



**Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza**

Anexo (punto 5.5)

Junta de Facultad
Sesión Ordinaria
20 de marzo de 2013

Formación Permanente:
**Máster Propio en *Seguridad Alimentaria aplicada a la
Exportación de Alimentos de Origen Animal***



ÍNDICE

1. Datos generales
2. Propuesta de Director
3. Justificación académica y social
4. Definición de objetivos
5. Medios materiales
6. Medios personales
7. Plan de estudios
8. Instituciones o Empresas colaboradoras
9. Requisitos de acceso y criterios de selección
10. Sistema de valoración del rendimiento
11. Relación del profesorado que participa
12. Estudio de viabilidad económica

1. DATOS DEL ESTUDIO

| | |
|------------------|----------------------|
| Tipología | Macroárea |
| Máster Propio | Ciencias de la Salud |

Denominación

Master Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal

Órgano coordinador

| | | | |
|----------------------|-------------------------------|---------------|-----------------------|
| Órgano | 105 - Facultad de Veterinaria | | |
| Representante | Decano | Nombre | GARCIA SANCHEZ, JESUS |
| Domicilio | Miguel Servet nº 177 | E-mail | jgarsan@unizar.es |
| Teléfono | 976761617 | Ciudad | Zaragoza |
| Cód.Postal | 50013 | | |
| Aprobado por | | | |

Responsable de gestión

| | | | |
|----------------------|-------------------------|---------------|----------------------------|
| Órgano | Facultad de Veterinaria | | |
| Representante | Administrador | Nombre | LORENTE ELIPE, MARIA PILAR |
| Domicilio | Miguel Servet nº 177 | Ciudad | Zaragoza |
| Cód.Postal | 50013 | | |
| Teléfono | 976761616 | | |
| E-mail | plorente@unizar.es | | |

Secretaría administrativa

| | | | |
|------------------------------------|---|---------------|--------------------|
| Nombre y dirección completa | Secretaría del Decanato de la Facultad de Veterinaria C/ Miguel Servet, 177 Zaragoza, 50016 | | |
| Teléfono | 976761617 | E-mail | dirvetez@unizar.es |

Personal de gestión

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Nombre | GARCÍA MARCO, SIMONA PRESENTACIÓN |
|---------------|-----------------------------------|

Teléfono 976761617
E-mail pgarciam@unizar.es

Consultas académicas

Rafael Pagán Tomás
Director del Título de Master Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal
e-mail: pagan@unizar.es
Teléfono: 976762675

Web Propia

veterinaria.unizar.es

2. PROPUESTA DE DIRECTOR DEL ESTUDIO

Normativa

Reglamento de Formación Permanente de la Universidad de Zaragoza, aprobado por acuerdo de Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2013.

Artículo 17.- Nombramiento del Director

Cada Título Propio de la Universidad de Zaragoza tendrá un Director encargado de la planificación, realización de actividades de carácter académico y seguimiento de las mismas. El Director será preferentemente un profesor permanente de la Universidad de Zaragoza nombrado por el Consejo de Gobierno a propuesta del Órgano Coordinador. Sus funciones y competencias quedan recogidas en esta normativa. De manera excepcional y justificada, la dirección de un Título Propio podrá encomendarse a un profesor no permanente de la Universidad.

Aquellos estudios cuya complejidad lo requiera podrán establecer la figura de uno o varios Directores de Área que formarán parte de la Comisión Académica y cuyas funciones les serán encomendadas por el Director.

Director propuesto

| | |
|-----------------------|---|
| Nombre | PAGAN TOMAS, RAFAEL |
| Titulación | Doctor |
| Categoría Profesional | Catedrático de Universidad |
| Área | Tecnología de Alimentos |
| Departamento | 2008 - Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |

Dirección de trabajo

| | | | |
|------------|--------------------|--------|-----------------|
| Domicilio | Miguel Servet, 177 | Ciudad | Zaragoza |
| Cód.Postal | 50013 | Email | pagan@unizar.es |
| Teléfono | 976762675 | | |



3. JUSTIFICACION ACADÉMICA Y SOCIAL

La industria alimentaria española precisa la incorporación de profesionales con formación en seguridad alimentaria que contribuyan a garantizar la producción de alimentos inocuos e impulsen la comercialización de alimentos sometidos a exigencias de exportación. Así, este título pretende aportar conocimientos y capacidades suficientes para aplicar las herramientas de seguridad alimentaria exigibles a alimentos de origen animal destinados al mercado comunitario o de exportación a terceros países.

En el contexto económico actual, una de las principales vías de crecimiento de las empresas es la apertura de nuevos mercados internacionales. Sin duda, esta misma estrategia es aplicable al sector agroalimentario, que es el segundo sector industrial que más contribuye al producto interior bruto de nuestro país, suponiendo un 7,8% del mismo con una producción estimada en 31065 Millones de euros en 2010. Los datos ofrecidos por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente indican que el valor de las exportaciones agroalimentarias en 2011 fueron de 34932 Millones de # y esta cifra se ha incrementado de forma considerable según los datos estimados para 2012. La presión ejercida por los consumidores ante las recientes crisis alimentarias ha permitido que tanto la Unión Europea como otras comunidades desarrolladas hayan adoptado criterios de control de la higiene alimentaria que han desembocado en la puesta a disposición de la empresa alimentaria y de las administraciones públicas de numerosas herramientas que garantizan y certifican la seguridad de los productos por ellas elaborados o comercializados. En ese contexto, un claro ejemplo es la garantía de libre circulación de alimentos en la UE de los 27 que descansa en el desarrollo y aplicación de una reglamentación de aplicación común y equiparable en todos los países que la constituyen lo que ha permitido un criterio de máxima confianza entre los mismos.

Sin embargo, aunque otros países y comunidades tienen reglamentaciones de similares características a las europeas, la conformidad y comparabilidad entre normas, herramientas y textos, no siempre permite garantizar que las medidas de higiene y de garantía de seguridad realizadas en un país sean consideradas equivalentes en otros.

En este sentido, uno de los principales problemas que condicionan la estrategia exportadora de las empresas agroalimentarias españolas es el establecimiento, por parte de los grandes mercados importadores de productos alimenticios (Estados Unidos, Rusia, China, Japón, Corea del Sur, Sudáfrica, países árabes, etc.), de requisitos propios y específicos en materia de seguridad alimentaria, así como de sanidad y bienestar animal, especialmente en el ámbito de la comercialización de alimentos de origen animal, y en mucha mayor medida, para carne y productos cárnicos. El proceso de autorización de las empresas para exportar a muchos de esos mercados conlleva que dichas empresas sean sometidas a rigurosas auditorias de las Autoridades competentes de las Comunidades autónomas y Administración Central para comprobar el cumplimiento de los requisitos de esos países como paso previo a otras auditorias de las Autoridades competentes de esos terceros países, que además supervisan también el sistema de control oficial de nuestro país.

Es por ello que existe la necesidad de incorporar profesionales a las empresas alimentarias conocedores de las exigencias de seguridad alimentaria de países terceros a los que la legislación comunitaria no les compete. Igualmente es necesario que las Administraciones competentes, cuenten con personal titulado con una buena formación teórica y práctica sobre los requisitos exigidos por estos países.

Este título tiene como principal objetivo formar profesionales al servicio de la empresa, de la administración pública y del ejercicio libre que conozcan a fondo los sistemas y exigencias de seguridad alimentaria aplicables tanto al mercado comunitario como a la exportación de alimentos a países terceros de alimentos de origen animal, y con especial incidencia en la carne y productos cárnicos.

Para lograr este perfil profesional, el título se ha organizado en 10 asignaturas que se imparten de modo secuencial a lo largo del curso, comenzando con la interpretación de la normativa básica y específica que regula la producción y comercialización de alimentos de origen animal en la Unión Europea, describiendolasistemática del control oficial de alimentos, así como las principales herramientas de gestión de la seguridad alimentaria. A continuación, y siguiendo todo el proceso de producción de alimentos desde #la granja a la mesa#, se describen las buenas prácticas de higiene y los programas de sanidad animal en producción primaria, el proceso de elaboración de los alimentos, los prerrequisitos que se han de establecer en materia de seguridad alimentaria, el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, la organización de las auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, los principales sistemas de gestión de la calidad, los principales cauces comerciales para la exportación de estos alimentos, y finalmente se detallan los requisitos que en materia de higiene y seguridad alimentaria han establecido o exigen terceros países tales como Estados Unidos, Rusia, Japón, China, Corea del Sur Sudáfrica o países árabes para la importación de alimentos de origen animal. Para la obtención del título los estudiantes deberán defender un Trabajo Fin de Máster que previamente habrán realizado, bajo la supervisión de un tutor, en una empresa agroalimentaria.

Referentes.

Actualmente, diversas universidades, instituciones y empresas de formación privadas proponen Títulos de Master oficial, Master propio, u otras denominaciones similares, para la formación de expertos en el ámbito de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Entre todos ellos, cabe mencionar, por el prestigio alcanzado en esta última década, el Master en Seguridad Alimentaria organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid. El título de Master Propio que se propone en esta memoria, también como los referentes mencionados, aborda la formación de expertos en seguridad alimentaria, pero como elemento claramente diferenciador, el programa planteado pretende hacer especial incidencia en la preparación de expertos que conozcan a fondo los sistemas y exigencias de seguridad de países no comunitarios, aplicables, por tanto, a la exportación de alimentos. Dado que las exigencias planteadas por estos países terceros se circunscriben, en muchas ocasiones, al establecimiento de requisitos para la elaboración y comercialización de productos de origen animal, y en especial de productos cárnicos, el título también se centra en este tipo de alimentos, aunque aborda la formación de expertos en seguridad alimentaria desde una perspectiva global. En la actualidad no existe referencia similar en España de un estudio a nivel de master que aborde el estudio de las exigencias de seguridad alimentaria a la exportación a terceros países; este hecho unido a la formación global, ya señalada, dan al título que se propone un valor añadido importante.

Procedimientos de consulta.

En la elaboración de la memoria que se presenta han sido consultados distintos sectores implicados tanto en su desarrollo como en su necesidad. Por una parte el Colegio Oficial de Veterinario de Zaragoza ha contactado con profesionales, empresas y órganos de la Administración de la Comunidad Autónoma responsables del control oficial de los establecimientos exportadores, a los que se han consultado qué áreas y nichos sería de especial atención. Por parte de la Facultad de Veterinaria, se ha contado con la participación de profesorado de la misma, especializado en áreas y ámbitos relacionados con la seguridad alimentaria.

Medios materiales y personales disponibles.

Así, para la impartición del Título Propio, la Facultad de Veterinaria dispone de los medios y recursos necesarios, así



como de un grupo amplio de especialistas en aspectos diversos relacionados con la seguridad alimentaria. Entre sus principales méritos, cabe destacar su dilatada experiencia como docentes en las titulaciones de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos que ofertanuestro centro, acumulando más de 50 quinquenios de docencia, o su dilatada experiencia investigadora, acumulando más de 50 sexenios de investigación, la publicación de más 100 artículos científicos internacionales y la realización de más de 100 proyectos de investigación, desarrollo e innovación en colaboración con numerosas empresas agroalimentarias.

Por otra parte, como profesorado externo, cabe destacar la participación de veterinarios del Cuerpo de Funcionarios Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, de otras Comunidades Autónomas y de altos cargos y funcionarios superiores de las Direcciones Generales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad que aportan una amplia experiencia práctica en el ámbito del control oficial de alimentos; además de otros profesionales de empresas e instituciones con amplia experiencia laboral en el ámbito de la seguridad alimentaria y/o exportación de alimentos de origen animal.



4. DEFINICION DE OBJETIVOS

El Título de Máster Propio en Seguridad Alimentaria aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal de la Universidad de Zaragoza tiene como principal objetivo formar expertos cualificados para gestionar la seguridad alimentaria exigible a los alimentos de origen animal destinados tanto al comercio comunitario como a la exportación a terceros países.

El Título de Máster Propio en Seguridad Alimentaria aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal de la Universidad de Zaragoza tiene como principal objetivo formar expertos cualificados para gestionar la seguridad alimentaria exigible a los alimentos de origen animal destinados tanto al comercio comunitario como a la exportación a terceros países.

Se pretende que los estudiantes adquieran conocimientos, destrezas y habilidades que permitan que los productos frescos o elaborados y comercializados de su responsabilidad cumplan las exigencias de autocontrol establecidas por los países comunitarios y por aquellos a los que se destine la exportación; en ese contexto, deberán conocer y saber aplicar las herramientas necesarias para establecer la garantía de seguridad tanto en la cadena alimentaria como en los productos mismos y la legislación alimentaria exigible, así como conocer y manejar las diferentes normas internacionales de calidad aplicables a la garantía de seguridad alimentaria. Del mismo modo y en el ámbito del comercio internacional de alimentos deberán tener capacidades que permitan la gestión de crisis y alertas alimentarias.

A continuación se incluye un listado de competencias específicas que definen la titulación y que constituyen el punto de partida del plan de estudios que se detalla más adelante.

Competencias

- 1.- Ser capaz de aplicar las herramientas adecuadas para la búsqueda, análisis e interpretación de la legislación alimentaria.
- 2.- Ser capaz de interpretar la normativa legal básica y específica aplicable tanto a la producción primaria de alimentos de origen animal como a los productos alimenticios y de aplicarlas a las diferentes situaciones que se puedan presentar en el ámbito profesional
- 3.- Conocer e interpretar la sistemática de control oficial de alimentos de origen animal y su relación con la mejora y garantía de la seguridad alimentaria en la industria y comercio de alimentos.
- 4.-Ser capaz de proponer, interpretar y llevar a cabo medidas en materia de comunicación y gestión de crisis alimentarias.
- 5.- Estar en condiciones de aplicar y promover herramientas de gestión de la seguridad exigidas por países comunitarios y no comunitarios.
- 6.- Ser capaz de adaptar y actualizar el modelo de autocontrol a las exigencias de legislación y de gestión de la seguridad alimentaria establecidas por países no comunitarios.
- 7.-Conocer las principales estrategias de prevención, control y erradicación de enfermedades animales de transmisión alimentaria a fin de interpretar de forma correcta la información de la cadena alimentaria y así garantizar la trazabilidad del alimento.
- 8.-Evaluar y gestionar los riesgos sanitarios derivados del movimiento de animales o de productos derivados de los



mismos en la producción primaria de alimentos destinados al hombre, y aquellos derivados de los tratamientos medicamentosos con especial referencia a la instauración de resistencias a antimicrobianos.

9.- Conocer e interpretar los fundamentos y aspectos técnicos más novedosos de los principales procesos de preparación, transformación, conservación y envasado de alimentos de origen animal.

10.- Conocer y ser capaz de establecer los requisitos de higiene necesarios en los establecimientos alimentarios con especial énfasis en las industrias destinadas a la fabricación de alimentos de origen animal, y estar en condiciones de controlar los sistemas operativos básicos exigibles en la industria alimentaria.

11.- Conocer y adaptar la documentación y registros con el objetivo de evidenciar la conformidad del sistema de gestión de la seguridad alimentaria con los requerimientos para la exportación, y así mismo, ser capaz de establecer e interpretar el proceso de auditoría interna aplicada a la gestión de la seguridad alimentaria.

12. Saber aplicar el proceso de evaluación del riesgo a productos alimenticios destinados a la exportación, integrando el sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el marco del sistema de gestión de la calidad exigidos por terceros países.

13.- Conocer, aplicar y ser capaz de interpretar sistemas de gestión de calidad aplicables a una empresa del sector alimentario normalizados según ISO 9001 y otras normas de calidad y de seguridad alimentaria internacionales, así como sistemas de gestión de calidad de laboratorios de ensayo / calibración.

14.- Ser capaz de contribuir a la mejora de las exportaciones de la industria alimentaria a través del conocimiento de los principales cauces comerciales y de los requisitos que en materia de seguridad alimentaria han establecido los principales mercados internacionales de importación de alimentos.

15.- Conocer la sistemática de los diversos tipos de auditorías de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria y de los requisitos sanitarios específicos de terceros países.

16.- Ser capaz de desarrollar planes de acción para la mejora de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria y del cumplimiento de la normativa alimentaria

17.- Ser capaz de realizar, bajo su responsabilidad, y la dirección de uno o más profesores, un trabajo fin de máster de una complejidad y alcance tal que permita probar que su capacidad de trabajo está al nivel exigible a un profesional capaz de proponer nuevas medidas y de establecer nuevos criterios en el ámbito de la gestión de la seguridad alimentaria aplicada a la exportación de alimentos de origen animal.



5. MEDIOS MATERIALES

La Facultad de Veterinaria cuenta con medios materiales y servicios suficientes para garantizar la correcta impartición del Título Propio que se propone. Así, la Facultad pone a disposición de los profesores y estudiantes del curso los siguientes medios materiales y servicios:

-Un aula con capacidad para 50 estudiantes, dotada con medios audiovisuales e informáticos propios, con sistemas de megafonía, proyección y videoproyección, pizarra, etc.

-Un aula informática con capacidad para 25 estudiantes, dotada con 25 ordenadores y el software necesario para la impartición de los seminarios propuestos

-Un aula con capacidad para 25 estudiantes para realizar seminarios de trabajo en grupo.

-Un sistema de mandos #edu-click# para la realización de encuestas, evaluaciones, etc., recogida y tratamiento de resultados.

-La biblioteca y hemeroteca, que ofrece servicio de lectura en sala, servicio de préstamo a domicilio, servicio de audiovisuales, servicio de obtención de documentos, consulta de bases de datos, revistas electrónicas, fotorreproducción y formación de usuarios.

-El servicio de reprografía, que ofrece la posibilidad de realizar fotocopias en blanco y negro, color, sobre distintos soportes, encuadernaciones, venta de papel, etc.

-La Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que dispone de una sala de procesado equipada con líneas de procesado de productos cárnicos, lácteos, ovoproductos y platos preparados para realizar operaciones de preparación, conservación y transformación de alimentos. Además, dispone de una sala de análisis sensorial y laboratorios de apoyo a la sala de procesado (operaciones básicas, físico-químico, microbiológico) y sala de reuniones equipada de material docente informático (ordenador, videoprojector, etc).

-El Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos dispone de laboratorios específicos y/o complementarios para la realización de prácticas de Tecnología, Microbiología e Higiene de los alimentos.

-Además de estos servicios clave y de las áreas administrativas de Secretaría del Centro y de Información-Conserjería, la Facultad de Veterinaria dispone de otros servicios complementarios como la Cafetería Comedor.

-Por último, la Facultad de Veterinaria se halla conectada con la red de comunicaciones institucional de la Universidad de Zaragoza (proyecto RACI), que permite trabajar con el resto de redes locales y equipos centrales de la Universidad de Zaragoza, así como conexión y utilización de las prestaciones de las grandes redes nacionales e internacionales.

Alternativamente se pueden acceder a todos los servicios de red mediante comunicación inalámbrica, disponible en todos los edificios del Centro.

Por su parte, el Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza pone igualmente a disposición del curso los siguientes medios materiales:

-Un aula con capacidad para 50 estudiantes, dotada con medios audiovisuales e informáticos propios, con sistemas de megafonía, proyección y videoproyección, micrófonos, red wifi, cámara video, televisiones, pizarra, calefacción y aire acondicionado. Acceso de minusválidos.

-Espacio acondicionado para catering con máquinas de café y snacks y fuente de agua.

6. MEDIOS PERSONALES

Para la impartición del Título Propio, la Facultad de Veterinaria dispone de un grupo amplio de profesores, especialistas en aspectos diversos relacionados con la seguridad alimentaria. Entre sus principales méritos, cabe destacar su dilatada experiencia como docentes en las titulaciones de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos que oferta nuestro centro, acumulando más de 50 quinquenios de docencia, o su dilatada experiencia investigadora, acumulando más de 50 sexenios de investigación, la publicación de más de 100 artículos científicos internacionales y la realización de más de 100 proyectos de investigación, desarrollo e innovación en colaboración con numerosas empresas agroalimentarias.

Además, en la docencia del Título Propio también participa un nutrido grupo de profesorado externo, fundamentalmente veterinarios del Cuerpo de Funcionarios Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, que aportan una amplia experiencia práctica en el ámbito del control oficial de alimentos; además de otros profesionales de empresas e instituciones como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Gobierno de Cantabria con amplia experiencia laboral en el ámbito de la seguridad alimentaria y/o exportación de alimentos de origen animal.

7. PLAN DE ESTUDIOS

Créditos necesarios para obtener el título final

| | Créditos | | | Modalidad del Estudio Propio Presencial |
|--------------|----------|--------|-------|---|
| | Teóricos | Práct. | Total | |
| Obligatorios | 33,00 | 27,00 | 60,00 | Se exige trabajo o proyecto final? Si ¿Solicita autorización para permitir la matricula en asignaturas/módulos sueltos? Si |
| Optativos | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Total | 33,00 | 27,00 | 60,00 | |

Idiomas de Impartición

Castellano

Metodología

Actividades formativas

Las enseñanzas de los contenidos propios de cada asignatura se estructurarán de acuerdo con los siguientes tipos de actividades formativas:

- Docencia teórica (30-90% con excepción del Trabajo Fin de Grado). Como metodología de enseñanza-aprendizaje se proponen clases magistrales participativas.
- Seminarios de resolución de problemas y casos prácticos (0-50% en función de la asignatura). Como metodología de enseñanza-aprendizaje se propone el aprendizaje basado en la resolución de problemas. Se realizarán actividades de seguimiento individual o grupal de adquisición de competencias mediante estudio de casos, análisis de situaciones y aprendizaje cooperativo que se desarrollarán de forma grupal.
- Docencia práctica (0-50% en función de la asignatura). Como metodología de enseñanza-aprendizaje se realizarán demostraciones en laboratorios, en la sala de procesado de la Planta Piloto, y en empresas colaboradoras. En este caso también se ensayará el aprendizaje basado en la resolución de problemas.

Además, se realizarán tutorías, de forma grupal o individual, con las que se pretende seguir y orientar a los estudiantes en las distintas actividades propuestas, lo que permitirá contrastar los avances en la adquisición de competencias.

Resultados previstos: estimación de resultados académicos y/o profesionales

Este Título Propio se enmarca dentro de la estrategia de las universidades europeas de ofrecer a los ciudadanos alternativas que les permitan acceder al conocimiento, de modo que éstos puedan cultivar la filosofía del aprendizaje a lo largo de la vida. En este contexto, dado que el Título Propio va dirigido, entre otros, a profesionales relacionados con la industria alimentaria que requieran formación en el ámbito de los requisitos que en materia de seguridad alimentaria condicionan la estrategia exportadora de las empresas agroalimentarias, se estima que su interés por los conocimientos impartidos garantice tasas de graduación, éxito y rendimiento elevadas. Sin embargo, al mismo tiempo, las exigencias contractuales de este tipo de estudiante, unido a la elevada carga docente del curso y su duración a lo largo de un año, puede dar lugar a casos puntuales de abandono. En este contexto, se estiman los siguientes resultados académicos:

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 Graduación: 90%

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

Tasa de Abandono: 10%.

Tasa de Éxito: relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos en un estudio y el número total de créditos presentados a examen.

Tasa de éxito: 90-100%

Tasa de rendimiento: relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos en un estudio y el número total de créditos matriculados.

Tasa de rendimiento: 90-100%

Sistema de garantía de calidad

El Título contará con un Órgano Coordinador, una Comisión Académica y un Director.

El Órgano Coordinador, la Facultad de Veterinaria, se encargará de promover y garantizar las enseñanzas de acuerdo con lo recogido en la normativa. Sus funciones serán:

-Aprobar el proyecto de presupuesto para cada edición del Título Propio y la memoria final en los plazos establecidos.

-Controlar y supervisar la ejecución del presupuesto.

-Supervisar el inventario de bienes del Título Propio.

-Custodiar y archivar toda la documentación generada por el estudio.

-Y todas aquellas funciones necesarias para el desarrollo y correcto funcionamiento del Título Propio no asignadas a otros órganos según la normativa

La Comisión estará integrada por 4 miembros: 2 representantes de la Facultad de Veterinaria y 2 representantes del Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza. Por parte de la Facultad de Veterinaria, la Comisión estará integrada por el Director del Título Propio, como así lo exige la normativa, y por el Prof. Antonio Herrera Marteache, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Zaragoza. Por parte del Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza, se propone a Dña. Victoria Izquierdo Dolz, Directora Técnico de Laboratorios Lacater y Vicepresidenta del Colegio Oficial de Veterinarios, y Dr. Guillermo Cubero Martín, Funcionario Superior de la Administración del Gobierno de Aragón y Miembro de la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Veterinarios. Entre sus funciones:

-Por delegación del Órgano Coordinador, aprobar la selección de alumnos, de acuerdo con los criterios establecidos en el plan de estudios.

-Resolver las reclamaciones de los alumnos sobre las calificaciones obtenidas

-Emitir informes en relación a aquellos temas que correspondan al ámbito académico. Entre otros:

(i) Analizará e interpretará los resultados de las encuestas de satisfacción de los alumnos y de los profesores.

(ii) Propondrá las modificaciones académicas que considere oportuno para su aprobación por el Órgano Coordinador.

(iii) Valorará las solicitudes de reconocimiento de créditos.

Las funciones del Director serán:

-Organizar la impartición de las enseñanzas.

-Organizar y supervisar el desarrollo de las actividades en relación con los objetivos y la orientación metodológica del estudio propio.

-Facilitar todas aquellas actividades que permitan la evaluación del Título Propio.

-Proponer los alumnos seleccionados de acuerdo con los criterios establecidos en el plan de estudios.



- Firmar el acta global y dar el visto bueno de la documentación para la expedición de títulos.
- Facilitar los datos que permitan la utilización de las herramientas informáticas para la gestión de los Títulos Propios.
- Elaborar el proyecto de presupuesto para cada edición del estudio.
- Presentar para su aprobación por el Órgano Coordinador el informe final en el plazo máximo de 3 meses tras la conclusión del estudio
- Todas aquellas funciones de gestión económica que le correspondan como responsable de la unidad de planificación.
- Realizar las encuestas de satisfacción de los alumnos y de los profesores y enviar los resultados a la Comisión de Estudios de Posgrado.
- Todas aquellas de su competencia de acuerdo con la normativa vigente.

Así, a la vista de los resultados académicos (tasas de éxito y rendimiento), resultados de las encuestas de satisfacción de los estudiantes y los profesores, y otras posibles fuentes de información, la Comisión Académica evaluará la calidad de la titulación, incorporándose las principales conclusiones de su análisis en el Informe Final, así como todas aquellas acciones que puedan redundar en la mejora de la calidad del Título Propio en siguientes ediciones. El Informe Final será elaborado por el Director de Título Propio y hará referencia tanto a los aspectos académicos como económicos. Dicho informe se remitirá con el visto bueno del Órgano Coordinador al Vicerrector con competencias en materia de política académica, en el plazo de tres meses tras la conclusión de la edición del estudio.

La Comisión de Estudios de Posgrado de la Universidad evaluará la calidad de dicho informe a partir de los resultados de la evaluación interna, de una externa, si así lo dictamina, del informe del Director y de las encuestas de los alumnos, y emitirá un informe final de evaluación que se tendrá en cuenta para la posible continuidad del Título Propio. La Comisión propondrá al Consejo de Gobierno la extinción del Título Propio con dos evaluaciones negativas.

Prácticas

Las sesiones teóricas se complementarán con sesiones prácticas diversas en función de la asignatura. Se contempla la realización de:

-Seminarios de resolución de casos prácticos:

Casos prácticos de implementación, mantenimiento y mejora del sistema APPCC (prerrequisitos de higiene, trazabilidad y Plan APPCC) en sectores cárnico, lácteo, pesca.

Casos prácticos de gestión de crisis alimentarias y comunicación de alertas alimentarias.

Casos prácticos de evaluación de riesgos biológicos y químicos aplicada a la gestión de la seguridad alimentaria en las empresas.

Casos prácticos de manejo de herramientas de seguridad alimentaria: microbiología predictiva y determinación de vida útil.

Casos prácticos dirigidos a la adquisición de competencias mediante la búsqueda de información y análisis de textos legales y estudio de casos:

-Conocimiento y manejo de herramientas informáticas de obtención de información sobre legislación española y europea

-Aplicación de herramientas informáticas para dar respuesta a cuestiones que se pueden presentar en el ámbito profesional

Casos prácticos dirigidos a saber realizar supervisiones y auditorias del cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria

Casos prácticos dirigidos a saber ser guía e interlocutor de la empresa cuando se recibe una visita de supervisión y de auditoria

Casos prácticos dirigidos a saber elaborar planes de acción en relación con los resultados de las supervisiones y auditorias
Manejo de los programas informáticos de control oficial de establecimientos exportadores

-Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los alimentos y realización de prácticas de demostración de los principales procesos de elaboración, conservación y transformación de alimentos de origen animal.

-Visitas a empresas agroalimentarias bajo la supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos.

-Visitas a empresas alimentarias acompañados de los técnicos responsables de calidad de las mismas.

-Visitas a empresas acompañados de inspectores oficiales responsables de supervisión continua de las empresas.

Fechas Preinscripción

Del 1 al 15 de septiembre
La inscripción se realizará a través del enlace correspondiente que se ubicará en la página web de la Facultad de Veterinaria:
<http://veterinaria.unizar.es>

Lugar de impartición

-Facultad de Veterinaria
Dirección: C/ Miguel Servet 177, 50013
Zaragoza
Aula 1
-Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza
Urbanización Parque Roma, 0 Bl I-Port 7,
50010 Zaragoza

Fechas Matrícula

Del 15 al 30 de septiembre
Horario: de 15:30 a 17 horas (cita previa:
pgarciam@unizar.es)
Lugar: Secretaría del decanato

Horario clases

Regularmente de 17 a 21 h, de lunes a jueves.
No obstante, este horario podrá verse modificado excepcionalmente en función de la organización docente.

Duración del estudio

Se desarrolla en 1 curso/s académico/s

Observaciones/sugerencias

Calendario de impartición de clases
Las clases presenciales se iniciarán el 1 de octubre y concluirán el 31 de mayo. De modo general, las clases teóricas y prácticas se impartirán de lunes a jueves, 4 horas diarias, en el horario comprendido entre 17 y 21 h. No obstante, este horario podrá sufrir alteraciones de forma puntual en función de las diversas actividades formativas previstas.
Una vez concluida la docencia presencial, en el periodo comprendido entre los meses de junio y septiembre, los estudiantes realizarán un Trabajo Fin de Máster, bajo la supervisión de un tutor y en colaboración con una empresa agroalimentaria que tendrán que presentar con anterioridad al 15 de septiembre.



7. PLAN DE ESTUDIOS - Relación de Asignaturas/Módulos

| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teor. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---------|--|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | Trabajo Fin de Máster | Obligatoria | 0,0 | 9,0 | 9,0 |
| Único | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria | Obligatoria | 6,5 | 1,0 | 7,5 |
| Único | 2. Control oficial alimentario | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Único | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria | Obligatoria | 2,5 | 1,0 | 3,5 |
| Único | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera | Obligatoria | 3,5 | 0,5 | 4,0 |
| Único | 5. Tecnología de los alimentos | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Único | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria | Obligatoria | 2,0 | 2,5 | 4,5 |
| Único | 7. Sistema APPCC | Obligatoria | 2,5 | 5,0 | 7,5 |
| Único | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Único | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países | Obligatoria | 4,0 | 5,0 | 9,0 |

| | | | |
|---------------------------|------|------|------|
| Total créditos | 33,0 | 27,0 | 60,0 |
|---------------------------|------|------|------|

7. PLAN DE ESTUDIOS - Programa de la asignatura

| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teor. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|--|-----------------------|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | Trabajo Fin de Máster | Obligatoria | 0,0 | 9,0 | 9,0 |
| Programa | | | | | |
| <p>La asignatura Trabajo Fin de Master es de carácter obligatorio. Tiene una carga docente de 9 ECTS y se encuentra ubicada en el segundo semestre de la titulación.</p> <p>El alumno deberá presentar una memoria de acuerdo con la siguiente modalidad establecida por la Normativa de Trabajos Fin de Estudios de la Universidad de Zaragoza:</p> <ul style="list-style-type: none"> -trabajos específicos realizados como resultado de prácticas en empresas o instituciones. <p>En todo caso, se materializará en una memoria escrita.</p> <p>El trabajo, realizado de forma autónoma, en colaboración con una institución o empresa del sector agroalimentario, y bajo la dirección de un profesor tutor, deberá poner de manifiesto que la capacidad de trabajo del estudiante está al nivel exigible a un profesional capaz de proponer nuevas medidas y de establecer nuevos criterios en el ámbito de la seguridad alimentaria aplicada a la exportación de alimentos de origen animal.</p> | | | | | |

| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|--|---|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria | Obligatoria | 6,5 | 1,0 | 7,5 |
| Programa | | | | | |
| <p>Introducción. Marco general de la explotación de productos de origen animal a países terceros. Normativa de explotaciones ganaderas. Normativa y situación sanitaria en el sector porcino. Campañas de sanidad animal en ganado vacuno y ovino. Enfermedades de declaración obligatoria. EET, Lengua azul, Salmonelosis. Normativa de piensos en la alimentación animal. Normativa de bienestar animal en granja y en el transporte. Reglamentos (CE) n° 178, 852, 853. Normativa de etiquetado y de trazabilidad en la cadena alimentaria. Normativa de declaraciones saludables. Normativa de contaminantes y residuos. Normativa de aditivos. Normativa de criterios microbiológicos, triquina y otros peligros biológicos. Normativa de mataderos. Normativa de salas de despiece y productos cárnicos. Normativa de protección animal en el sacrificio. Normativa de lácteos. Normativa de huevos y ovoproductos. Normativa de productos pesqueros. Normativa de mieles. Normativa alimentos listos para el consumo.</p> | | | | | |

| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---------|--------------------------------|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 2. Control oficial alimentario | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |

Programa

Reglamento 882/2004. Reglamento 854/2004. Sistema de control oficial en los estados miembros de la UE. PNCOCA y PACCAA. Planes de Agricultura. Red de Alerta Sanitaria veterinaria. Certificación. Sistema TRACES. Programas de control oficial en la producción primaria. PNCOCA y PACCAA. Planes de Sanidad. Registro y autorización de establecimientos. Sistema de intercambio rápido de información (SCIRI/RASFF). Programa de Control Oficial de riesgos químicos. Control Oficial de aditivos, OMGs, alérgenos. Programas de Control Oficial de establecimientos alimentarios. Programas de Control Oficial de mataderos y establecimientos cárnicos. Programa de Control Oficial de riesgos biológicos. Oficina Alimentaria y Veterinaria. Misiones de verificación (Sanidad). Oficina Alimentaria y Veterinaria. Misiones de verificación (Agricultura).

| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---|--|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria | Obligatoria | 2,5 | 1,0 | 3,5 |
| Programa | | | | | |
| <p>Sistemas de búsqueda de legislación alimentaria. Búsqueda bibliográfica e informes científicos. Trazabilidad en producción primaria. Trazabilidad en la cadena alimentaria postproducción primaria. El uso de la microbiología predictiva en el aseguramiento de la calidad alimentaria. Sistemas de determinación de vida útil. Planteamiento de objetivos de Seguridad Alimentaria. Gestión y comunicación en crisis alimentarias. Identificación de riesgos emergentes. Metodologías para la identificación de riesgos futuros.</p> | | | | | |



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---------|--|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera | Obligatoria | 3,5 | 0,5 | 4,0 |

Programa

Estrategias de control, prevención y erradicación de enfermedades animales de transmisión alimentaria. Riesgos asociados al movimiento de animales. Resistencias antimicrobianas y uso racional de medicamentos. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación de vacuno de leche y carne. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación de ovino. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación de porcino. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación de avicultura de carne. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación de avicultura de puesta. Criterios sanitarios en barcos y lonjas de pescado. Criterios sanitarios en la producción de moluscos bivalvos. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad de acuicultura continental y marina.



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---|--------------------------------|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 5. Tecnología de los alimentos | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Programa | | | | | |
| Introducción a la Tecnología de los Alimentos. Agentes de alteración y estrategias de conservación. Métodos de conservación de alimentos. Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de alimentos. Envasado de alimentos: tradicionales y nuevos sistemas de envasado. Embalaje y distribución de alimentos. Tecnología de elaboración de preparados cárnicos: operaciones y aditivos. Tecnología de elaboración de productos derivados de la pesca. Tecnología de la leche y productos lácteos. Tecnología de elaboración de ovoproductos. Tecnología de elaboración de platos preparados. | | | | | |



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---|---|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria | Obligatoria | 2,0 | 2,5 | 4,5 |
| Programa | | | | | |
| Información de la cadena alimentaria. Diseño y mantenimiento de locales y equipos. Limpieza y desinfección. Higiene del personal y formación en higiene. Control de materias primas y proveedores. Control de plagas. Calidad del agua. Control de temperatura. Control de residuos y desechos. Talleres y supuestos prácticos acerca de los prerrequisitos en la industria alimentaria. Auditoría de prerrequisitos. | | | | | |



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---|-------------------|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 7. Sistema APPCC | Obligatoria | 2,5 | 5,0 | 7,5 |
| Programa | | | | | |
| Introducción y pasos previos al APPCC. Análisis de peligros físicos, químicos y biológicos. Determinación de PCCs. Procedimientos de vigilancia en la cadena alimentaria. Medidas correctoras. Validación y verificación de modelos de APPCC. Documentación y registros en el APPCC. Talleres supuestos de prácticos de modelos de APPCC. Auditorías oficiales de procedimientos de autocontrol. Auditoría de APPCC en empresas cárnicas, lácteas, de huevos y ovoproductos, y de la pesca. | | | | | |



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|---|---|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales | Obligatoria | 4,0 | 1,0 | 5,0 |
| Programa | | | | | |
| Calidad alimentaria (marcas de calidad, denominaciones de origen, producción ecológica). Sistemas de calidad ISO 9001:2008. ISO 19011: Auditorías de sistemas de gestión de la calidad. ISO 22000: Sistemas de inocuidad alimentaria. International Food Standard (IFS) y British Retail Consortium (BRC). Criterios de calidad en laboratorios de alimentos, Interpretación de certificados de calibración externa. Interpretación de resultados analíticos y acreditación de ensayos. Servicio de internacionalización de la Red Enterprise Europa Network de la Comisión Europea. La operativa internacional paso a paso / Herramientas y programas de apoyo a la Internacionalización de la Cámara de comercio de Zaragoza. Aragón Exterior. Las ferias comerciales en el apoyo al comercio exterior. Caudes comerciales. Trámites aduaneros y fiscales en la exportación de alimentos. | | | | | |



| N.Curso | Asignatura/Módulo | Carácter | Créd. Teór. | Créd. Práct. | Créd. Total |
|--|---|-------------|----------------|-----------------|----------------|
| Único | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países | Obligatoria | 4,0 | 5,0 | 9,0 |
| Programa | | | | | |
| <p>Autorización de establecimientos para la exportación a países terceros. Sistemas de búsqueda de legislación de terceros países. Trámites sanitarios y administrativos para la exportación a terceros países. Lista Marco. Procedimiento general para exportación a los EEUU. Control oficial de la Comunidad Autónoma en establecimientos autorizados para la exportación. Requisitos de sanidad animal y requisitos del servicio APHIS de los EEUU. Requisitos específicos de los EEUU (SPS, SSOP, mataderos, APPCC, productos listos para el consumo, planes de control de Listeria monocytogenes). Control de contaminación ambiental en empresas alimentarias exportadoras. Uso del procesado por altas presiones en la industria exportadora. Auditorias de cumplimiento de requisitos EEUU. Desarrollo e implantación de procedimientos EEUU en la industria cárnica. Supervisión oficial de procedimientos EEUU en industria cárnica. Requisitos de productos cárnicos de Japón, Sudáfrica, Corea del Sur, China, países árabes, Rusia. Requisitos de carnes de animales sacrificados por ritos especiales. Requisitos de exportación de productos de origen animal distintos de los cárnicos. Supuestos prácticos de exportación de productos lácteos, de huevos y ovoproductos y de otros alimentos.</p> | | | | | |

8. INSTITUCIONES O EMPRESAS COLABORADORAS

| Nombre de la institución | Tipo de aportación | Tipo de convenio | Fecha de convenio |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------|
| Tinamenor | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 22/12/2000 |
| FRIBIN | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 28/06/2001 |
| Bopepor | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 15/02/2006 |
| Comercial Logística Calamocha SA | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 12/03/2008 |
| Jamones Alto Aragón | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 25/05/2009 |
| Grupo Jorge | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 27/05/2011 |
| Mercazaragoza | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 08/03/2012 |
| Cárnicas Gállego | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 15/10/2012 |
| JAMCAL SA | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 03/12/2012 |
| Jamones Velázquez | Colaboración prácticas externas | en Convenio Empresas UZA con | 13/12/2012 |

9. REQUISITOS DE ACCESO

Normativa aplicable sobre los requisitos de acceso

Reglamento de Formación Permanente de la Universidad de Zaragoza, aprobado por acuerdo de Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2013

Extracto del Artículo 13.- Requisitos de acceso

Reglamento de Formación Permanente de la Universidad de Zaragoza, aprobado por acuerdo de Consejo de Gobierno de 7 de febrero de 2013

Para acceder a los estudios conducentes a título de Máster Propio, Diploma de Especialización y Experto Universitario se requerirá estar en posesión de un título universitario oficial expedido por un país del Espacio Europeo de Educación Superior. Excepcionalmente, podrá eximirse del requisito de la titulación de acceso a aquellas personas que acrediten documentalmente una notable experiencia en el campo de las actividades relativas al estudio. En este caso los candidatos deberán cumplir los requisitos necesarios para cursar estudios en la Universidad, de conformidad con la legalidad vigente. La autorización será efectuada por parte del Vicerrector con competencias en materia de política académica, tras el informe favorable del Órgano Coordinador y la Comisión de Estudios de Posgrado.

De conformidad con la legislación vigente, quienes se encuentren en posesión de un título extranjero de enseñanza superior no expedido por ningún país del Espacio Europeo de Educación Superior podrán acceder a cursar un Título Propio sin necesidad de homologación de dicho título, bastando la previa autorización del Vicerrector con competencias en materia de política académica, tras el informe favorable del Órgano Coordinador y de la Comisión de Estudios de Posgrado.

El Órgano Coordinador del Título Propio podrá establecer requisitos de acceso particulares que se harán públicos junto con el proceso de admisión y matrícula.

Requisitos de acceso propuestos

Otros requisitos de acceso propuestos

Para acceder al Título de Máster Propio en Seguridad Alimentaria aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal se requerirá estar en posesión del título de Licenciado o Graduado en Veterinaria o Ciencia y Tecnología de los Alimentos. No obstante, también se admitirán titulados en otras áreas afines (Ingeniería Agrícola, Agrónomo, Química, Farmacia o Biología) que puedan demostrar formación y/o experiencia profesional en el ámbito de la industria agroalimentaria.

Criterios de selección

La selección se llevará a cabo de acuerdo con los siguientes criterios sobre un total de 100 puntos:

Criterios de selección

1. Formación académica: de 0 a 50 puntos

Se admitirán preferentemente titulados en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Se utilizará como criterio selectivo la acreditación de un nivel de inglés adecuado que permita el correcto manejo de documentación y legislación internacional.

2. Experiencia profesional (con especial atención en el área de la seguridad alimentaria): 30 puntos

Se valorará la experiencia profesional ejercida en el ámbito agroalimentario, y preferentemente aquella que desarrollada en el ámbito de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.

3. Entrevista: 20 puntos.

Número de plazas

Mínimas

18

Máximas

22



10. SISTEMA DE VALORACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO

De acuerdo con el Reglamento de normas de evaluación de la UZ, en todas las asignaturas se optará por un sistema de evaluación continua.

-La asistencia a las clases presenciales será obligatoria, y en cada asignatura se plantearán dos trabajos prácticos.

-Para la superación del Trabajo fin de Master será necesario presentar un informe.

-La calificación final del título se corresponderá con la media de las calificaciones de cada asignatura ponderada en función del número de ECTS.

12. ORGANIZACION ACADÉMICA

| Apellidos y nombre | | Horas |
|------------------------------------|------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| ABRIL GONZALVO, JOSE MANUEL | | 0,0 - 3,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Responsable |
| | prof | Provincial |
| | | (Teruel) |
| | | Programas |
| | | Control Oficial |
| | | de Industrias |
| | | Cárnicas y |
| | | Exportación |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---|------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| AGREDA GIMENEZ DE CISNEROS, NIEVES | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Subdirectora |
| | prof | Cámara Oficial |
| | | de Comercio e |
| | | Industria de |
| | | Zaragoza |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------------------|------------|------------------------|
| | | Teór. Prác. Total |
| ALCOLEA SORIANO, ALBERTO | | 1,0 - 1,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Servicio de |

| | | |
|-------------------|------|---|
| | prof | Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación. G. Aragón |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | | |
|-----------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| ALONSO , JORGE | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Responsable Departamento Relaciones Internacionales CREA | |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|--------------------------------|--------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| ALONSO MARTIN, VERONICA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|-----------------------------------|--------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| ALVAREZ LANZAROTE, IGNACIO | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 2,0 - 4,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Tecnología de Alimentos | |
| Materia impartida | | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |



| Apellidos y nombre | | Horas |
|--|--------------------------------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| ARIÑO MONEVA, AGUSTÍN ALEJANDRO | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--|---|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| ARIÑO MONEVA, AGUSTÍN ALEJANDRO | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--|---|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| ARIÑO MONEVA, AGUSTÍN ALEJANDRO | | 5,0 - 1,0 - 6,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--------------------------------|--|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| BADIOLA DIEZ, JUAN JOSE | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Patología Animal |
| | Área | Sanidad Animal |
| Materia impartida | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 | |



| | | |
|--------------------------------|--|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BADIOLA DIEZ, JUAN JOSE | | Teór. Prác. Total |
| | | 6,0 - 0,0 - 6,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Patología Animal |
| | Área | Sanidad Animal |
| Materia impartida | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BADIOLA DIEZ, JUAN JOSE | | Teór. Prác. Total |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Patología Animal |
| | Área | Sanidad Animal |
| Materia impartida | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 | |

| | | |
|--------------------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BARANDA AGUILAR, ANA CRISTINA | | Teór. Prác. Total |
| | | 0,0 - 3,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Veterinaria Admon. Sanitaria. Zona Veterinaria de Calamocha |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BASAGOITI AZPITARTE, JON IÑAKI | | Teór. Prác. Total |
| | | 7,0 - 1,0 - 8,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Consultor, Formador y Auditor de Seguridad Alimentaria y |

| | Área | Calidad |
|-------------------|------|---|
| Materia impartida | | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|----------------------------------|--------|---|------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| BAYARRI FERNANDEZ, SUSANA | | 2,0 | 2,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|----------------------------------|--------|---|------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| BAYARRI FERNANDEZ, SUSANA | | 0,0 | 4,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|----------------------------------|--------|---|--------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| BAYARRI FERNANDEZ, SUSANA | | 0,0 | 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|--------------------|--|-------|-------------|
| | | Teór. | Prác. Total |



| | | |
|----------------------------------|---|---|
| BAYARRI FERNANDEZ, SUSANA | | 8,0 - 2,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BAYARTE BASTERRECHEA, MIGUEL | | Teór. Prác. Total |
| BAYARTE BASTERRECHEA, MIGUEL | | 1,0 - 2,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Responsable del Departamento de Calidad de Cárnicas Gállego |
| | Área | |
| Materia impartida | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | |

| | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BAYARTE BASTERRECHEA, MIGUEL | | Teór. Prác. Total |
| BAYARTE BASTERRECHEA, MIGUEL | | 0,0 - 4,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Responsable del Departamento de Calidad de Cárnicas Gállego |
| | Área | |
| Materia impartida | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 | |

| | | |
|-------------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| BELTRAN GRACIA, JOSE ANTONIO | | Teór. Prác. Total |
| BELTRAN GRACIA, JOSE ANTONIO | | 6,0 - 2,0 - 8,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los |

| | | |
|-------------------|------|--|
| | Área | Alimentos Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |

| | | | |
|----------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| BLASCO GIMENO, LUIS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 3,0 - 5,0 - 8,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| BLASCO GIMENO, LUIS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 4,0 - 8,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| CANCER POMAR, JESÚS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Veterinario Admon. Veterinaria. Servicio Recursos Ganaderos. G. Aragón | |
| Materia impartida | Área | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |



| Apellidos y nombre | | Horas | |
|----------------------------|------------|--|------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| CANCER POMAR, JESÚS | | 2,0 | 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | Veterinario | |
| | prof | Admon. | |
| | Área | Veterinaria. | |
| | | Servicio | |
| | | Recursos | |
| | | Ganaderos. G. | |
| | | Aragón | |
| Materia impartida | | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|---------------------------------------|--------|---|------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| CARRAMIÑANA ESTEBAN, JUAN JOSE | | 3,0 | 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|-----------------------------------|--------|--|------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| CEBRIAN YAGÜE, LUIS MIGUEL | | 3,0 | 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | Diplomado | |
| | prof | E ECBHM | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas | |
|-----------------------------------|--------|------------|--------------------|
| | | Teór. | Prác. Total |
| CEBRIAN YAGÜE, LUIS MIGUEL | | 0,0 | 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | | |



| | | |
|-------------------|---|-----------------------------|
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. Proc. prof Área | Diplomado EECBHM |
| Materia impartida | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------|---|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| CELORRIO LARRADA, MARÍA JOSÉ | Teór. Prác. Total | |
| | 7,0 - 5,0 - 12,0 | |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. Proc. prof | Directora de Calidad y Jefa de Microbiología Laboratorio LACATER |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|------------------------|---|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| CEPERO FERNÁNDEZ, AURORA | Teór. Prác. Total | |
| | 3,0 - 1,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. Proc. prof | Veterinaria Admon. Sanitaria. Gobierno de Aragón |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| CEPERO FERNÁNDEZ, AURORA | Teór. Prác. Total | |
| | 0,0 - 4,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. Proc. prof | Veterinaria Admon. |



| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| | Sanitaria. |
| | Gobierno de Aragón |
| Área | |
| Materia impartida | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| | | | |
|---------------------------------|---|--|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CEPERO FERNÁNDEZ, AURORA | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 1,0 - 3,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | | |
| | prof | | |
| | Veterinaria | | |
| | Admon. | | |
| | Sanitaria. | | |
| | Gobierno de Aragón | | |
| Área | | | |
| Materia impartida | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|---------------------------------|---|--|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CEPERO FERNÁNDEZ, AURORA | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 0,0 - 4,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | | |
| | prof | | |
| | Veterinaria | | |
| | Admon. | | |
| | Sanitaria. | | |
| | Gobierno de Aragón | | |
| Área | | | |
| Materia impartida | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CHIRAPOZU MENDÍBIL, ALVARO | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 0,0 - 4,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | | |
| | prof | | |
| | Jefe Inspección de Mercados | | |

| | | |
|-------------------|------|--------------------------------------|
| | | Ayuntamiento de Bilbao |
| Materia impartida | Área | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CONCHELLO MORENO, MARÍA DEL PILAR | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|--------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CONCHELLO MORENO, MARÍA DEL PILAR | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 11,0 - 6,0 - 17,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|--|---|---|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| CONCHELLO MORENO, MARÍA DEL PILAR | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 3,0 - 3,0 - 6,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|--------------------|--|--|-------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| | | | Teór. Prác. Total |

| | | |
|--|--|---|
| CONCHELLO MORENO, MARÍA DEL PILAR | | 3,0 - 0,0 - 3,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| | | |
|------------------------------|--|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CONDON USON, SANTIAGO | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 | |

| | | |
|---------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CORZAN RIPOL, JUAN | | Teór. Prác. Total |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Veterinario Admon. Sanitaria. Servicio Recursos Ganaderos. G. Aragón |
| Materia impartida | Área | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CUBERO MARTIN, GUILLERMO | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |

| | | |
|-------------------|------|---|
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CUBERO MARTIN, GUILLERMO | | Teór. Prác. Total |
| | | 8,0 - 3,0 - 11,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CUBERO MARTIN, GUILLERMO | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 8,0 - 11,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| CUBERO MARTIN, GUILLERMO | | Teór. Prác. Total |
| | | 6,0 - 2,0 - 8,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|--------------------|--|-------------------|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| | | Teór. Prác. Total |



| | | |
|---------------------------------|---|---|
| CUBERO MARTIN, GUILLERMO | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| DEL VALLE GONZÁLEZ, MIGUEL | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 0,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria de Cantabria |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 |

| | | |
|-------------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| DONET CAMARENA, CARMEN | | Teór. Prác. Total |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Técnico de Formación (Betelgeux) |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|-------------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| ESPAÑOL PUEYO, ANTONIO | | Teór. Prác. Total |
| | | 9,0 - 13,0 - 22,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Veterinario Administración Sanitaria. |



| | |
|-------------------|---|
| | Dirección G. Salud Pública. G. Aragón |
| Materia impartida | Área |
| | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| FABREGAT VIÑES, SALVADOR | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Veterinario |
| | prof | Admon. |
| | | Sanitaria. D.G. |
| | | Salud Pública. |
| | | G. Aragón |
| Materia impartida | Área | |
| | | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| FABREGAT VIÑES, SALVADOR | | Teór. Prác. Total |
| | | 13,0 - 12,0 - 25,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Veterinario |
| | prof | Admon. |
| | | Sanitaria. D.G. |
| | | Salud Pública. |
| | | G. Aragón |
| Materia impartida | Área | |
| | | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| GARCIA GONZALO, DIEGO | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de |



| | |
|-------------------|--|
| Materia impartida | Alimentos 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |
|-------------------|--|

| | | | |
|----------------------------|------------|---|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| GARCÍA LÓPEZ, JESÚS | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Coordinador | |
| | | Zona | |
| | | Veterinaria de | |
| | | La Almunica de | |
| | | Doña Godina | |
| Materia impartida | Área | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|---|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| GARCÍA LÓPEZ, JESÚS | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 1,0 - 3,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Coordinador | |
| | | Zona | |
| | | Veterinaria de | |
| | | La Almunica de | |
| | | Doña Godina | |
| Materia impartida | Área | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------|------------------------|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| GARCÍA LÓPEZ, JESÚS | | | Teór. Prác. Total |
| | | | 0,0 - 7,0 - 7,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Coordinador | |
| | | Zona | |
| | | Veterinaria de | |
| | | La Almunica de | |
| | | Doña Godina | |

| | | |
|-------------------|------|--------------------------------------|
| Materia impartida | Área | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |
|-------------------|------|--------------------------------------|

| | | | |
|----------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GARCÍA LÓPEZ, JESÚS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 0,0 - 4,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Coordinador | |
| | | Zona | |
| | | Veterinaria de | |
| | | La Almunica de | |
| | | Doña Godina | |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GARCÍA MANERO, LUIS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 1,0 - 3,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Técnico | |
| | | Veterinario | |
| | | Avícola | |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|------------|----------------------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GARCÍA MURO, EMILIO | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Subdirector | |
| | | Gral. Acuerdos | |
| | | Sanitarios y | |
| | | Control en | |
| | | Frontera.Ministerio | |
| | | Agricultura | |
| | Área | | |



| | |
|-------------------|---|
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |
|-------------------|---|

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GARRIDO GARCÍA, MARTA | | 0,0 - 1,0 - 1,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Jefa Area Subd. Gral. Sanidad Exterior. MSSSI | |
| | Área | | |
| Materia impartida | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|----------------------------------|---|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GIL BERDUQUE, JOSE ANDRÉS | | 2,0 - 2,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Coordinador de Relaciones Agrarias, MINHAP | |
| | Área | | |
| Materia impartida | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|---|------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| GONZÁLEZ GUTIERREZ-SOLANA, OSCAR | | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Subdirector General de Sanidad Exterior. Ministerio de Sanidad, Servicios | |



| | | |
|-------------------|------|---|
| | | Sociales e Igualdad |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| GUTIERREZ ILARDUYA, MANUEL | | Teór. Prác. Total |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Veterinario responsable ADSG. Asesor explotaciones ganaderas de ovino y caprino de carne |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 |

| | | |
|-----------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| HERRERA MARTEACHE, ANTONIO | | Teór. Prác. Total |
| | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 |

| | | |
|-----------------------------------|--------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| HERRERA MARTEACHE, ANTONIO | | Teór. Prác. Total |
| | | 6,0 - 0,0 - 6,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| HERRERA MARTEACHE, ANTONIO | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 2,0 - 6,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|-----------------------------------|---|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| HERRERA MARTEACHE, ANTONIO | | Teór. Prác. Total | |
| | | 13,0 - 3,0 - 16,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|-------------------------------|---|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| HERRERA SANCHEZ, MARTA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 6,0 - 6,0 - 12,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|---------------------------------|------------|---------------------------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| IZQUIERDO DOLZ, VICTORIA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 1,0 - 3,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Director Técnico LACATER | |

| | | |
|-------------------|------|---|
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |
|-------------------|------|---|

| | | | |
|----------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| LÓPEZ MOLINA, JOSE MIGUEL | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Cuerpo Técnico de Hacienda. AEAT Aduana de Zaragoza | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|--------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| LORAN AYALA, SUSANA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 0,0 - 10,0 - 10,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------|--------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| LORAN AYALA, SUSANA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 4,0 - 8,0 | |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Nutrición y Bromatología | |
| Materia impartida | | 6. Prerrequisitos en la industria alimentaria (204881) - Grupo: 1 | |



| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------|--------|---|
| LORAN AYALA, SUSANA | | Teór. Prác. Total |
| Titulación | Doctor | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------|--------|---|
| LORAN AYALA, SUSANA | | Teór. Prác. Total |
| Titulación | Doctor | 0,0 - 4,0 - 4,0 |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|------------------------------|------------|---|
| LORENTE LORENTE, MARÍA JESÚS | | Teór. Prác. Total |
| Titulación | Licenciado | 0,0 - 3,0 - 3,0 |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Responsable de Calidad y Producción de Jamcal Alimentación |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------------|------------|------------------------|
| LORENTE LORENTE, CRISTINA | | Teór. Prác. Total |
| Titulación | Licenciado | 0,0 - 3,0 - 3,0 |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Responsable de |



| | | |
|-------------------|------|---|
| | prof | Calidad de Comercial Logística de Calamocha, s.a. |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| | | |
|------------------------|---------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| MACCARI, GIULIA | | Teór. Prác. Total 0,0 - 4,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Responsable de Calidad e Inocuidad Alimentaria |
| Materia impartida | Área | 7. Sistema APPCC (204880) - Grupo: 1 |

| | | |
|------------------------------------|---------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| MANTECA MASDEU, LUIS MIGUEL | | Teór. Prác. Total 2,0 - 1,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Product Manager Avicultura Trouw Nutrition España |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 |

| | | |
|---------------------------------------|------------|---|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| MARQUINA GUTIÉRREZ, PEDRO LUIS | | Teór. Prác. Total 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Asociado |

| | | |
|-------------------|------|--|
| | prof | Proyecto de Investigación |
| | Área | |
| Materia impartida | | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |

| | | | |
|----------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MARTÍNEZ BAIGORRI, JAVIER | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. Gobierno de Aragón | |
| | prof | | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MARTÍNEZ BAIGORRI, JAVIER | | Teór. Prác. Total | |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. Gobierno de Aragón | |
| | prof | | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------------|------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MARTÍNEZ BAIGORRI, JAVIER | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. | Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. | |
| | prof | | |

| | | |
|-------------------|------|---|
| Materia impartida | Área | Gobierno de Aragón |
| | | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| | | | |
|----------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MARTÍNEZ BAIGORRI, JAVIER | | Teór. Prác. Total | |
| | | 3,0 - 0,0 - 3,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria. Gobierno de Aragón | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|---------------------------------|------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MAZZORA DE QUERO, CARLOS | | Teór. Prác. Total | |
| | | 3,0 - 1,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Responsable I+D de Tinamenor | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|------------------------------------|------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| MOROLLÓN LÓPEZ, MARIA PILAR | | Teór. Prác. Total | |
| | | 9,0 - 3,0 - 12,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Veterinario de Administración Sanitaria. Dirección General de | |
| | Área | | |



| | | |
|-------------------|-----------------------|--|
| | Salud Pública. | |
| | G. Aragón | |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | |
|------------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| MUÑOZ , MARÍA ÁNGELES | | Teór. Prác. Total |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | ITENE |
| | prof | |
| | Área | |
| Materia impartida | | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |

| | | |
|-----------------------------|------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| NASARRE GRAUS, RAMÓN | | Teór. Prác. Total |
| | | 6,0 - 0,0 - 6,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Veterinario |
| | prof | Admon |
| | | Sanitaria. |
| | | Servicio |
| | | Recursos |
| | | Ganaderos. G. |
| | | Aragón |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| | | |
|-----------------------------|------------|------------------------|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| NASARRE GRAUS, RAMÓN | | Teór. Prác. Total |
| | | 6,0 - 0,0 - 6,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Veterinario |
| | prof | Admon |
| | | Sanitaria. |
| | | Servicio |
| | | Recursos |
| | | Ganaderos. G. |

| | | |
|-------------------|-------------|---|
| | Área | Aragón |
| Materia impartida | | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |

| | | | |
|-------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| NOVALES ALLUE, ENRIQUE | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Jefe del Servicio de Recursos Ganaderos. Gobierno de Aragón | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|-------------------------------|------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| NOVALES ALLUE, ENRIQUE | | Teór. Prác. Total | |
| | | 4,0 - 0,0 - 4,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Jefe del Servicio de Recursos Ganaderos. Gobierno de Aragón | |
| | Área | | |
| Materia impartida | | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|----------------------------------|------------|-------------------------------------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas | |
| OLIVERA MAESTRE, VICTORIA | | Teór. Prác. Total | |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Técnico Jefe Sección. MINECO | |



| | | |
|-------------------|------|---|
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |
|-------------------|------|---|

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| ORTEGA RODRIGUEZ, CARMELO | Teór. Prác. Total | |
| | 10,0 - 0,0 - 10,0 | |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Patología Animal |
| | Área | Sanidad Animal |
| Materia impartida | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 | |

| | | |
|------------------------------|------------------------|---|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| ORTUN HINOJOSA, PILAR | Teór. Prác. Total | |
| | 2,0 - 0,0 - 2,0 | |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Directora Territorial de Comercio y Directora del ICEX en Aragón |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| | | |
|----------------------------|--|---|
| Apellidos y nombre | Horas | |
| PAGAN TOMAS, RAFAEL | Teór. Prác. Total | |
| | 7,0 - 1,0 - 8,0 | |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|----------------------------|---|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PAGAN TOMAS, RAFAEL | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|----------------------------|---|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PAGAN TOMAS, RAFAEL | | 1,0 - 0,0 - 1,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---|--|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PÉREZ ARQUILLUE, MARÍA CONSOLACIÓN | | 2,0 - 2,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 3. Herramientas de Seguridad Alimentaria (204886) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---|---|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PÉREZ ARQUILLUE, MARÍA CONSOLACIÓN | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Nutrición y Bromatología |
| Materia impartida | 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad | |



| | |
|--|---------------------------------|
| | Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |
|--|---------------------------------|

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--------------------------------------|--|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| | Área | Tecnología de Alimentos |
| Materia impartida | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 | |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|-----------------------------|------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PÉREZ MELIZ, ANTONIO | | 1,0 - 0,0 - 1,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | Veterinario |
| | Proc. prof | Admon. Sanitaria. Servicio Recursos Ganaderos. G. Aragón |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|------------------------------|------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PONS BOSQUE, FERNANDO | | 1,0 - 1,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | Veterinario |
| | Proc. prof | Administración Sanitaria. O.C.A. Zaragoza. G. Aragón |
| Materia impartida | Área | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--------------------------------|------------------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| PURROY BALDA, FRANCISCO | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. Proc. prof | Director de Ventas Técnicas-Proyectos Europa y Asia-Pacífico |
| Materia impartida | Área | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------------|--------|--|
| | | Teór. Prác. Total |
| RASO PUEYO, JAVIER | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| Materia impartida | Área | Tecnología de Alimentos 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--------------------------------|--------|--|
| | | Teór. Prác. Total |
| RONCALES RABINAL, PEDRO | | 4,0 - 0,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| Materia impartida | Área | Tecnología de Alimentos 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|--------------------------------------|--------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| ROTA GARCIA, MARIA DEL CARMEN | | 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos |
| Materia impartida | Área | Nutrición y |

| | |
|-------------------|--|
| Materia impartida | Bromatología 1. Normativa básica y específica aplicable a la Seguridad Alimentaria (204889) - Grupo: 1 |
|-------------------|--|

| | | | |
|--|--|---|---|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES | | | Teór. Prác. Total 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Doctor | | |
| ¿Prof. UZ? Si | Dpto. | Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos | |
| | Área | Tecnología de Alimentos | |
| Materia impartida | 5. Tecnología de los alimentos (204882) - Grupo: 1 | | |

| | | | |
|--------------------------------|------------|---|---|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| SIERRA TRAVIESO, CARMEN | | | Teór. Prác. Total 3,0 - 1,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Auditora Externa y Consultora Sistemas de Calidad | |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 | |

| | | | |
|-------------------------------|------------|--|---|
| Apellidos y nombre | | | Horas |
| TIRADO AZNAR, CRISTINA | | | Teór. Prác. Total 2,0 - 1,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | | |
| | Proc. prof | Jefa de Laboratorio de Físico - Química de Alimentos. Instituto Municipal Salud Pública | |

| | |
|-------------------|---|
| | Zaragoza |
| Materia impartida | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| TORRES SIERRA, MANUEL | | Teór. Prác. Total |
| | | 1,0 - 0,0 - 1,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Veterinario Admon. Sanitaria. Responsable Registro Establecimientos Alimentarios. G. Aragón |
| | prof | |
| | Área | |
| Materia impartida | 2. Control oficial alimentario (204887) - Grupo: 1 | |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| TRANCOSO RAMÓN, JUAN MANUEL | | Teór. Prác. Total |
| | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Jefe de Servicio de Control Higiénico-Sanitario |
| | prof | |
| | Área | |
| Materia impartida | 9. Requisitos específicos para la exportación a terceros países (204878) - Grupo: 1 | |

| | | |
|------------------------------------|--------|--|
| Apellidos y nombre | | Horas |
| TRANCOSO RAMÓN, JUAN MANUEL | | Teór. Prác. Total |
| | | 0,0 - 10,0 - 10,0 |
| Titulación | Doctor | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. | Jefe de Servicio de Control Higiénico-Sanitario |
| | prof | |
| | Área | |
| Materia impartida | | |



| | | |
|-------------------|------|---|
| Materia impartida | Área | Trabajo Fin de Máster (204668) - Grupo: 1 |
|-------------------|------|---|

| Apellidos y nombre | | Horas |
|----------------------------|------------|--|
| | | Teór. Prác. Total |
| VELA BELLO, ANTONIO | | 4,0 - 0,0 - 4,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Veterinario Responsable de ARS. ALENDI |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|---------------------------------------|------------|---|
| | | Teór. Prác. Total |
| VICENTE BARRALLO, JOSE ANTONIO | | 2,0 - 0,0 - 2,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Director General Feria de Zaragoza |
| Materia impartida | Área | 8. Sistemas de gestión de la calidad alimentaria y cauces comerciales (204879) - Grupo: 1 |

| Apellidos y nombre | | Horas |
|-----------------------------------|------------|--|
| | | Teór. Prác. Total |
| VILLAEYS SAKALIAN, LAURENT | | 3,0 - 0,0 - 3,0 |
| Titulación | Licenciado | |
| ¿Prof. UZ? No | Dpto. | |
| | Proc. prof | Director General de la Piscifactoria Viveros de los Pirineos |
| Materia impartida | Área | 4. Buenas prácticas de higiene y programas de sanidad en la explotación ganadera (204885) - Grupo: 1 |



| | | | |
|---|---------|--|--------------------------|
| | | Total horas | 330,0 - 270,0 - 600,0 |
| Horas de docencia del profesorado de la UZ | 51.83 % | Horas de docencia del profesorado externo | 48.17 % |

Zaragoza, 21 de Marzo de 2013

Decano

Fdo.: GARCIA SANCHEZ, JESUS



12. ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONOMICA

INGRESOS

Tasas, Precios Públicos y Otros Ingresos

| Descripción agrupación | Descripción ingresos | Cantidad | Importe | TOTAL |
|---|--|----------|--------------|----------------------|
| Cap. III - Tasas, precios públicos y otros ingresos | Matrículas <i>En estos momentos se está redactando un convenio de colaboración con el Colegio Oficial de Veterinarios de la provincia de Zaragoza que recoge una aportación económica equivalente a 3 medias becas.</i> | 18 | 4.200,00 EUR | 75.600,00 EUR |
| Total ingresos | | | | 75.600,00 EUR |

PRESUPUESTO DE COSTES

| Descripción agrupación | Descripción gastos | Cantidad | Importe | TOTAL |
|-----------------------------|--|----------|--------------|---------------|
| Cap. I - Gastos de personal | Retribución Director del Estudio | 1 | 3.000,00 EUR | 3.000,00 EUR |
| Cap. II - Gastos corrientes | Dietas <i>En este apartado se consigna el gasto en dietas correspondiente al profesorado que participa en el Master y no reside en Zaragoza</i> | 10 | 450,00 EUR | 4.500,00 EUR |
| Cap. I - Gastos de personal | Otros gastos de personal docente <i>Gasto correspondiente a 9 ECTS del Trabajo Fin de Master. Este presupuesto se dividirá entre el número de alumnos matriculados y se asignará a los profesores que ejerzan como tutores de los Trabajos Fin de Master.</i> | 90 | 75,00 EUR | 6.750,00 EUR |
| Cap. I - Gastos de personal | Horas profesores UZ | 251 | 75,00 EUR | 18.825,00 EUR |



| Descripción agrupación | Descripción gastos | Cantidad | Importe | TOTAL |
|-----------------------------|---|----------|--------------|---------------|
| Cap. I - Gastos de personal | Horas profesores no UZ | 239 | 75,00 EUR | 17.925,00 EUR |
| Cap. II - Gastos corrientes | Otros gastos corrientes <i>Gastos diversos: papel y fotocopias, otro material didáctico, gastos correspondiente a la amortización y reparación de equipos informáticos y otros equipos, gastos de representación y gastos de desplazamientos.</i> | 1 | 5.230,00 EUR | 5.230,00 EUR |
| Cap. I - Gastos de personal | Conferencias <i>En este apartado se incluye un gasto de 150 # por hora de conferencia de modo que, de acuerdo con este presupuesto, se articularán conferencias de 2 o 4 horas hasta un total de 20 horas.</i> | 20 | 150,00 EUR | 3.000,00 EUR |
| Cap. I - Gastos de personal | Otros gastos de personal no docente <i>Se corresponde a la retribución del PAS de la Facultad de Veterinaria que realizará las labores administrativas. Para la estimación de este gasto se ha tenido en cuenta el número de horas de dedicación al master, el coste de las horas extra y el coste correspondiente de seguridad social.</i> | 1 | 1.500,00 EUR | 1.500,00 EUR |
| Cap. II - Gastos corrientes | Material fungible <i>En este apartado se consigna el gasto en dietas correspondiente al profesorado que participa en el Master y no reside en Zaragoza.</i> | 1 | 2.000,00 EUR | 2.000,00 EUR |
| Cap. I - Gastos de personal | Otros gastos de personal docente <i>En este apartado se consigna el gasto en personal docente correspondiente a la retribución de los 3 miembros que integrarán la</i> | 3 | 600,00 EUR | 1.800,00 EUR |



| Descripción agrupación | Descripción gastos | Cantidad | Importe | TOTAL |
|------------------------|---|----------|---------|----------------------|
| | <i>Comisión Académica, junto al Director.</i> | | | |
| Total gastos | | | | 64.530,00 EUR |

Canon

| Descripción | % | Importe |
|--------------------|------|----------------------|
| General | 15.0 | 11070 EUR |
| Total canon | | 11.070,00 EUR |

RESUMEN PRESUPUESTARIO

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Total ingresos brutos | 75.600,00 EUR |
| Total canon | -11.070,00 EUR |
| Resultado edición anterior | 0,00 EUR |
| Total ingresos netos | 64.530,00 EUR |
| Total gastos | -64.530,00 EUR |
| Resultado Final | 0,00 EUR |

Zaragoza, 21 de Marzo de 2013

Decano
Facultad de Veterinaria

El/La Director/a del Estudio Propuesto/a

Fdo.: GARCIA SANCHEZ, JESUS

Fdo.: PAGAN TOMAS, RAFAEL