agregada doctor		Veterinaria	Si		35 años en gestión y sanidad animal	TC	8	Producción animal
Agregada doctor		Veterinaria	Si		18 años en genética y producción animal	TC	3	Producción animal
Catedrático Escuela Universitaria	13,4	Veterinario	SI	100	34 años en producción avícola y nutrición	TC	9	Producción animal
Catedrático de escuela Universitaria		Ing. Agrónomo	SI		26 años en producción porcina	TC	14	Producción animal
Catedrático de Universidad	20	Veterinario	SI	100	28 años en nutrición animal	TC	2	Producción animal
Catedrático de Universidad		Veterinario	Si		30 años en fisiología y bienestar animal	TC	2	Producción animal
Catedrático de Universidad		Ing. Agrónomo	Si		30 años en mejora animal	TC	8	Producción animal
Titular de Universidad	33,4	Ing. Agrónomo	Si	100	12 años en estadística	TC	2	Estadística e investigación operativa
Titular de Universidad		Ing. Agrónomo	Si		14 años Residuos y aplicación suelo	TC	2	Edafología y química agrícola
Titular de Universidad		Ing. Agrónomo	Si		24 años en mejora animal	TC	15	Producción animal
Titular de Universidad		Ing. Agrónomo	Si		19 años en ganadería sostenible y ecológica	TC	3	Producción animal





Categoría(*)	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Titular de Universidad		Ing. Agrónomo	Si		20 años en condicionamiento ambiental	TC	3	Ingeniería agroforestal
Asociado	6,6	Veterinario	No	0	20 años en producción porcina	TP	3	Producción Animal

**Universidad de Zaragoza**

Categoría(*)	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Catedrático de Universidad		Veterinario	Si		35 años en genética animal	TC		Producción animal
Titular de Universidad		Veterinario	Si		30 años seguridad alimentaria	TC		Tecnología de los alimentos
Titular de Universidad		Veterinario	Si		25 años sanidad animal	TC		Sanidad Animal
Titular de Universidad		Veterinaria	Si			TC		Sanidad Animal
Titular Universidad		Veterinaria	Si		25 años en reproducción animal	TC		Medicina y cirugía animal
Catedrático de Universidad		Veterinario	Si		25 años en producción animal	TC		Producción Animal
Titular de Universidad		Veterinaria	Si		20 años reproducción animal	TC		Medicina y cirugía animal
Profesor contratado doctor		Veterinaria	Si		20 años reproducción animal	TC		Medicina y cirugía animal
Asociado		Veterinario	Si			TP		Medicina y cirugía animal
Catedrático de Universidad		Veterinario	Si		35 años en sanidad animal	TC		Sanidad Animal
Ayudante doctor		Veterinaria	Si		15 años en producción animal	TC		Producción animal





Categoría(*)	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Asociada		Veterinaria	Si			TP		Hospital veterinario
Ayudante doctor		Veterinario	Si		15 años en sanidad animal	TC		Sanidad Animal
Ayudante doctor		Veterinario	Si			TC		Medicina y cirugía animal
Asociada		Veterinaria	No			TP		Medicina y cirugía animal
Profesor Emérito		Veterinario	Si			TC		Sanidad animal
Asociada		Veterinaria	Si			TP		Medicina y cirugía animal
Asociado		Veterinario				TP		Sanidad Animal
Profesor Emérito		Veterinario	Si			TC		Producción animal y tecnología de los alimentos
Asociado		Veterinario				TP		Nutrición y bromatología

### Universidad Complutense de Madrid

Categoría(*)	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Catedrático de Universidad	34	Veterinario	Si	100	40 años en sanidad animal	TC	32	Sanidad Animal
Catedrático de Universidad		Veterinario	Si		30 años en sanidad animal	TC	2	Sanidad Animal
Titular de Universidad	66	Veterinario	Si	100	25 años en sanidad animal	TC	24	Sanidad Animal
Titular de Universidad		veterinaria	Si		18 años en nutrición animal	TC	15	Producción animal
Titular de Universidad		Veterinaria	Si		25 años en sanidad animal	TC	15	Sanidad Animal
Titular de Universidad		Veterinario	Si		30 años en nutrición animal	TC	12	Producción Animal



### Otras Universidades

Universidad	Categoría	% sobre el TOTAL de profesorado	Título académico del docente	Doctor	% sobre el TOTAL de doctores	Experiencia en docencia, en investigación o profesional	Dedicación (TC/TP)	Horas %	Área de conocimiento
Universidad Politécnica de Madrid	Catedrático de Universidad		Ingeniero agrónomo Economista	Si	100	40 años producción animal	TC	4	Producción animal
Universidad Politécnica de Valencia	Titular de Universidad		Ing. Agrónomo	Si	100	15 años producción animal	TC	1,5	Producción Animal
Université de Montreal (Canadá)	Catedrático de Universidad		Veterinario	Si	100	35 años sanidad animal	TP	4	Sanidad Animal
Université de Montreal (Canadá)	Titular de Universidad		Veterinaria	Si	100	30 años sanidad animal	TP	3	Sanidad Animal
Universidad de León	Titular de Universidad		Veterinaria	Si	100	25 años sanidad animal	TC	4	Sanidad Animal
Escuela Nacional de Veterinaria de Toulouse									



## 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

### OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Categoría Laboral	Título académico del personal de apoyo	Centro Laboral	Experiencia profesional
Laboral L3	Ing. Agrónomo	ETSEA de Lleida	6 años de gestión administrativa en la Universitat de Lleida, asignada específicamente al Máster de Sanidad y Producción Porcina.
Administrativo C1-15	Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas	ETSEA de Lleida	8 años de administrativa en la Universidad
Auxiliar Administrativo C2-15	Licenciada en Derecho	ETSEA de Lleida	9 años de administrativa en la Universidad
Auxiliar Administrativo C2-15	Licenciado en Geografía e Historia	ETSEA de Lleida	10 años de administrativa en la Universidad
Administrativo C1-16	Diplomada en Magisterio	ETSEA de Lleida	8 años de administrativa en la Universidad
Auxiliar Administrativo C2-15	COU	ETSEA de Lleida	8 años de administrativa en la Universidad
Administrativo C1-15	Licenciada en Traducción e Interpretación	ETSEA de Lleida	23 años de administrativa en la Universidad
Auxiliar D16	Bachillerato	ETSEA de Lleida	22 años de administrativa en la Universidad
Laboral L3	FP Laboratorio	ETSEA de Lleida	21 años de técnico de laboratorio en la Universidad

### Recursos Humanos Externos Disponibles

Categoría laboral/ Experiencia profesional	Título académico del personal de apoyo	Centro Laboral
Jefe de reproductoras de Vallcompanys Group	Veterinario	Vallcompanys Group
Director de nutrición de Vallcompanys Group	Veterinario	Vallcompanys Group
Coordinador del GSP	Veterinario	Grupo de Saneamiento Porcino (GSP)





<b>Categoría laboral/ Experiencia profesional</b>	<b>Título académico del personal de apoyo</b>	<b>Centro Laboral</b>
Director técnico de Magapor	Veterinario	Magapor
Veterinario consultor y miembro de diversas asociaciones nacionales porcinas	Veterinario	Marcovet
Fundador Sip Consultors, especialista en gestión integral porcina	Veterinario	Sip Consultors
Director del Centre de Recerca en Sanidad Animal (CRESA) e investigador	Veterinario	CRESA
Investigadora del Centre de Recerca en Sanitat Animal (CReSA),	Veterinaria	CRESA
Investigador del IRTA y especialista en Bienestar Animal	Veterinario	IRTA
Investigador del IRTA y especialista en nutrición animal	Veterinario	IRTA
Investigador del IRTA y especialista en calidad alimentaria	Veterinaria	IRTA
Veterinario asesor Lleida	Veterinario	Gescaser
Veterinario especialista en reproducción porcina	Veterinario	Kubus S.A.
Técnico especialista PIC-España	Ing. Agrónomo	Pig Improvement Company
Investigadora IVIA y profesora asociada CEU-UCH	Ing. Agrónoma	IVIA
Técnico en economía de la producción y ganadería IFIP	Veterinario	IFIP (France)
Veterinaria analista de Ovislab	Veterinaria	Ovislab
Director de Pigchamp Pro Europa	Veterinario	Pigchamp Pro Europa
15 años como consultor veterinario porcino Actualmente técnico internacional IDT Biologika	Veterinario	IDT Biologika
Veterinario consultor independiente	Veterinario	Consultor independiente
Veterinario consultor OPP	Veterinario	Optimal Pork Production
Director técnico mundial de porcino	Veterinario	Merk Animal Health (EEUU)





## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS



## **7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

### **7.1 Recursos materiales y servicios disponibles en la universidad. (Justificar si son suficientes y adecuados al número de estudiantes y a las características del título).**

#### Recursos materiales:

Las tres universidades que colaboran ponen a disposición de los alumnos del master todos los recursos generales disponibles en las mismas. Además, y de forma específica ponen a disposición de la docencia del master los siguientes recursos:

#### **Universitat de Lleida**

##### - Servicio de Informática:

Tres aulas para actividades prácticas con capacidad para 50, 50 y 20 puestos de trabajo

Sala de usuarios con capacidad para 50 puestos de trabajo

Aula 24 horas con capacidad para 12 puestos de trabajo

##### - Servicio de Biblioteca

##### - Aulario

Aula polivalente para realizar las clases equipada con medios audiovisuales

Además de los recursos citados anteriormente, la UdL pone a disposición del Master los recursos materiales disponibles en el departamento de Producción Animal, que se utilizarán de forma compartida con la docencia que ya tiene encargada este departamento.

##### - Laboratorios

Nutrición animal

Reproducción animal

Crecimiento e histología animal

Microscopia de piensos

Producciones animales

Instalaciones y equipos ganaderos

##### - Animalarios

Módulos para pequeños animales

##### - Granjas de porcino

Convenio de colaboración con el “Centre d’Estudis Porcins de Catalunya”

Convenios de colaboración con empresas y granjas comerciales

#### **Universidad de Zaragoza**

##### - Servicio de Informática:

Aula para actividades prácticas con capacidad para 25 personas

##### - Servicio de Biblioteca

##### - Aulario

Aulas equipadas con ordenador y cañón

##### - Laboratorios

Tecnología seminal

Fecundación ”in vitro”

Microbiología

##### - Animalarios

Módulos para porcino.

##### - Sala de necropsias.

##### - Granjas de porcino.

##### - Convenios de colaboración con empresas y granjas comerciales





### **Universidad Complutense de Madrid**

La Universidad Complutense de Madrid pone a disposición del Máster todos los recursos disponibles en la Facultad de Veterinaria (Servicio de biblioteca, aularios, laboratorios, hospital y granjas).

- Servicio de Informática:  
2 Aulas para actividades prácticas con capacidad para 20 y 30 personas.
- Servicio de Biblioteca
- Aulario  
Aulas equipadas con ordenador y cañón
- Laboratorios  
Sanidad Animal  
Microscopia de piensos  
Producción animal
- Animalarios
- Centro Visavet
- Convenios de colaboración con empresas y granjas comerciales

### **Información General Recursos UdL**

#### **- Accesibilidad Universal y Diseño Para Todos de los Medios Materiales y Servicios de la Universidad**

La Universidad de Lleida es una entidad que siempre ha considerado la interacción con la sociedad a la que presta sus servicios, como uno de los puntos importantes en su estrategia organizativa y de proyección. Es por ese motivo que para el equipo de gobierno de la UdL es prioritario mejorar la accesibilidad de sus instalaciones y servicios y proporcionar las herramientas necesarias a las personas con situación de discapacidad para que desarrollen su formación superior.

En el ámbito del desarrollo de la formación superior de las personas de la comunidad universitaria con discapacidad, la UdL desarrolla diferentes acciones dirigidas a eliminar los obstáculos al aprendizaje que impiden o dificultan su formación.

En este sentido, y para facilitar la integración de todos los usuarios de la Universidad que tengan movilidad reducida o cualquier otra limitación, se ha llevado a cabo un plan de actuación que incluye las acciones necesarias para garantizar:

0. La accesibilidad desde el exterior.
1. La circulación interna por los centros universitarios.
2. El uso de todas las instalaciones.
3. Una evacuación segura en caso de una posible emergencia.

La UdL ha optado por un modelo de atención personalizada para el alumnado con discapacidad, dados el número de estudiantes que tenemos con discapacidad y la estructura y dimensiones de nuestra universidad. Los objetivos principales del proyecto de trabajo que se lleva a cabo hacia las personas con discapacidad en la UdL van en la línea siguiente:

- Espacio "Universidad para todo el mundo", que desarrolla diferentes acciones para promover una universidad sin barreras y hacer posible la prestación de apoyos técnicos y personales a los estudiantes que lo necesiten.
- Garantizar la oportunidad de los estudiantes con discapacidad en la realización de los estudios universitarios mediante la adquisición de ayudas técnicas y personales y la convocatoria de ayudas para estudiantes de la UdL con necesidades especiales.

La línea de trabajo principal está destinada a proporcionar ayudas personales y de recursos técnicos para favorecer la autonomía de las personas que las disfrutan, ya que mejora su participación al disminuir las restricciones comunicativas.





### - **Mantenimiento, Revisión y Actualización de los Materiales y Servicios Disponibles en la Universidad**

La Universidad de Lleida dispone de una **Oficina Técnica de Infraestructuras (OTI)**, que es la encargada de la gestión de las obras de infraestructura y las instalaciones de la UdL y de su correspondiente mantenimiento, tanto preventivo como correctivo. Su objetivo es velar por la adecuación de las infraestructuras e instalaciones que la integran.

A nivel laboral, la Universidad de Lleida dispone de un Servicio de Prevención de Riesgos Laborales (SPRL) de acuerdo con el artículo 14 del RD 39/971, que vela para que las infraestructuras y servicios de la universidad cumplan con los requisitos necesarios para asegurar la salud y el bienestar de sus trabajadores en su lugar de trabajo. El servicio cuenta con personal dedicado exclusivamente a temas de prevención y con el apoyo técnico y médico de un servicio de prevención externo con el que se tienen contratados servicios de seguridad, higiene, ergonomía, psicología y vigilancia de la salud.

### - **Disponibilidad de Recursos en la Universitat de Lleida**

#### **Recursos tecnológicos**

- **Internet:** Toda la comunidad universitaria tiene acceso a Internet, bien a través de la conexión de red de la UdL o bien mediante las diferentes zonas de conexión sin cables (WIFI).
- **Web de la UdL:** Accesible al público en general, proporciona toda la información de interés sobre la UdL, sus centros y actividades. La dirección es la siguiente: [www.udl.cat](http://www.udl.cat).
- **Plataforma SAKAI (CAMPUS VIRTUAL):** El campus virtual es una herramienta de apoyo a la docencia a través del cual se lleva a cabo formación de carácter no presencial y semipresencial. También se utiliza como instrumento de apoyo a la docencia presencial, ofreciendo recursos de asesoramiento y potenciando la comunicación entre el profesorado y el alumnado.
  - **Intranet:** La Intranet de la UdL está integrada por diversos espacios a los que únicamente pueden acceder los usuarios que tienen asignado un nombre de usuario en la red de la UdL esto es, persona perteneciente a cualquier Unidad Estructural, Centro, Departamento y Órgano de Gobierno de la UdL.
  - **Correo electrónico:** Todos los miembros de la UdL -alumnos, profesores y personal de administración y servicios- disponen de una cuenta de correo electrónico, a la cual también pueden acceder vía web desde el exterior (<https://correu.udl.cat>).
  - **Impresión, fotocopias y digitalización de documentos:** Esta actividad se lleva a cabo a través de las impresoras, fotocopadoras y escáneres de autoservicio. Estas máquinas se encuentran en las diversas aulas de informática y en cada una de las Bibliotecas existentes en los diferentes centros.
  - **Plataforma para la Gestión Académica:** Facilita, entre otras, la gestión de las matrículas, la introducción de las calificaciones por parte del profesor, la gestión de las actas, la generación de certificados, la tramitación de títulos o el cobro de las tasas. Además de la gestión interna, la Plataforma dispone de un autoservicio que permite al alumno la consulta de su expediente, la matrícula y la tramitación de determinadas solicitudes a la Secretaría Académica.
  - **Observatorio de las TIC:** El Observatorio es un proyecto de la Unidad de Docencia Virtual del ICE que tiene por finalidad ofrecer un espacio de análisis y estudio de diferentes temáticas relacionadas con la utilización de las TIC en la docencia. Su dirección electrónica es la siguiente <http://www.ice.udl.es/udv/observatori/>.





### **Biblioteca**

La Universitat de Lleida dispone de un servicio de Biblioteca y Documentación (SBD), reconocido con la certificación de Calidad de ANECA desde 2003.

#### **I. Biblioteca de Cappont.**

Fue inaugurada en el año 2003 en el marco de las actividades de conmemoración del 700 Aniversario de la Universidad en Lleida. Concebida como una biblioteca de Campus, cubre las áreas de derecho, economía, empresa, trabajo, informática, ingeniería, psicología, pedagogía, educación social, magisterio y sociología. Ocupa 4.520m<sup>2</sup> y dispone de 509 plazas de lectura.

A través del SBD se ofrecen diferentes servicios a los que se puede acceder mediante la página web de la Biblioteca ([www.bib.udl.cat](http://www.bib.udl.cat)):

- Adquisiciones.
- Formación de usuarios.
- Préstamo de ordenadores portátiles y memorias USB.
- Préstamo.
- Obtención de documentos (SOD).
- Información Bibliográfica.
- Reprografía.
- Folletos informativos.
- Refworks.
- Depósitos de documentos digitales.

#### **II. Biblioteca Digital**

La Universitat de Lleida pone a disposición de los usuarios una serie de documentos que pueden ser consultados on-line:

- a) Dossier electrónico (dossier-e). El dossier es un conjunto de materiales digitalizados, el objetivo del cual es ser un complemento de apoyo a la enseñanza, la docencia y la investigación.
- b) Libros electrónicos
- c) Buscador de revistas-e
- d) Diccionarios electrónicos
- e) Enciclopedias electrónicas
- f) Bases de datos
- g) Tesis doctorales
- h) Guías temáticas
- i) Bibliotecas virtuales
- j) Prensa
- k) Diarios Oficiales
- l) Depósitos de documentos digitales

### **Otros servicios**

\* **El Centro de Estudios y Documentación de la Mujer (CEDD)** del SIED es una biblioteca especializada en la mujer, género y feminismo, y un espacio que promueve la investigación sobre estos temas.

\* **El Centro de Información y Documentación para el Desarrollo (CIDD)** dispone de un fondo documental especializado en temas relacionados con la educación para el desarrollo, economía, derechos humanos, desarrollo rural y agricultura, ecología y medio ambiente, cooperación para el desarrollo e inmigración.

\* **El Centro de Documentación Europea (CDE)**. El CDE recibe directamente documentos y publicaciones oficiales de las Instituciones comunitarias, concretamente de la Oficina de Publicaciones Oficiales de la Unión Europea (EUR-OP).



## 7.2 Recursos materiales y servicios disponibles en las entidades colaboradoras

**Centre d'Estudis Porcins de Catalunya.** Este centro situado a 10 km. de Lleida en Torrelameu está equipado con un animalario para porcino, un laboratorio de producción animal y un aula. La Universidad de Lleida forma parte del consorcio que gestiona este centro y existe un convenio de colaboración en el que se establece la prioridad de la Universitat de Lleida en el uso de estas instalaciones.

**Granjas colaboradoras.** Para las prácticas en granja se dispone de convenios con empresas del sector ganadero. En dos de ellas (SAT LA VALL de SOSES y LABESA RAMADERA) existe un aula para realizar actividades docentes complementarias.

### Empresas colaboradoras

- Optimal Pork Production S.A.  
Realización de prácticas en granja correspondientes a la parte de manejo de los animales (manejo de la cerda primípara).
- Piensos del Segre S.A.  
Realización de prácticas en fábrica de piensos correspondientes a la parte de estrategias de alimentación en porcino
- Centro de Investigación IRTA (Monells)  
Realización de las prácticas de calidad de carne y visita a un matadero experimental.
- Laboratorios Hipra S.A.  
Realización de las prácticas de seroperfiles y visita a los laboratorios de producción de vacunas.
- Centro de Investigación VISAVET  
Realización de prácticas en el ámbito de sanidad porcina.

**En la tabla siguiente se puede ver el listado de empresas que han suscrito convenio para la realización del Trabajo de fin de Master en las instalaciones que ellas disponen:**

VALL COMPANYS GRUP

Nº Plazas: 1 o 2

Ámbito: Producción

Lugar: Zona Catalunya o Aragón

PIENSOS DEL SEGRE

Nº Plazas: 1

Ámbito: Producción

Lugar: Zona Catalunya

CINCAPORC

Nº Plazas: 1

Ámbito: Producción

Lugar: Zona Catalunya o Aragón

ALBESA RAMADERA

Nº Plazas: 1 o 2

Ámbito: Producción

Lugar: Zona Catalunya o Aragón



AGROPECUARIA GUISSONA

Nº Plazas: 1

Ámbito: Diagnóstico y control de la sanidad porcina

AGROPECUARIA DE GUISSONA

Nº Plazas: 1

Ámbito: Seguimiento y optimización de la producción porcina

Lugar: Zona Guissona\_Catalunya

CENTRE ESTUDIS PORCINS TORRELAMEU

Nº Plazas: 1

Ámbito: Producción-Experimentación

Lugar: Zona Torrelameu

GRUP DE SANEJAMENT PORCI

Nº Plazas: 1

Ámbito: Laboratorio sanidad porcina

Lugar: Zona Catalunya

GESTEVET

Nº Plazas: 1 o 2

Ámbito: Alimentación-Producción-Experimentación

Lugar: Lleida-Huesca-Zaragoza

IRTA

Nº Plazas: 1

Ámbito: Producción / Investigación



## 8.1 RESULTADOS PREVISTOS





## 8 RESULTADOS PREVISTOS

### 8.1 Estimación de valores cuantitativos para los indicadores que se relacionan a continuación y justificación de dichas estimaciones:

Tasas	Previsiones	Justificación
Tasa de graduación	81 %	El análisis de las últimas cohortes del Máster en Sanidad y Producción Porcina muestran unos resultados académicos que consideramos suficientemente buenos y que responden a las medidas implementadas a tal efecto. Se propone, pues, mantener dichos resultados.
Tasa de abandono	7%	
Tasa de eficiencia	97.2 %	

**Tasa de graduación:** porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.

**Tasa de abandono:** relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

**Tasa de eficiencia:** relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

## 10.1 Cronograma de implantación del máster



## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 Cronograma de implantación del master

En caso de obtener una reverificación positiva el Máster en Sanidad y Producción Porcina de implantaría para el curso 2015/16 con fecha de inicio de enero del 2016.

	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018
MU en Sanidad y Producción Porcina UdL, UCM, UNIZAR y UAB	Máster activo	Convocatorias pendientes	Convocatorias pendientes	Extinguido
MU en Sanidad y Producción Porcina UdL, UCM y UNIZAR		Implantación del máster	Máster activo	Máster activo