



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Bienvenida a los estudiantes del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso académico 2024-2025



<https://veterinaria.unizar.es/>

Susana Lorán Ayala (sloran@unizar)



Universidad
Zaragoza





https://www.unizar.es/actualidad/vernoticia_ng.php?id=84916&idh=12655&pk_campaign=iunizar20240909&pk_source=iunizar-personalunizar

Residencia de Estudiantes

Becas para Estudiantes de Postgrado en la Residencia de Estudiantes, financiadas por el del Ministerio de Ciencia e Innovación

[inicio](#) | [mi perfil](#) | [usuarios](#)

Becas

- [estudiantes de postgrado](#)

[becas >](#)

BECAS 2024-2025 para Estudiantes de Postgrado en la Residencia de Estudiantes, financiadas por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

I. OBJETO, CONDICIONES Y FINALIDAD DE LA CONVOCATORIA.

La Residencia de Estudiantes convoca seis (6) becas con el apoyo del Ministerio de Ciencia , Innovación y Universidades para estancia en la Residencia de Estudiantes, mediante las cuales un grupo interdisciplinar de jóvenes investigadores tendrá la oportunidad de disfrutar desde el 15 de diciembre de 2024 al 14 de diciembre de 2025, en régimen de pensión completa, del marco que brinda la Residencia de Estudiantes, sede de una intensa actividad cultural y de un activo diálogo entre ciencias y artes.

Estas seis (6) becas están destinadas a Estudiantes de Postgrado en las diferentes áreas de Ciencias Sociales, Humanidades, Ciencias de la Naturaleza y Tecnología.

Del total de becas convocadas se reservará al menos una (1) beca para candidatos/as que tengan la condición legal de persona con discapacidad con un grado de minusvalía igual o superior al 33 por 100, y lo hagan así constar en la solicitud. En el supuesto de que la beca reservada quedará desierta, ésta se acumulará al resto de becas en régimen ordinario.

El Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades financiará el programa de becas con cargo a la prórroga de sus presupuestos aprobados para el año 2023, y la Residencia de Estudiantes prestará los servicios relativos a la estancia. La concesión de las becas convocadas mediante la presente convocatoria quedará supeditada a la dotación efectiva del programa por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, y al cumplimiento de los necesarios requisitos de salud, seguridad, movilidad y limitaciones en



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



https://www.unizar.es/actualidad/vernoticia_ng.php?id=84874&idh=12653&pk_campaign=iunizar20240906&pk_source=iunizar-personalunizar

iUNIZAR

Boletín diario informativo de la **Universidad de Zaragoza**

6/9/2024

CULTURA, POLÍTICA SOCIAL Y DEPORTE

¡Comienza el curso de forma saludable! Nueva convocatoria del servicio de préstamo gratuito de bicicletas

El periodo de envío de solicitudes permanecerá abierto hasta el próximo 22 de septiembre

La Universidad de Zaragoza, como parte de la Estrategia Aragonesa de la Bicicleta, presenta una nueva convocatoria del [servicio de préstamo](#) gratuito de bicicletas para la comunidad universitaria.

Esta iniciativa tiene por objeto promover el uso de la bicicleta como una opción de movilidad diaria, fomentando hábitos



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Universidad
Zaragoza



- **Decana y Coordinadora del Grado en Veterinaria:** D^a Cristina Acín Tresaco
- **Vicedecano de política académica y recursos humanos:** D. José Luis Olleta Castañer
- **Vicedecana de estudiantes, prácticas en empresa y relaciones internacionales:** D^a. Arantzasu Vitoria Moraiz
- **Vicedecano para la coordinación del Grado en CTA:** D. Guillermo Cebrián Auré
- **Vicedecana de calidad e innovación docente:** D^a. Marta Borobia Frías
- **Profesor Secretario:** D. Miguel Ángel Peribáñez López
- **Vicedecana de infraestructuras, asuntos sociales y extensión:** D^a Virginia Resconi Briggiler
- **Administrador:** D. Eduardo Munárriz Bermudo



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



José Luis Olleta

Vicedecano de Política Académica



Universidad
Zaragoza



- **Decana y Coordinadora del Grado en Veterinaria:** D^a Cristina Acín Tresaco
- **Vicedecano de política académica y recursos humanos:** D. José Luis Olleta Castañer
- **Vicedecana de estudiantes, prácticas en empresa y relaciones internacionales:** D^a. Arantzasu Vitoria Moraiz
- **Vicedecano para la coordinación del Grado en CTA:** D. Guillermo Cebrián Auré
- **Vicedecana de calidad e innovación docente:** D^a. Marta Borobia Frías
- **Profesor Secretario:** D. Miguel Ángel Peribáñez López
- **Vicedecana de infraestructuras, asuntos sociales y extensión:** D^a Virginia Resconi Briggiler
- **Administrador:** D. Eduardo Munárriz Bermudo

Igualdad y Atención a la
Diversidad

Web de la Universidad de Zaragoza

Mapa web / Contacto web

Directorio Email

ES EN f t v i in



Estudios

I+D+i

Institución

Internacional

Vida Universitaria

Ética y valores

Estudiantes

Pers. docente e investigador

Pers. Técnico, de Gestión y de Admón. y Servicios

Instituciones y empresas



Conócenos

Descubre una universidad diferente

Tablón oficial de anuncios

Sede electrónica

Secretaría Virtual

Consulta tu expediente, matrícula, etc...

Prensa

Consulta nuestro asistente VIRTUAL para resolver tus dudas sobre acceso a GRADOS



Biblioteca

Centros

ADD

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows.



Universidad Zaragoza

Web de la Universidad de Zaragoza (https://www.unizar.es/)

Mapa web / Contacto web

Directorio Email

ES EN f t v i in



Universidad Zaragoza



Estudios

I+D+i

Institución

Internacional

Vida Universitaria

Ética y valores

Estudiantes



Estudios <https://www.unizar.es/>



Estudios oficiales de grado

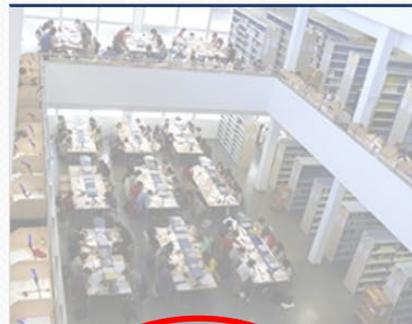
Información general

Oferta de estudios de grado

Matrícula

Movilidad

Estudiantes visitantes



Estudios oficiales de máster

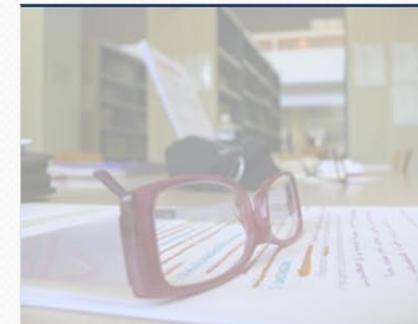
Información general

Oferta de estudios de máster universitario

Acceso, admisión y matrícula

Movilidad

Estudiantes visitantes



Doctorado

Visión general

Acceso, admisión y matrícula

Oferta de Programas de Doctorado

Tesis

Normativa

Ayudas, becas y contratos



Enseñanzas propias

Información general

Oferta de enseñanzas propias

Información académica

Legislación y normativa

Impreso

Autoinscripción y matrícula on-line

Web de titulaciones (https://estudios.unizar.es/estudio/ver?id=722)

<http://www.unizar.es/> → Estudios de Máster → Ciencias → Calidad, seguridad y tecnología de los alimentos



English



Enlaces ▾



Ayuda



Iniciar sesión

[Inicio](#) / [Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos](#)

Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos 2024-2025

[Centros de impartición](#)

[Facultad de Veterinaria](#)

Miguel Servet nº 177

Zaragoza

Tel: 976761611

Coordinación: [Susana Lorán Ayala](#)

[ASIGNATURAS DEL PLAN 631](#)

[Horarios](#)

[Tutorías](#)

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows

Web Facultad de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España)

admvetez@unizar.es

+34 976 761 611



Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proj. social ODS Otros

Estudios de grado

Estudios de Máster

Estudios Propios

Doctorado

- > Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
- > Máster en Nutrición Animal
- > Máster en Sanidad y Producción Porcina
- > Máster Universitario en Salud Global: Integración de la Salud Ambiental, Humana y Animal

- Calendario académico
- Carnet Universitario
- Solicitar carnet universitario
- Universa
- Universia
- Ayudica (CAU)
- Boletín
- Procedimiento Quejas y Sugerencias

Web de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España) | admvetez@unizar.es | +34 976 761 611

Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proy. social ODS Otros

Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Última modificación: Jue, 22/08/2024 - 01:54

Aviso importante: En el Curso Académico 2021-2022, este Máster pasa a tener 90 ECTS impartidos en tres semestres.

- > Plan de estudios
- > Plan de estudios antiguo (en extinción)
- > Memoria de Verificación
- > Información sobre asignaturas
- > Exámenes
- > Coordinadores asignaturas
- > Programación docente (horarios)
- > Prácticas con animales
- > Tribunales de 5ª y 6ª Convocatoria
- > Trabajo Fin de Máster

Estudiantes PDI PTGAS

→ Másteres Oficiales

- Información de los Másteres en la UZ
- Comisión de Garantía de la Calidad de los Estudios de Máster
- Máster en Sanidad y Producción Porcina
 - Comisión de Evaluación de la Calidad Máster Sanidad Porcina
- Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
 - Información sobre asignaturas
 - Coordinadores asignaturas Máster CSTA
 - Programación docente (Horarios)
 - Prácticas con animales
 - Tribunales de 5ª y 6ª Convocatoria
 - Trabajo Fin de Máster
 - Comisión de Evaluación de la Calidad Máster CSTA
- Máster Nutrición Animal
 - Trabajo Fin de Máster Nutrición Animal
 - Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster de Nutrición
- Máster Universitario en Salud Global

PLAN DE ESTUDIOS

Presentación general del plan de estudios

La estructura del Máster es la siguiente:

- Asignaturas obligatorias: 24 ECTS
- Asignaturas optativas: 24 ECTS
- Prácticas externas: 12 ECTS
- Trabajo Fin de Máster: 30 ECTS



Módulo básico	Carácter	Semestre
Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	Obligatorio	1º
Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados	Obligatorio	1º
Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas	Obligatorio	1º
Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	Obligatorio	1º

PLAN DE ESTUDIOS

La estructura del Máster es la siguiente:

- Asignaturas obligatorias: 24 ECTS
- Asignaturas optativas: 24 ECTS
- Prácticas externas: 12 ECTS
- Trabajo Fin de Máster: 30 ECTS



Se deberán cursar 18 ECTS como mínimo de cada módulo optativo para realizar el itinerario correspondiente, pudiendo cursar el resto de créditos optativos del mismo itinerario o del otro itinerario.

Se permiten cambios con respecto a la matrícula inicial siempre que se hagan 15 días antes del inicio de las clases de las asignaturas afectadas

Módulo Itinerario de investigación — 10 asignaturas optativas de 3 ECTS

Objetivo: aportar al estudiante el conocimiento de una serie de herramientas específicas que se pueden aplicar en los diferentes campos de investigación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

PLAN DE ESTUDIOS

Itinerario de investigación	Carácter	Semestre
Análisis sensorial de los alimentos	Optativo	1º
Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	Optativo	1º
Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	Optativo	2º
Investigación de microorganismos en alimentos, agua y ambiente: técnicas tradicionales y moleculares	Optativo	2º
Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	Optativo	1º
Metodología para el estudio de la inactivación y supervivencia microbiana	Optativo	2º
Reología y análisis de la textura de los alimentos	Optativo	1º
Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos	Optativo	2º
Estudio de la base química del aroma y sabor de los alimentos	Optativo	2º
Análisis de metabolitos alimentarios en niveles traza	Optativo	2º

PLAN DE ESTUDIOS

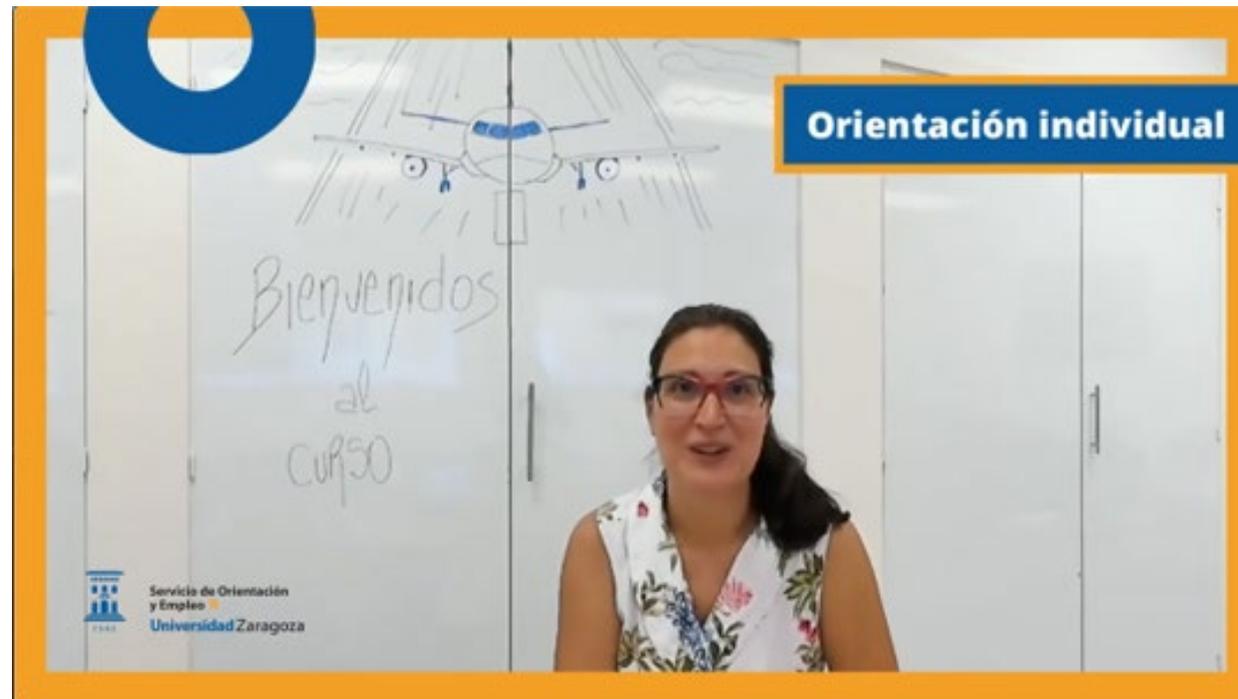
Itinerario de especialización	Carácter	Semestre
Avances en la tecnología de los alimentos de origen vegetal	Optativo	2º
I		
Avances y control de calidad de la carne y el pescado	Optativo	2º
Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	Optativo	1º
Avances en nutrición, alimentación y salud	Optativo	1º
Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	Optativo	2º
Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	Optativo	2º
Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos	Optativo	1º
Peligros emergentes en la cadena alimentaria	Optativo	2º



PLAN DE ESTUDIOS

Prácticas externas 2º

UNIVERSA





Curso Académico: 2024/25

68773 - Trabajo Fin de Máster

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 68773 - Trabajo Fin de Máster

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 30.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Trabajo fin de máster

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es realizar un trabajo de investigación en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. El trabajo será individual y original, y no podrá coincidir con ninguno de los trabajos realizados en otras asignaturas del Máster. El contenido y la metodología de este trabajo deberán tener relación con la temática del Máster. Estos objetivos están alineados con algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODS, de la Agenda 2030 (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), según los temas.



PLAN DE ESTUDIOS

Matrícula a tiempo parcial?



<https://academico.unizar.es/grado-y-master/permanencia/permanencia-en-grados-y-masteres>

Matrícula y permanencia máster universitario

Estudiante a Tiempo Completo

Año de matrícula	Tipo de estudiante	Créditos a matricular	Créditos a superar
1er año de matrícula	Estudiante de nuevo ingreso (*)	60 ECTS	Mínimo: 6 ECTS
	Estudiante con créditos adaptados o reconocidos de estudios previos	Mínimo: 42 ECTS Máximo: 90-60 ECTS (**)	
2º año de matrícula y sucesivos	Estudiantes de continuación	Mínimo: 42 ECTS Máximo: 90-60 ECTS (**)	Mínimo: 18 ECTS a partir del 2º y siguientes años de matriculación

Estudiante a Tiempo Parcial

Año de matrícula	Tipo de estudiante	Créditos a matricular	Créditos a superar
1er año de matrícula	Estudiante de nuevo ingreso (*)	Mínimo: 12 ECTS Máximo: 42 ECTS	Mínimo: 6 ECTS cada curso académico
	Estudiante con créditos adaptados o reconocidos de estudios previos		
2º año de matrícula y sucesivos	Estudiantes de continuación		

Web de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España) admvetez@unizar.es +34 976 761 611

Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proy. social ODS Otros

Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Última modificación: Jue, 22/08/2024 - 01:54

Aviso importante: En el Curso Académico 2021-2022, este Máster pasa a tener 90 ECTS impartidos en tres semestres.

- > [Plan de estudios](#)
- > [Plan de estudios antiguo \(en extinción\)](#)
- > [Memoria de Verificación](#)
- > [Información sobre asignaturas](#)
- > [Exámenes](#)
- > [Coordinadores asignaturas](#)
- > [Programación docente \(horarios\)](#)
- > [Prácticas con animales](#)
- > [Tribunales de 5a y 6a Convocatoria](#)
- > [Trabajo Fin de Máster](#)

Estudiantes PDI PTGAS

→ Másteres Oficiales

- [Información de los Másteres en la UZ](#)
- [Comisión de Garantía de la Calidad de los Estudios de Máster](#)
- [Máster en Sanidad y Producción Porcina](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad Máster Sanidad Porcina](#)
- [Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos](#)
 - [Información sobre asignaturas](#)
 - [Coordinadores asignaturas Máster CSTA](#)
 - [Programación docente \(Horarios\)](#)
 - [Prácticas con animales](#)
 - [Tribunales de 5ª y 6ª Convocatoria](#)
 - [Trabajo Fin de Máster](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad Máster CSTA](#)
- [Máster Nutrición Animal](#)
 - [Trabajo Fin de Máster Nutrición Animal](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster de Nutrición](#)
- [Máster Universitario en Salud Global](#)



EXÁMENES									
Cuatr.	ASIGNATURA	Prueba Global [*] - PRIMERA CONVOCATORIA			Prueba Global - SEGUNDA CONVOCATORIA				
		FECHA	AULAS	HORARIO	FECHA	AULAS	HORARIO		
1º	Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados (OB)	18	diciembre	4	T	16	junio	4	T
1º	Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización	20	diciembre	4	T	18	junio	4	T
1º	Escritura de textos académicos científicos en lengua inglesa	8	enero	4	T	20	junio	4	T
1º	Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas en ciencia de los alimentos	10	enero	4	T	26	junio	4	T
1º	Reología y análisis de la textura de los alimentos	17	diciembre	4	T	17	junio	4	T
1º	Análisis Sensorial de los Alimentos	19	mayo	4	T	19	junio	4	T
1º	Detección y valoración de compuestos antimicrobianos en los alimentos	19	diciembre	4	M	23	junio	4	M
1º	Avances en nutrición, alimentación y salud	9	enero	4	T	24	junio	4	T
1º	Nuevas tecnologías de procesado de los alimentos	7	enero	4	M	24	junio	4	M
1º	Investigación de mohos y micotoxinas en alimentos	7	enero	4	T	25	junio	4	M
1º	Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos	22	mayo	4	M	20	junio	4	T

2º	Herramientas moleculares para la ciencia de los alimentos	20	mayo	4	T	27	junio	4	T
2º	Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios	19	mayo	3	M	23	junio	4	T
2º	Nuevas herramientas en seguridad alimentaria	22	mayo	3	M	25	junio	3	T
2º	Metodología para el estudio de la inocuidad y supervivencia microbiana	26	mayo	4	T	20	junio	4	T

Web de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España) | admvetez@unizar.es | +34 976 761 611

Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proy. social ODS Otros

Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Última modificación: Jue, 22/08/2024 - 01:54

Aviso importante: En el Curso Académico 2021-2022, este Máster pasa a tener 90 ECTS impartidos en tres semestres.

- > [Plan de estudios](#)
- > [Plan de estudios antiguo \(en extinción\)](#)
- > [Memoria de Verificación](#)
- > [Información sobre asignaturas](#)
- > [Exámenes](#)
- > [Coordinadores asignaturas](#)
- > [Programación docente \(horarios\)](#)
- > [Prácticas con animales](#)
- > [Tribunales de 5ª y 6ª Convocatoria](#)
- > [Trabajo Fin de Máster](#)

Estudiantes PDI PTGAS

→ Másteres Oficiales

- [Información de los Másteres en la UZ](#)
- [Comisión de Garantía de la Calidad de los Estudios de Máster](#)
- [Máster en Sanidad y Producción Porcina](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad Máster Sanidad Porcina](#)
- [Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos](#)
 - [Información sobre asignaturas](#)
 - [Coordinadores asignaturas Máster CSTA](#)
 - [Programación docente \(Horarios\)](#)
 - [Prácticas con animales](#)
 - [Tribunales de 5ª y 6ª Convocatoria](#)
 - [Trabajo Fin de Máster](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad Máster CSTA](#)
- [Máster Nutrición Animal](#)
 - [Trabajo Fin de Máster Nutrición Animal](#)
 - [Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster de Nutrición](#)
- [Máster Universitario en Salud Global](#)

PROGRAMACIÓN DOCENTE

Programación Docente

Curso académico: 2024-2025

Titulación: Master CSTA

Curso: Único

Inicio: Fin:

Notas:
 Las sesiones teóricas figuran en negrita
 Entre corchetes se indica el nº de los grupos de prácticas asignados a cada sesión
 Situando el puntero sobre la actividad programada se puede conocer su denominación completa, y sobre el aula, su ubicación

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2/9/2024	3/9/2024	4/9/2024	5/9/2024	6/9/2024
9/9/2024	10/9/2024	11/9/2024	12/9/2024	13/9/2024
16:00-18:00 Presentación [] Aula 4	16:00-18:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4 18:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4 18:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-17:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 17:00-20:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
16/9/2024	17/9/2024	18/9/2024	19/9/2024	20/9/2024
16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Textos in [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-21:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
23/9/2024	24/9/2024	25/9/2024	26/9/2024	27/9/2024
16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-20:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Textos in [1-6] Aula 4 18:00-20:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Textos in [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-21:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
30/9/2024	1/10/2024	2/10/2024	3/10/2024	4/10/2024
16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-20:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4 18:00-20:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Reología [1-6] Aula 4 18:00-20:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula Informática 28 Pat. Animal 18:00-21:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
7/10/2024	8/10/2024	9/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
16:00-20:00 T: Proyectos [1-6] Aula Informática Central	16:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4 19:00-21:00 T: Reología [1-6] Aula 4	16:00-18:30 T: Textos in [1-6] Aula 4 18:30-21:00 T: Reología [1-6] Aula 4		



Activar Windows
 Ve a Configuración para activar Windows



Erasmus (Available English Version)

Última modificación: Mié, 27/11/2024 - 01:56



¿Qué es el programa Erasmus +?

Erasmus + está dentro del denominado Programa de Aprendizaje Permanente, que son programas cuyo objetivo general es facilitar el intercambio, la cooperación y la movilidad entre los sistemas de educación y formación de los países europeos que participan, de forma que se conviertan en una referencia de calidad en el mundo.

En particular, Erasmus está dirigido a estudiantes y profesores universitarios, así como a las instituciones que imparten este tipo de formación.

La estancia Erasmus para estudiantes tiene una duración entre 3 y 12 meses. En países de lenguas poco habladas se ofertan cursos de lengua intensivos para los estudiantes Erasmus.

- Estudiantes >
- PDI >
- PTGAS

- **Introducción**
- **Novedades**
- **Preguntas frecuentes**
- **Comisión de Movilidad Internacional de Estudiantes**
- **Comisión del Programa de Ayudas para Prácticas Internacionales de Cooperación**
- **Estudiante Coordinador**
- **Enlaces de interés**
- **Asociaciones Internacionales de Estudiantes**
- **Bolsa estudiantes internacionales**
- **Programas**
 - SICUE
 - Erasmus
 - Programa de doble titulación UZ-FMVZ/USP
 - Programa de doble titulación UZ-ENSCBP - Bordeaux INP

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Destinos



LEUVEN

Bélgica

Katholieke Universiteit Leuven



BORDEAU

Francia

Bordeaux INP

LYON

Francia

Université Claude Bernard (Lyon I)

PARIS

Francia

Agroparistech



DEBRECEN

Hungría

Debreceni Egyetem



BOLOGNA

Italia

Università degli Studi di Bologna

NAPOLI

Italia

Università degli Studi di Napoli Federico II

TORINO

Italia

Università degli Studi di Torino



WARSAW

Polonia

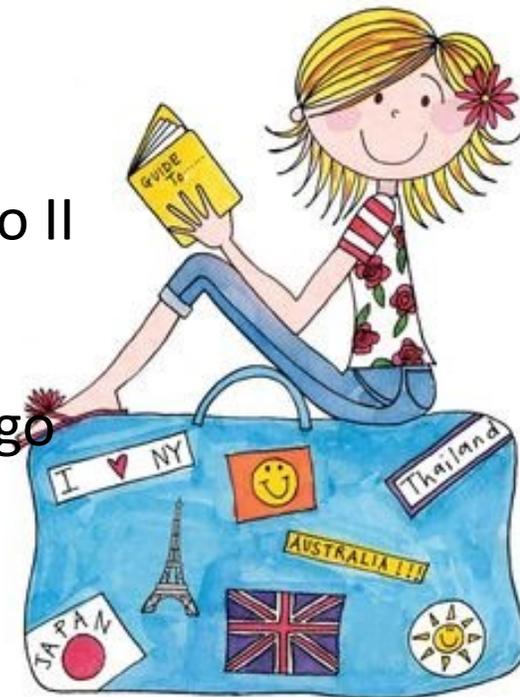
Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego



ANKARA

Turquía

Middle East Technical University



OTRAS CUESTIONES

Identificación y contraseñas

- **Número de Identificación Personal (NIP):** número de seis dígitos
- **Contraseña administrativa**
- **Contraseña de cuenta de correo electrónico @unizar.es**
- **Contraseña de Google Apps de Unizar (mismo correo @unizar.es)**
- **Contraseña intranet de la Facultad de Veterinaria**



<https://www.youtube.com/watch?v=JkjV1zmpvsc>

Hay que solicitarla inicialmente en la Web de la Facultad



Área personal estudiante



Movilidad



Anillo Digital Docente (ADD)



Estudiantes nuevo ingreso (información importante)



Seguro accidentes 2023-24 (Recomendado para todos los alumnos)

- Universa
- Universia
- Ayudica (CAU)
- Boletín
- Procedimiento Quejas y Sugerencias

Agosto 2024



L	M	M	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

<http://veterinaria.unizar.es/estudiantes/areapersonalestudiante>



Área Personal de Estudiante

Última modificación: Lun, 08/04/2024 - 11:20

Acceso a Área Personal para estudiantes (Curso 2023-24):

[Instrucciones para alumnos de grado](#)

NIA = NIP
(6 dígitos)



Solicite contraseña de acceso si es **NUEVO ESTUDIANTE** o si la **OLVIDÓ**

Recibirá un correo electrónico con su contraseña

Solicitar contraseña de acceso

NIA:

Indique su N° de Identificación Administrativa

Acceder al Área Personal

NIA:

Contraseña:

Es específica para esta aplicación

Web de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España)

admvetez@unizar.es

+34 976 761 611

Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proy. social ODS Otros



Área personal estudiante



Movilidad

add

Anillo Digital Docente (ADD)



Estudiantes nuevo ingreso (información importante)



Seguro accidentes 2023-24 (Recomendado para todos los alumnos)



- Universa
- Universia
- Ayudica (CAU)
- Boletín
- Procedimiento Quejas y Sugerencias

Agosto 2024

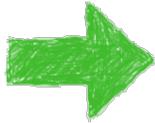
L	M	M	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1



<https://veterinaria.unizar.es/estudiantes/informacion-estudiantes-nuevo-ingreso>



Académico



- › [Desvío del correo electrónico \(info web UNIZAR\)](#)
- › [Obtención del Carnet Universitario \(info web UNIZAR\)](#)
- › [Documento informativo sobre solicitud de carnet universitario \(utilidad de Biblioteca\), pdf](#)
- › [Información sobre el Programa de Orientación Universitaria \(POU\)](#)

Normativa

- › [Información sobre Normativa de Permanencia para los Grados](#)
- › [Procedimiento de reconocimiento de créditos por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación](#)

Representación

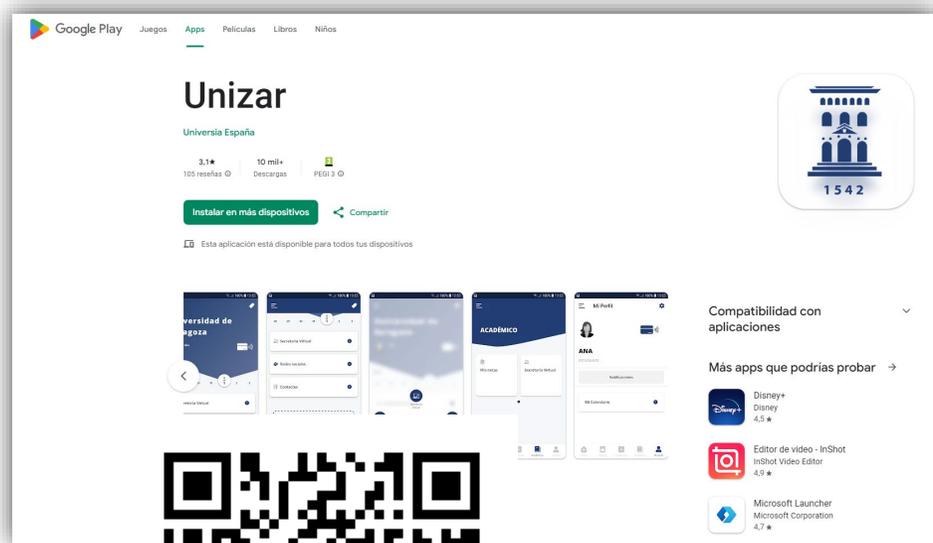
- › [Delegación de Estudiantes](#)
- › [Asociaciones/Colectivos Estudiantes](#)
- › [Grupo What's APP para Estudiantes más de 25 años](#)

<https://veterinaria.unizar.es/estudiantes/informacion-estudiantes-nuevo-ingreso>

Tarjeta Universitaria virtual (TUI)

APP Unizar

- Android: <https://play.google.com/store/apps/details?id=net.universia.unizar>
- IOS: <https://apps.apple.com/us/app/universidad-de-zaragoza/id1474207309>



<https://youtu.be/H6Rb1Sd5Y5U?si=53KrRnjEdZVjmvdf>



Web de Veterinaria

Universidad Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

Calle Miguel Servet, 177, 50013 Zaragoza (España)

admvetez@unizar.es

+34 976 761 611



Inicio Institución Comunidad Académico Movilidad Investigación Innov. Docente Prevención Servicios Proy. social ODS Otros



Área personal estudiante



Movilidad

add

Anillo Digital Docente (ADD)



Estudiantes nuevo ingreso (información importante)



Seguro accidentes 2023-24 (Recomendado para todos los alumnos)

- Universa
- Universia
- Ayudica (CAU)
- Boletín
- Procedimiento Quejas y Sugerencias

Agosto 2024

« »

L	M	M	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1



Con la identificación en su cuenta de la Universidad de Zaragoza se autentica una vez y ya estará identificado en muchas aplicaciones de Unizar que lo utilizan como biblioteca, identidad, docente, geo, gitlab, cloud, estudios, UNITA, contabilidad XXI

ATENCIÓN: Si termina la sesión en una de esas aplicaciones supone que t Moodle.

ADD Unizar - Moodle



Detección en el ADD d generados por In

Está disponible en Moodle la licencia funcionalidad para la detección del uso generativa en la creación de documentos. En la web del ADD puedes encontrar información también profundizar en el tema del uso académicos <https://add.unizar.es/add-plagio->



Universidad Zaragoza

Indique su N.I.P. y contraseña administrativa

Un servicio solicita que se autentique. Esto significa que debe indicar su N.I.P. y contraseña administrativa en el siguiente formulario.

N.I.P.

Contraseña

Iniciar sesión



4

LS



Con la identificación en su cuenta de la Universidad de Zaragoza se autentica una vez y en muchas aplicaciones de Unizar que lo utilizan como biblioteca, identidad, atenea, voz docente, geo, gitlab, cloud, estudios, UNITA, contabilidad XXI

ATENCIÓN: Si termina la sesión en una de esas aplicaciones supone que también se termina la sesión en Moodle.

- Perfil
- Calificaciones
- Calendario
- Mensajes
- Archivos privados
- Informes
- Preferencias
- Idioma
- Cerrar sesión

¡Hola, Susana! 🖐️

Calendario

Todos los cursos

Nuevo evento

agosto

septiembre 2024

octubre

Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
						1

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



Con la identificación en su cuenta de la Universidad de Zaragoza se autentica una vez y ya estará identificado ✕ en muchas aplicaciones de Unizar que lo utilizan como biblioteca, identidad, atenea, voto, tarjeta, innovación docente, geo, gitlab, cloud, estudios, UNITA, contabilidad XXI

ATENCIÓN: Si termina la sesión en una de esas aplicaciones supone que también se termina la sesión en Moodle.

Mis cursos

Vista general de curso

En progreso ▾

Buscar

Ordenar por nombre del curso ▾

Tarjeta ▾

2223P11

2223P11 Sistema antiplagio como herramienta docente ...



2223P20

2223P20 ¿Y si hacemos un proyecto de innovación ...



2223P31

2223P31 Gestión y publicación de calificaciones ...



Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows. ?



Información general de I...

- Avisos
- Generalidades IACOM 202...
- Guía docente
- Clases teóricas y prácticas
- Distribución de clases te...
- Distribución de clases te...
- Hoja de asistencia a prác...
- Exámenes
- Convocatoria de examen...
- Convocatoria de examen...
- Otras informaciones
- Instrucciones curso onlin...

Casos clínicos para examen

Dermatología

Endocrinología

Enfermedades parasitarias

Neurología

Medicina del comportam...

Integración en animales de compañía (2023/2024)

Curso Configuración Participantes Calificaciones Informes Más

Información general de la asignatura



Avisos



Generalidades IACOM 2023-2024 184.9 KB



Guía docente 10.1 KB

Clases teóricas y prácticas



Distribución de clases teóricas - 1º cuatrimestre (actualizado) 76.2 KB



Distribución de clases teóricas - 2º cuatrimestre 74.4 KB



@FVeterinariaUZ

<https://x.com/FVeterinariaUZ>



@FVeterinariaUZ

<https://www.facebook.com/FVeterinariaUZ/>



@facultaddeveterinariazaragoza

[http://youtube.com/c/
FacultaddeVeterinariaUniversidaddeZaragozaEspaña](http://youtube.com/c/FacultaddeVeterinariaUniversidaddeZaragozaEspaña)



<https://www.linkedin.com/in/fveterinariauz>



FVeterinariaUZ

<https://www.instagram.com/fveterinariauz/>



ESTUDIANTES

<https://veterinaria.unizar.es/estudiantes/estudiantes>

Estudiantes

Aquí encontrarás información que te interesa a ti, como estudiante de nuestra Facultad.



¿Como nos organizamos?

- Delegados de cada curso
- Consejo Estudiantes Centro
- Delegación de Estudiantes
- Consejo Estudiantes UZ
- Asociaciones
- Vicerrectorado Estudiantes
- Casa del Estudiante

- * Listado ****Nuevo****
- * Fichas ****Nuevo****



Prevención y Seguridad

- Formación
- Seguro de accidentes
- Prevención y Seguridad (+info)



Programas movilidad

- Novedades Movilidad
- Inf. Foreign Students
- Estudiantes Visitantes
- Movilidad (+ info)



Anillo Digital Docente (ADD) Campus Virtual
(Acceso con las credenciales de correo electrónico UNIZAR)

- Moodle
- OCW - Open Course Ware
- OCW - Cursos Fac Veterinaria

ASOCIACIONES DE ESTUDIANTES

ACTIVIDADES EXTRA-ACADÉMICAS

ACTIVIDADES DEPORTIVAS (SAD)

PRÁCTICAS EXTERNAS (UNIVERSA)



Universidad Zaragoza



Biblioteca (Servicio préstamo ordenadores)



<http://veterinaria.unizar.es/servicios/biblioteca>



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



OFICINA VERDE



Hola a todos y todas y bienvenidos a la Universidad de Zaragoza.



Universidad
Zaragoza



Servicio de Actividades Deportivas (SAD)





Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



DELEGACIÓN DE ESTUDIANTES

Nalaya Segovia
Adrián Ruiz
Andrea Monedero



Universidad
Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



PRÁCTICAS INTERNACIONALES

Adrián Ruiz Requejo

IAESTE Aragón



Universidad
Zaragoza

Normas de seguridad y de trabajo específicas

Máster en CSTA

Curso 2024-2025

GRUPOS DE RIESGOS

- **Riesgos generales**
 - Cortes, caídas, quemaduras, etc.
- **Riesgo ergonómico**
 - Posturas forzadas (uso portátil). Grupos
- **Riesgo biológico**
 - Manipulación de agentes patógenos
 - Contacto con seres vivos enfermos que puedan actuar como vector
- **Riesgo mecánico**
 - Golpes, erosiones, cortes, etc. producidos con máquinas, herramientas...
- **Riesgo químico**
 - Exposición accidental, exposición continuada

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas sin riesgo químico, físico o microbiológico

■ *Riesgos generales:*

Cortes (cuchillos, bisturís, vidrio roto, etc.).

Quemaduras.

Caídas, resbalones.



■ *Riesgos ergonómicos:*

Dolores por posturas forzadas



Correcta higiene postural, descansos programados, realizar ejercicio físico.

Orden y limpieza también es prevención!!!!

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con **RIESGO BIOLÓGICO**

- **Medidas higiénicas generales**

Cumplimiento de prohibiciones :

- uso de lentillas,
- comer, beber,
- maquillaje, etc.

Especial atención: correcto lavado de las manos y retirada de guantes.

- **Uso de Equipos de Protección Individual (EPIs)**

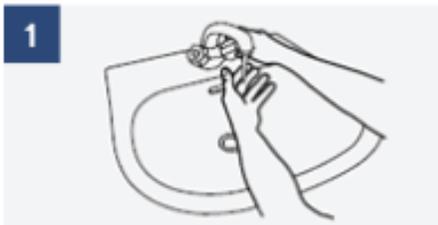
EPI (protección personal y a terceros):

- Gafas o cubre gafas,
- Bata,
- Guantes
- Cubrecabezas
- Mascarilla, etc..

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con RIESGO BIOLÓGICO

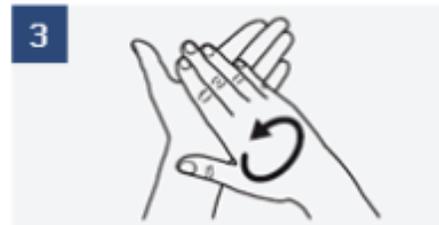
- **Procedimiento de trabajo (guion de prácticas)**
 - Operaciones a realizar en cabina de bioseguridad, uso de una zona concreta para realizar una operación, descontaminación de la zona de trabajo tras realizar una operación.
 - Seguir las pautas marcadas por el profesor, solicitar aclaraciones si fuese necesario.



Humedecer las manos con agua



Aplicar suficiente jabón para cubrir la superficie de ambas manos



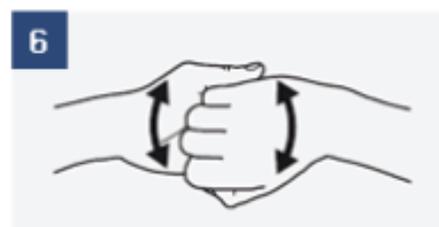
Frotar las palmas de las manos entre sí



Frotar la palma derecha sobre el dorso de la izquierda, entrelazando los dedos y viceversa



Frotar palma contra palma, entrelazando los dedos



Frotar el dorso de los dedos contra la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos



Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa



Enjuagarse las manos con agua



Secarse con una toalla de un solo uso



Utilice la toalla para cerrar el grifo



Las manos ya son seguras

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con **RIESGO QUÍMICO**

Accidentes de trabajo (contactos, salpicaduras, etc...)

Enfermedades profesionales (por inhalación, ingestión, contacto....)



EL PAÍS ANDALUCÍA

ANDALUCÍA CATALUÑA C. VALENCIANA GALICIA MADRID PAÍS VASCO MÁS COMUNIDADES TITULARES »

Tres heridos por una explosión en el laboratorio de un instituto de Sevilla

Efectivos del 061 han estabilizado a los heridos, todos leves, y los han trasladado a la unidad de quemados del hospital Virgen del Rocío

EFE
Sevilla - 10 JUN 2019 - 14:25 CEST

NEWSLETTER
Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

TE PUEDE INTERESAR

Un menor muere en Tarragona tras encaramarse a una torre eléctrica

Las matrículas de honor se dejan en

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con **RIESGO QUÍMICO**

- Medidas higiénicas generales
- Formación, información
 - Información de los riesgos
 -  Ficha de datos de seguridad (FDS)
Etiqueta
 - Unidad de prevención riesgos laborales:
uprl.unizar.es
- Protección colectiva
- Protección individual

Errores en el uso de Vitrinas



¿TRABAJO DE FORMA SEGURA EN MI VITRINA DE GASES?

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con **RIESGO MECÁNICO**

Golpes, cortes, erosiones, etc.
con máquinas herramientas.



- Seguir premisas de los profesores responsables
- Utilización equipos de protección individual (EPI)



- Bata (diferente de la usada para trabajar en laboratorio)
- Gorro
- Guantes
- Botas de agua con puntera reforzada



Equipamiento en seguridad para estudiantes Master en CSTA

REFERENCIA	CARACTERÍSTICAS
Gafa o Cubregafa de seguridad NORMA "EN-166"	Ocular transparente-Talla única
Guantes de protección contra productos químicos* y microorganismos NORMA "EN-3742"	Guante nitrilo desechable (Caja de 100)
Bota de agua con puntera reforzada Norma "S4"	1 par (3º-4º)
Bata puño goma elástica sin cinturón	1 Unidad-Blanco 2 Unidades-Blanco: coincidencia actividades incompatibles
Gorro para la industria alimentaria	1 Unidad

* Los guantes de nitrilo pueden no resultar adecuados para el manejo de determinadas sustancias químicas. En ese caso se utilizarán guantes de otro material (látex) conforme a las recomendaciones del profesor responsable de la práctica

¿Dónde encuentro la información?

- **En la página web de la Facultad**

<https://veterinaria.unizar.es/>



Información para estudiantes de nuevo ingreso



<https://veterinaria.unizar.es/estudiantes/informacion-estudiantes-nuevo-ingreso>

Prevención

<https://veterinaria.unizar.es/prevencion/equipamiento-seguridad-practicas>

LECTURA OBLIGADA DE.....

- Guía Preventiva para el Estudiante de la Universidad de Zaragoza, que se encuentra disponible en la siguiente dirección:

https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/guia_preventiva_para_estudiantes.pdf

- Manual de seguridad en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza y normas marcadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales:

https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/manual_de_seguridad_en_los_laboratorios_de_la_universidad_de_zaragoza.pdf

<https://uprl.unizar.es/inicio/manual-de-procedimientos>

¿Dónde encuentro la información?

- **En la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales de UNIZAR (UPRL)**

<https://uprl.unizar.es/>

- **En las guías docentes y en los guiones de prácticas de las asignaturas**

https://estudios.unizar.es/estudio/asignaturas?anyo_academico=2023&estudio_id=20230112¢ro_id=105&plan_id_nk=568

<https://moodle.unizar.es/add/>

chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://veterinaria.unizar.es/sites/veterinaria/files/archivos/ESTUDIA
NTES/Ficha_Seguridad_pra%CC%81cticas_2024-2025.pdf

PRÁCTICAS Y TRABAJOS DE CURSO E INVESTIGACIÓN EN LABORATORIOS Y TALLERES

Yo con DNI

Matriculado/a en el Grado/Master en en el

Curso Académico 2020-2021, declaro conocer y haber recibido información del contenido de este documento y me comprometo a cumplir las normas de trabajo y seguridad que se indican, durante todos los cursos académicos del Grado en Veterinaria o del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos o del Máster en el que haya formalizado matrícula:

- La realización de prácticas de laboratorio o taller conlleva riesgos de los que hay que ser consciente con el fin de prevenir accidentes, por lo que es imprescindible adoptar las medidas de seguridad necesarias.

En función del tipo de prácticas, los riesgos pueden ser de muy distinta naturaleza (químicos, biológicos, mecánicos, eléctricos, etc.) y una misma práctica puede implicar riesgos de varios tipos.

- Las normas generales de trabajo en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza.
- Cada asignatura, actividad o práctica puede presentar riesgos específicos, que vendrán recogidos, en su caso, en los correspondientes guiones. Hay que acceder al laboratorio/taller habiendo leído el guion de la práctica que se va a realizar.
- Los equipos de protección individual son necesarios para la realización de las prácticas y es mi responsabilidad llevarlos siempre puestos y utilizarlos adecuadamente, según se me indique, en el laboratorio o taller. (Los equipos están señalizados en la entrada del laboratorio o taller y relacionados en los guiones de las prácticas).
- Es mi responsabilidad observar las medidas preventivas y de seguridad que hay que aplicar de forma general y las específicas que se me indiquen en cada práctica (señalizadas en la entrada del laboratorio o taller y relacionados en los guiones de las prácticas).

Asimismo, declaro conocer que el incumplimiento de las normas establecidas por la Universidad de Zaragoza en el laboratorio y/o taller conlleva la imposibilidad de acceder al mismo hasta subsanar las deficiencias, o la expulsión del recinto por parte del responsable de las prácticas si se incumple alguna medida de seguridad colectiva o personal.

Por todo lo expuesto firmo el presente documento en:

(Firma)

..... a de de

REFERENCIAS:

- Política en Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza, aprobada en Consejo de Gobierno de fecha 13 de febrero de 2009.
<http://upri.unizar.es/doc/politicaprevencion.pdf>
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza, aprobado en Consejo de Gobierno el 16 de noviembre de 2010, modificado en Consejo de Gobierno de 27 de septiembre de 2016. <http://upri.unizar.es/plan.html>
- Acuerdo del Pleno del Consejo de Universidades de 22 de septiembre de 2011, por el que se establecen las directrices para la adaptación de la legislación de prevención de riesgos laborales a la Universidad, de promoción y extensión de la cultura preventiva a la comunidad universitaria. <http://upri.unizar.es/doc/acuerdocrue.pdf>
- Estatuto del Estudiante Universitario, Real Decreto 1791/2010 de 30 de diciembre.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2010-20147>

Artículo 7. Derechos comunes de los estudiantes universitarios: A recibir formación sobre prevención de riesgos y a disponer de los medios que garanticen su salud y seguridad en el desarrollo de sus actividades de aprendizaje.

Artículo 13. Deberes de los estudiantes universitarios: Conocer y cumplir las normas internas sobre seguridad y salud, especialmente las que se refieren al uso de laboratorios de prácticas y entornos de investigación.

NORMAS DE TRABAJO EN LABORATORIOS Y TALLERES DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

- Las normas a cumplir en cada laboratorio o taller, deberán estar señalizadas a la entrada del mismo.
- Serán de obligado cumplimiento, al menos, las normas marcadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales <http://upri.unizar.es/seguridad/pdfs/laboratorios.pdf> debiendo cada Departamento proponer las suyas en función del tipo de práctica a realizar.
- Se seguirán los Procedimientos de la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza en referencia a la retirada de residuos Sanitarios y Peligrosos: <http://upri.unizar.es/procedimientos.html>
- Se recomienda, en el caso específico de trabajo en laboratorios, la atenta lectura del siguiente manual:
<http://upri.unizar.es/seguridad/pdfs/seglaborUZ.pdf>

**ENTREGAR FIRMADO A LA
COORDINADORA DEL MÁSTER
ANTES DEL 20 DE SEPTIEMBRE**



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Bienvenida a los estudiantes de
nuevo ingreso en la Facultad

Curso académico 2024-2025



<https://veterinaria.unizar.es/>



Universidad
Zaragoza