



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Veterinaria

Facultad: Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

Código: 1263503 **Nombre:** Prácticas tuteladas y Rotatorio Clínico

Créditos: 24,00 **ECTS** **Curso:** 5 **Semestre:** 2

Módulo: Módulo de Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado

Materia: Prácticas Externas **Carácter:** Prácticas Externas

Departamento: Producción Animal y Salud Pública

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1265A	<u>Paula Fatima Navarro Martínez</u> (Profesor responsable)	pf.navarro@ucv.es
	<u>Alba Rodriguez Mengod</u>	alba.rodriguez@ucv.es
	<u>Alvaro Cervera Saiz</u>	alvaro.cervera@ucv.es
	<u>Celia Almela Camañas</u>	celia.almela@ucv.es
	<u>Daniel Machancoses Ramón</u>	daniel.machancoses@ucv.es
	<u>Ester Corman Herrera</u>	ester.corman@ucv.es
	<u>Iris Garcia Bacete</u>	iris.garcia@ucv.es



1265A	<u>Joel Bueso Rodenas</u>	joel.bueso@ucv.es
	<u>Jose Sansano Maestre</u>	jose.sansano@ucv.es
	<u>Julio Sedeño Zanón</u>	julio.sedeno@ucv.es
	<u>Miguel Fabregas Dittmann</u>	miguel.fabregas@ucv.es
	<u>Sofia Ingesa Capaccioni</u>	sofia.ingresa@ucv.es
	<u>Xavier Valdecabres Torres</u>	xavier.valdecabres@ucv.es
1266D	<u>Paula Fatima Navarro Martínez</u> (Profesor responsable)	pf.navarro@ucv.es
	<u>Alba Rodriguez Mengod</u>	alba.rodriguez@ucv.es
	<u>Alvaro Cervera Saiz</u>	alvaro.cervera@ucv.es
	<u>Celia Almela Camañas</u>	celia.almela@ucv.es
	<u>Daniel Machancoses Ramón</u>	daniel.machancoses@ucv.es
	<u>Ester Corman Herrera</u>	ester.corman@ucv.es
	<u>Iris Garcia Bacete</u>	iris.garcia@ucv.es
	<u>Joel Bueso Rodenas</u>	joel.bueso@ucv.es
	<u>Jose Sansano Maestre</u>	jose.sansano@ucv.es
	<u>Julio Sedeño Zanón</u>	julio.sedeno@ucv.es
	<u>Miguel Fabregas Dittmann</u>	miguel.fabregas@ucv.es
	<u>Sofia Ingesa Capaccioni</u>	sofia.ingresa@ucv.es
	<u>Xavier Valdecabres Torres</u>	xavier.valdecabres@ucv.es



Organización del módulo

Módulo de Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Prácticas Externas	24,00	Prácticas tuteladas y Rotatorio Clínico	24,00	5/2
Trabajo Fin de Grado	6,00	Trabajo Fin de Grado	6,00	5/2

Conocimientos recomendados

Aquellos adquiridos a lo largo del grado



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprende la implicación de la figura del veterinario en Salud Pública y en la industria alimentaria.
- R2 Es capaz de identificar y establecer criterios de calidad de un producto tanto previo a su empleo como producto final.
- R3 Relaciona el manejo de los animales y su estado sanitario con la calidad del producto que vaya a entrar en algún proceso tecnológico.
- R4 Identifica los principales peligros tanto físicos, químicos, como microbiológicos que pueden tener lugar en todo el proceso de elaboración de los diferentes productos.
- R5 Es capaz de establecer criterios y tener actitud crítica frente a las situaciones anómalas que puedan darse.
- R6 Entiende cuáles son los diferentes tipos de contaminación que pueden darse en los alimentos a fin de prevenir el riesgo de intoxicación alimentaria.
- R7 Es capaz de realizar una buena evaluación de riesgos y diseñar un plan APPCC.
- R8 Identifica la legislación principal y conoce diferentes formas de localizar la específica de cada sector.
- R9 Es capaz de llevar a cabo una consulta de especialidad, con sus pruebas complementarias y tratamientos.
- R10 Realiza un procedimiento quirúrgico y anestésico básico correctamente.
- R11 Interpreta correctamente las pruebas complementarias de imagen y las pruebas laboratoriales.
- R12 Es capaz de analizar y sintetizar las informaciones obtenidas de diversas fuentes.
- R13 Es capaz de resolver de manera creativa y eficaz de los problemas que surgen en la práctica diaria.
- R14 Es capaz de organizar, planificar y de trabajar de forma eficaz en equipos interdisciplinares.
- R15 Es capaz de identificar las necesidades de cuidado derivadas de los problemas de salud.



- R16 Es capaz de realizar las técnicas y procedimientos de cuidados veterinarios, estableciendo una relación terapéutica en producción animal.
- R17 Es capaz de seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.
- R18 Es capaz de garantizar el derecho al bienestar animal.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio				X
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética				X
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado				X
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				X

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG0	Hablar bien en público				X
CG1	Conocer y aplicar el control de la higiene, la inspección y la tecnología de la producción y elaboración de alimentos de consumo humano desde la producción primaria hasta el consumidor.				X
CG2	Conocer y aplicar la prevención, diagnóstico y tratamiento individual o colectivo, así como la lucha contra las enfermedades de los animales, sean considerados estos individualmente o en grupo, particularmente las zoonosis.				X



CG3	Conocer y aplicar el control de la cría, manejo, bienestar, reproducción, protección, y alimentación de los animales, así como la mejora de sus producciones.					X
CG4	Conocer y aplicar los métodos y procesos para la obtención en condiciones óptimas y económicamente rentables de productos de origen animal, así como la valoración de su impacto ambiental.					X
CG5	Conocer y aplicar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas en todos los ámbitos de la profesión veterinaria y de la salud pública, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.					X
CG6	Desarrollar la práctica profesional con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades relacionadas con el trabajo en equipo, con el uso eficiente de los recursos y en gestión de calidad.					X
CG7	Identificar los riesgos emergentes en todos los ámbitos de la profesión veterinaria			X		

ESPECÍFICAS		Ponderación				
		1	2	3	4	
E69	Desenvolverse en un ambiente veterinario pre-profesional, utilizando dispositivos de ámbito veterinario o afín con autonomía y suficiencia técnica, resolviendo situaciones a su alcance de responsabilidad y conocimientos, e interactuando con compañeros de trabajo, clientes o proveedores.					X
E71	Conocer y aplicar en la práctica de los principios y metodologías de la veterinaria, así como adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título.					X

TRANSVERSALES		Ponderación				
		1	2	3	4	
T1	Capacidad de análisis, síntesis, puesta en práctica de conocimientos para la resolución de problemas y toma de decisiones.					X
T2	Conocer y aplicar el método científico en la práctica profesional, incluyendo la medicina basada en la evidencia.					X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	100,00%	Evaluación del trabajo práctico en clínica a través del cual deberá demostrar las competencias adquiridas y que es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en una clínica; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de clínica, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.

Observaciones

1. Rotatorio preprofesional (50%): R-1, R-2, R-3, R-4, R-5, R-6, R-7, R-8, R-9, R-10, R-11; R-12; R-13; R-14; R-15, R-16, R-17, R-18

El objetivo del programa de rotación preprofesional es brindar a los estudiantes una oportunidad de realizar prácticas formativas en las que puedan enfrentarse a situaciones profesionales similares a las que encontrarán en su futura actividad laboral después de completar sus estudios de grado. Se ofrecerán sesiones de prácticas en el Hospital Clínico Veterinario de la Universidad, abarcando diversos servicios relacionados con la clínica de animales pequeños y el servicio de clínica equina. El Rotatorio en Medicina y Cirugía Clínica comprende la rotación entre los diferentes Servicios del Hospital de Pequeños Animales de la UCV. El Rotatorio tendrá una duración de cinco semanas, y los alumnos se distribuirán en cada uno de los Servicios hasta completar el total de la rotación por los diferentes servicios; guiados por el profesor y con el apoyo del personal del Hospital. La evaluación se llevará a cabo teniendo en cuenta el trabajo presencial diario del alumno mediante una evaluación continua, evaluándose la superación de las competencias establecidas en cada rotación. Al final de la semana se realizará la exposición de un caso clínico por servicio.

En el ámbito de la producción animal, las prácticas se llevarán a cabo en la granja docente, los laboratorios de la facultad, así como en actividades de clínica ambulatoria de rumiantes. Se propondrán una serie de actividades en las que el alumno deberá integrar los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo de su formación académica. La evaluación se llevará a cabo teniendo en cuenta el trabajo presencial diario del alumno mediante una evaluación continua. Las prácticas en el área de inspección y control de alimentos se realizarán en los laboratorios de



la facultad. Además, el alumno realizará una formación en sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, para obtener los conocimientos necesarios para llevar a cabo auditorías, teniendo en cuenta los protocolos establecidos en las normativas de la International Food Standard (IFS) y del British Retail Consortium (BRC). La calificación final del estudiante se determinará mediante una evaluación progresiva de las competencias adquiridas a lo largo del período de prácticas, considerando la evaluación continua de las actividades realizadas, así como la realización de un informe con los resultados del trabajo realizado.

En el trabajo autónomo individual se evaluará la preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en los seminarios y/o tutorías. La evaluación de los trabajos presentados se realizará teniendo en cuenta la estructura del trabajo, la calidad de la documentación, la originalidad, la ortografía y la presentación. La nota de este bloque corresponderá a la media ponderada de cada una de las partes.

2. Prácticas Externas Tuteladas (50%): R-1, R-2, R-3, R-4, R-5, R-6, R-7, R-8, R-9, R-10, R-11, R-12, R13, R14, R-15, R-16, R-17, R-18.

Este rotatorio se desarrollará durante 8 semanas en estancias externas a la Universidad, a elección del estudiante.

El desarrollo de este período dependerá de dos tutores diferentes:

1. Tutor interno, que debe coordinar la relación entre el estudiante, universidad y empresa externa. El tutor interno evaluará este período después de la presentación de una memoria externa por parte del estudiante, lo que constituirá el 50% de la nota final.
2. Tutor externo, que debe coordinar la actividad del estudiante en la empresa durante el período de práctica externa. El otro 50% de la calificación se corresponderá con la evaluación por parte de este tutor externo.

Para aprobar la asignatura de Prácticas tuteladas y Rotatorio clínico es necesario obtener un 5 sobre 10 en cada uno de los bloques de forma independiente.

Criterio de concesión de las Matrículas de Honor: A criterio del profesor se puede otorgar una matrícula de honor por cada 20 alumnos (no por fracción de 20; excepto para los primeros 20 alumnos). El alumno debe superar cada módulo de modo independiente para aprobar la asignatura.

- Sólo puede otorgarse matrícula de honor en primera o segunda convocatoria del primer año de matrícula del alumno en la asignatura.
- El profesor podrá conceder la matrícula de honor a alguno de los alumnos que han obtenido un sobresaliente en la asignatura.

La ausencia injustificada un día a las prácticas supondrá una calificación de 0 en el bloque concreto en el que esté el alumno/a



CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”. De forma excepcional, se podrán asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizarán según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M2 Actividad formativa presencial orientada preferentemente a la obtención de competencias de aplicación de los conocimientos y de investigación. Se construye conocimiento a través de la interacción y la actividad. Consistentes en sesiones monográficas supervisadas con participación compartida (Profesores, estudiantes, expertos). El tamaño del grupo es variable, desde un gran grupo hasta grupos pequeños, no inferiores a 6 estudiantes para que exista interacción. La evaluación se realizará mediante registros de seguimiento por parte del profesor. Deberá tenerse en cuenta la participación y el desarrollo de la capacidad para problematizar.
- M8 Conjunto de actividades formativas presenciales llevadas a cabo por el profesor de atención personalizada al estudiante o en pequeños grupos con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se persigue asegurar que la educación sea, verdaderamente, una formación integral del alumno y no quede reducida a un trasvase de información. Se trata, por tanto, de una relación personalizada de ayuda en la que el profesor tutor atiende, facilita y orienta a uno o varios estudiantes en el proceso formativo.



- M9 Es el conjunto de procesos que tratan de evaluar los resultados de aprendizaje obtenidos por los estudiantes y expresados en términos de conocimientos adquiridos, capacidades, destrezas o habilidades desarrolladas y actitudes manifestadas. Abarca un amplio conjunto de actividades que pueden desarrollarse para que los estudiantes demuestren su formación (ej.: pruebas escritas, orales y prácticas, proyectos o trabajos). Incluye también las Convocatorias Oficiales.
- M10 Actividad formativa de trabajo autónomo, donde se realizan actividades y trabajos de curso, búsquedas bibliográficas. Se evaluarán los resultados obtenidos del trabajo en grupo y en equipo en ausencia del profesor, prestándose especial atención en el momento de la evaluación, a la adquisición de las competencias específicas de desarrollo de conocimientos mediante el trabajo grupal.
- M11 Actividades formativas de trabajo autónomo referidas al estudio personal, o la preparación de trabajos de curso individuales. Se evaluará la preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas seminario y/o tutorías. La evaluación de los trabajos presentados se realizará teniendo en cuenta la estructura del trabajo, la calidad de la documentación, la originalidad, la ortografía y la presentación.
- M12 Actividad formativa presencial consistente en la realización un rotatorio clínico independiente y con una evaluación final de competencias, en hospitales veterinarios universitarios, clínicas ambulantes, granjas, plantas piloto, departamentos con dispositivos destinados a la docencia práctica en el grado de veterinaria, así como estancias en establecimientos veterinarios mataderos, empresas y organismos externos del ámbito veterinario o afín.



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Seminarios (S) M8	R5	24,00	0,96
Tutorías (T) M8	R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	4,00	0,16
Evaluación (Ev) M9	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	4,00	0,16
Prácticas pre-profesionales M12	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	476,00	19,04
TOTAL		508,00	20,32

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Trabajo en grupo M10	R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	12,00	0,48
Trabajo individual M11	R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18	80,00	3,20
TOTAL		92,00	3,68



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
Rotatorio Seguridad Alimentaria y Bromatología	Las prácticas en el área de inspección y control de alimentos se realizarán en los laboratorios de la facultad. Además, el alumno realizará una formación en sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, para obtener los conocimientos necesarios para llevar a cabo auditorías, teniendo en cuenta los protocolos establecidos en las normativas de la International Food Standard (IFS) y del British Retail Consortium (BRC).
Rotatorio Medicina y Cirugía Clínica	<ul style="list-style-type: none">- Anestesia en pequeños animales.- Medicina Interna- UCI/Urgencias.- Diagnóstico por imagen.- Cirugía en pequeños animales.- Cardiorrespiratorio.- Clínica equina.



Rotatorio Producción y Sanidad Animal

Bloque Rumiantes

- Genética y alimentación.
- Reproducción.
- Resolución de casos prácticos de alimentación y preparación de raciones.
- Evaluación de programas sanitarios productivos y análisis de las principales causas de pérdidas económicas, morbilidad y mortalidad en explotaciones ganaderas.
- Diagnóstico por imagen, resolución de casos clínicos.
- Identificación animal.
- Valoración sanitaria y productiva.
- Diagnóstico de gestación.
- Gestión de explotaciones y productividad.
- Valoración nutricional y racionamiento.
- Aplicación de programas sanitarios.

Bloque Diagnóstico Laboratorial

- Toma de muestras.
- Detección y aislamiento de patógenos de interés en producción animal.

Bloque Clínica Ambulante

- Clínica en explotaciones ganaderas externas. Resolución de casos clínicos.

Prácticas Externas Tuteladas I

Prácticas a desarrollar en la entidad elegida por el alumno supervisadas por el Tutor externo y por el Tutor UCV

Prácticas Externas Tuteladas II

Prácticas a desarrollar en la entidad elegida por el alumno supervisadas por el Tutor externo y por el Tutor UCV

Seminarios Servicio de Orientación: inserción profesional.

- 1.- Taller de preparación de Curriculum vitae y carta de presentación.
- 2.- Taller de preparación de entrevista de trabajo.
- 3.- Taller de habilidades profesionales y personales para el mundo laboral (soft skills).
- 4.- Taller de búsqueda de empleo y salidas profesionales.

Seminarios Coordinación Prácticas Externas

Explicación procedimiento Prácticas Externas.

Seminarios habilidades de comunicación por parte del Servicio de Psicología de la Universidad

- Comunicación con los clientes: cómo transmitir malas noticias
- Habilidades sociales



Organización de las prácticas:

	Contenido	Ubicación	Horas
PR1.	Bloque Producción rumiantes	Granja	35,00
PR2.	Diagnóstico laboratorial	Laboratorio	20,00
PR3.	Clínica ambulante	Salida de campo	40,00
PR4.	Rotatorio clínico	Hospital	135,00
PR5.	Inspección y control en mataderos, inspección y control en industrias alimentarias, inspección y control en empresas de restauración colectiva, inspección y control en puntos de inspección fronterizo, análisis microbiológico de alimentos y/o diseño e implantación de guías de prácticas correctas de higiene.	Visita técnica	40,00
PR6.	Práctica Externas Tuteladas	Visita técnica	270,00
PR7.	Clínica equina	Salida de campo	8,00



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Rotatorio Seguridad Alimentaria y Bromatología	20,00	40,00
Rotatorio Medicina y Cirugía Clínica	67,50	135,00
Rotatorio Producción y Sanidad Animal	62,50	125,00
Prácticas Externas Tuteladas I	67,50	135,00
Prácticas Externas Tuteladas II	67,50	135,00
Seminarios Servicio de Orientación: inserción profesional.	1,00	2,00
Seminarios Coordinación Prácticas Externas	2,00	4,00
Seminarios habilidades de comunicación por parte del Servicio de Psicología de la Universidad	3,00	6,00



Referencias

- Buncic, S. Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria. Acribia. 2009
- Calvo Carrillo, MC, Méndez Martínez. Toxicología de los alimentos. MC Graw-Hill, 2010
- Dugdale V. Veterinary Anaesthesia: Principles to Practice. Willey-Blackwell. Oxford. 2010.
- Ettinger SJ, Feldman EC. Tratado de Medicina Interna Veterinaria. 6ª Ed. Elsevier. Madrid. 2007.
- Fossum TW. Small Animal Surgery. 3rd Ed. Mosby Elsevier. Missouri (USA). 2007
- Gustavo A. Palma. Biotecnología de la reproducción. Ed. Agro-Veterinaria.2009
- Jackson, P. Handbook of Veterinary Obstetrics. 2nd edition. Editorial Saunders. 2004
- McGavin, D y Zachary, J.F. Pathologic Basis of Veterinary Disease. Editorial Elsevier. 2017
- Mosby Elsevier. St. Louis. Missouri. USA. 2012.
- Montes E, Lloret I, López MA. Diseño y gestión de cocinas. manual de higiene alimentaria y aplicada al sector de la restauración. Editorial Díaz de Santos, 2009.
- Seymour C, Gleed R. Manual of Small Canine and Feline Anaesthesia and Analgesia. BSAVA. 2007.
- Slatter D. Tratado de Cirugía en Pequeños Animales (4 vol). 3rd Ed. Elsevier. USA. 2003.
- Tobias KM, Johnston SA. Veterinary Surgery. Small Animal. 1st Ed. Elsevier & Saunders. Missouri (USA). 2012.
- Urquhart G.M. 2001. Parasitología Veterinaria (traducción de Dª Caridad Sánchez Acedo).
- Zaragoza: Ed. Acribia. 2001