



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

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

Curso académico 2025-2026



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

Susana Lorán Ayala (sloran@unizar)



Universidad
Zaragoza



Universidad
Zaragoza

BIENVENIDOS A UNIZAR!!!



Universidad
Zaragoza

Rosa Bolea Bailo
Rectora de la Universidad de Zaragoza

Web de la Universidad de Zaragoza

← → G   unizar.es ☆

 add.unizar.es LLeva...  eduroam Configurat...  Inicio de sesión - ay...  Servicio de Informát...  Universidad de Zara...  Webmail Unizar Bie... >>  Todos los marcadores

DIRECTORIO CORREO ELECTRÓNICO CONTACTO

 **Universidad**
Zaragoza

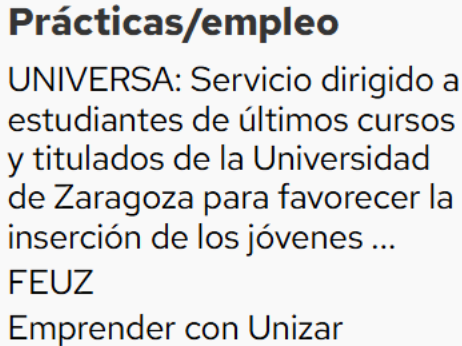
UNIZAR Estudios I+D+i Internacional **Vida Universitaria** Ética y valores



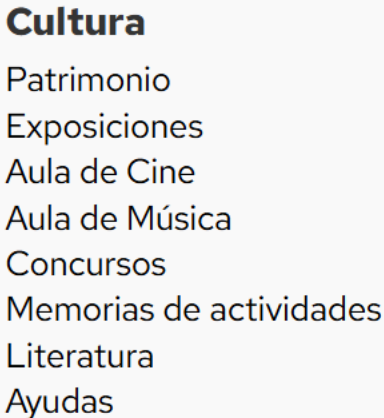
Alojamiento

Colegios mayores
Servicio de alojamiento
Residencia universitaria de Jaca



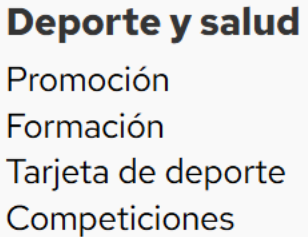
Prácticas/empleo

UNIVERSA: Servicio dirigido a estudiantes de últimos cursos y titulados de la Universidad de Zaragoza para favorecer la inserción de los jóvenes ...
FEUZ
Emprender con Unizar



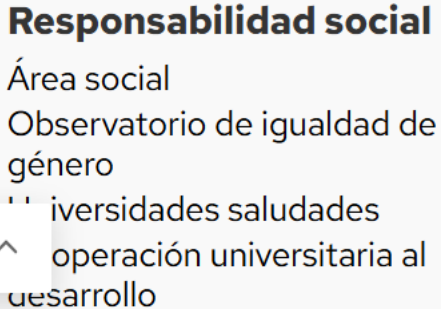
Cultura

Patrimonio
Exposiciones
Aula de Cine
Aula de Música
Concursos
Memorias de actividades
Literatura
Ayudas



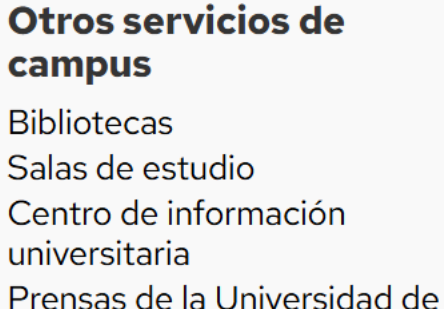
Deporte y salud

Promoción
Formación
Tarjeta de deporte
Competiciones



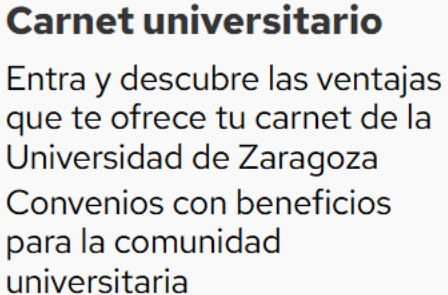
Responsabilidad social

Área social
Observatorio de igualdad de género
Universidades saludables
Operación universitaria al desarrollo



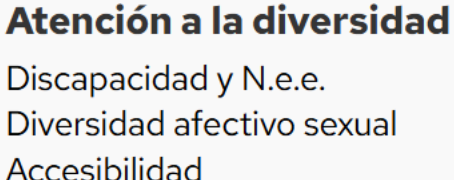
Otros servicios de campus

Bibliotecas
Salas de estudio
Centro de información universitaria
Prensas de la Universidad de



Carnet universitario

Entra y descubre las ventajas que te ofrece tu carnet de la Universidad de Zaragoza
Convenios con beneficios para la comunidad universitaria



Atención a la diversidad

Discapacidad y N.e.e.
Diversidad afectivo sexual
Accesibilidad

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



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

≡ **Universidad Zaragoza**

Servicio de alojamiento Centro de Información Universitaria

✉ alojami@unizar.es 📞 976 762 318



Servicio de alojamiento



Seguimos atendiendo sus consultas y gestiones en el correo

alojami@unizar.es

👁 te interesa

→ Centro de Información Universitaria

Enlaces de interés

- › COLEGIOS MAYORES
- › ZARAGOZA VIVIENDA (programa de alojamiento para universitarios)
- › PROGRAMA VIVIR Y COMPARTIR
- › InfoJoven (alojamiento)
- › InfoJoven (guía de recursos de alojamiento)



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](#)



Universidad
Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

<https://bici.unizar.es/prestamo>



≡ **Universidad** Zaragoza

RED DE APARCABICIS

COMUNIDAD BICI UNIZAR

DIVULGACIÓN

CONTACTO

Biciunizar

CONSIGUE TU BICI REPARA TU BICI MUÉVETE EN BICI ACTIVIDADES

Consigue
tu bici



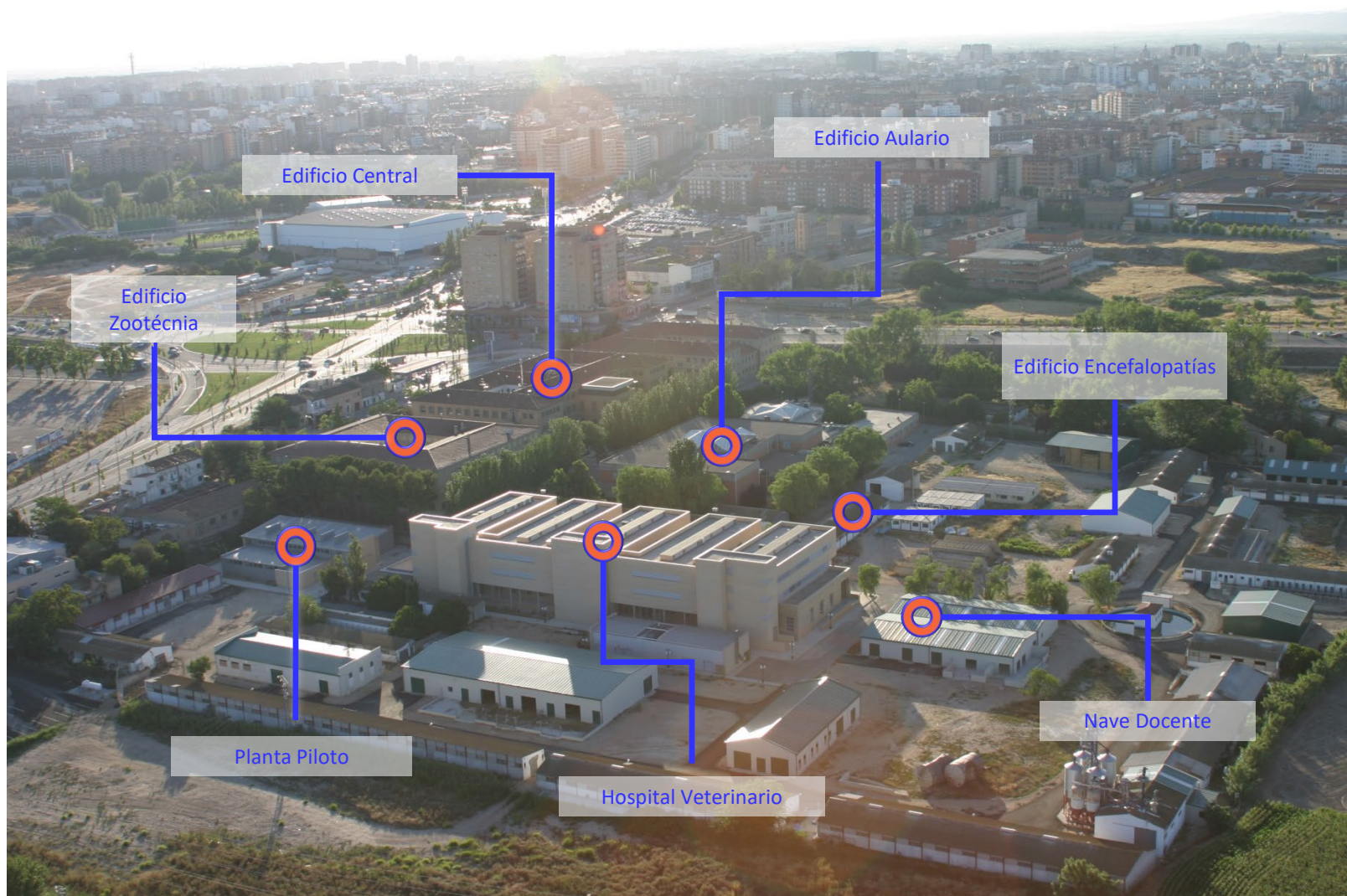
Préstamo de bicicletas para la Comunidad Unizar

Windows



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

BIENVENIDOS A LA FACULTAD DE VETERINARIA!!!



Universidad
Zaragoza



EQUIPO DE GOBIERNO





- **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. Arantzazu 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



Universidad
Zaragoza



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



Biblioteca

Centros

ADD

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows

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



Universidad
Zaragoza

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

Mapa web / Contacto web

 Directorio

 Email



ES



EN



Universidad
Zaragoza



Estudios

I+D+i

Institución

Internacional

Vida Universitaria

Ética y valores

Estudiantes

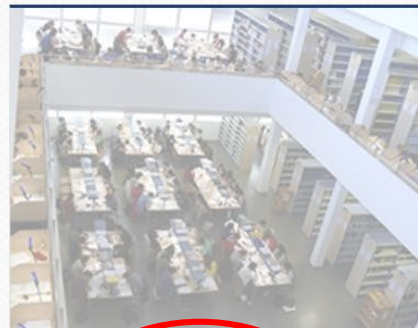


Estudios <https://www.unizar.es/>



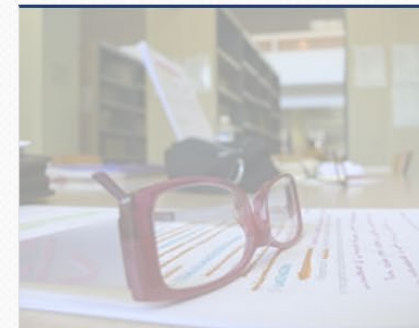
Estudios oficiales de grado

- 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

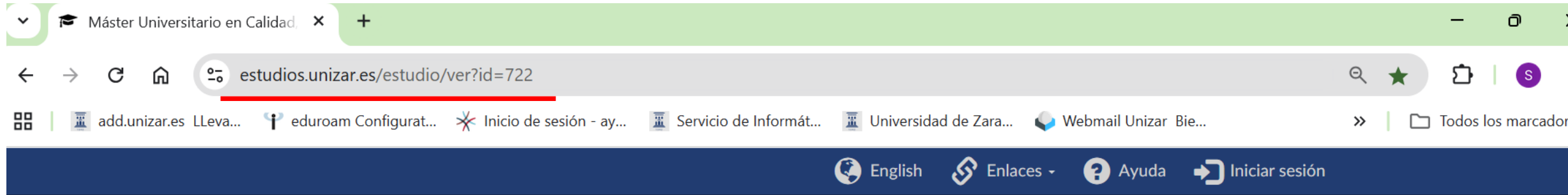


Enseñanzas propias

- Información general
- Oferta de enseñanzas propias
- Información académica
- Legislación y normativa
- Autoinscripción y matrícula online

Web de titulaciones

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



Oferta de estudios oficiales universitarios

Centros de impartición

Facultad de Veterinaria

Miguel Servet nº 177
Zaragoza
Tel: 976761611
Coordinación: [Susana Lorán Ayala](#)

ASIGNATURAS DEL PLAN 631

[Tutorías](#)

Activar Windows
Ve a Configuración para a

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 Proy. 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



Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Última modificación: Mar, 22/07/2025 - 08:00

- › Plan de estudios
- › Memoria de Verificación
- › Información sobre asignaturas
- › Exámenes
- › Coordinadores asignaturas
- › Programación docente (horarios)
- › Presentación curso académico 2024-2025

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

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

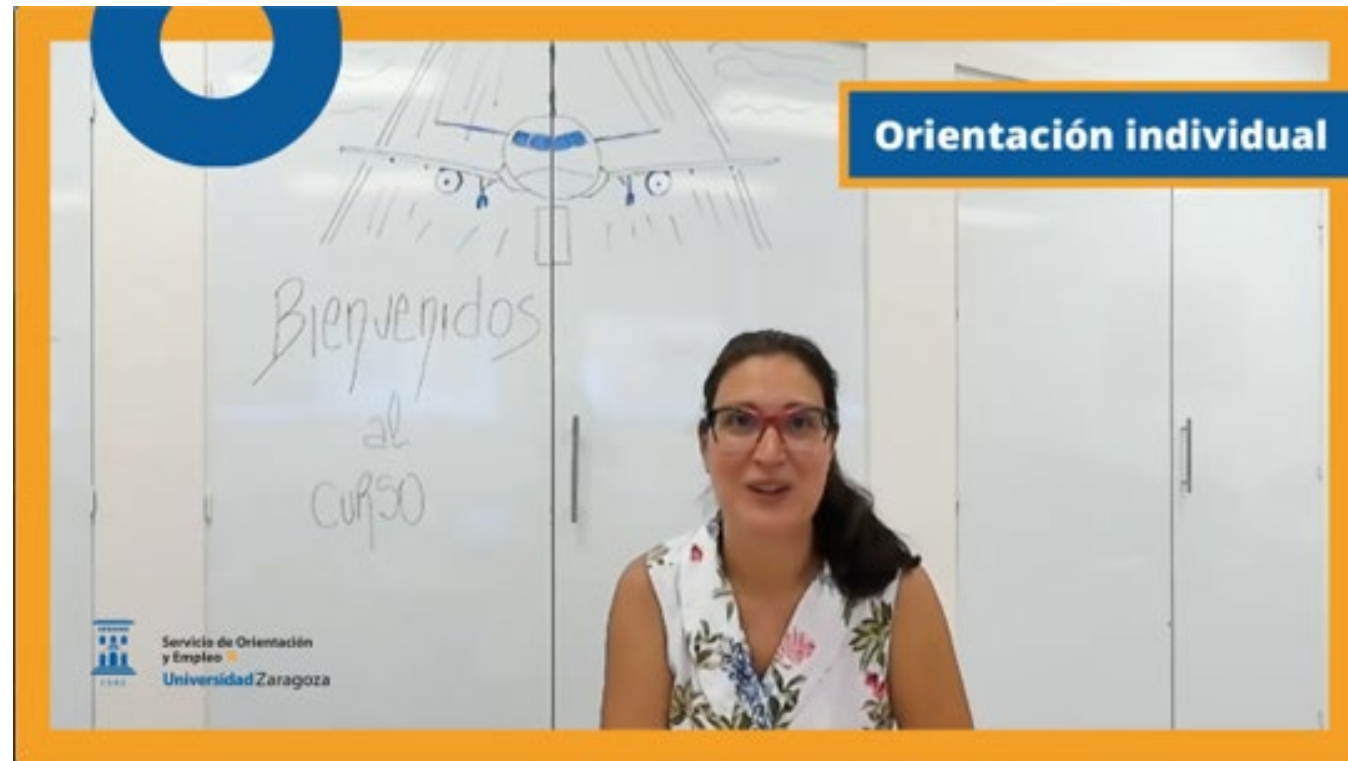


Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

PLAN DE ESTUDIOS

Prácticas externas 2º

UNIVERSA



Emilia Muñoz Langa (emiliaml@unizar.es)



Universidad
Zaragoza



Universidad
Zaragoza



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.

***Oferta de trabajos y
selección: Diciembre 2025***

***Posibilidad de matrícula en
Enero de 2026 para
finalizar en el curso 25-26***

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](#)



Calendario de exámenes del Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

Curso académico 2025-2026

Asignaturas primer semestre

Obligatorias

Textos inglés: 19 Diciembre-T; 19 Junio-T

Proyectos. 7 de Enero-T; 15 Junio-T

Fuentes información: 9 Enero-T; 25 Junio-T

Técnicas estadísticas: 17 Diciembre-T; 17 Junio-T

Optativas (todas menos reología terminan entrado en el segundo semestre, por lo que los exámenes de convocatoria ordinaria son en mayo y los de extraordinaria en junio-julio)

Reología: 18 Diciembre; 16 Junio-T

Análisis sensorial: 18 Mayo-M; 18 Junio-T

Antimicrobianos: 19 Mayo-M; 22 Junio-T

Avances en nutrición, alimentación y salud: 20 mayo-M; 23 Junio-T

Avances lácteos: 21 Mayo-T; 19 Junio-M

Nuevas tecnologías de procesado de alimentos: 22 mayo-M; 23 Junio-M

Investigación de mohos y micotoxinas: 27 mayo-M; 24 Junio-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: 2025-2026

Titulación: Master CSTA

Curso: Único

Inicio: 1/9/2025 ▼ Fin: 14/11/2025 ▼ Acotar rango de días Ver agenda en blanco y negro

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
1/9/2025	2/9/2025	3/9/2025	4/9/2025	5/9/2025
8/9/2025	9/9/2025	10/9/2025	11/9/2025	12/9/2025
16:00-18:00 Pres CSTA [] Aula 4	16:00-17:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
	17:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	19:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	18:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	19:00-21:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4
	19:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4			
15/9/2025	16/9/2025	17/9/2025	18/9/2025	19/9/2025
16:00-18:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
18:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	18:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	19:00-21:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	18:00-20:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	19:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4
			20:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	
22/9/2025	23/9/2025	24/9/2025	25/9/2025	26/9/2025
16:00-19:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	16:00-19:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4	16:00-18:00 T: Téc Estad [1-6] Aula 4
19:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	18:00-20:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	19:00-21:00 T: Proyectos [1-6] Aula 4	18:00-21:00 T: Textos in [1-6] Aula 4	18:00-21:00 T: Fuentes [1-6] Aula 4



Erasmus (Available English Version)

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



Educación y Cultura



Programa en el ámbito del Aprendizaje Permanente

¿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)



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



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



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](#)

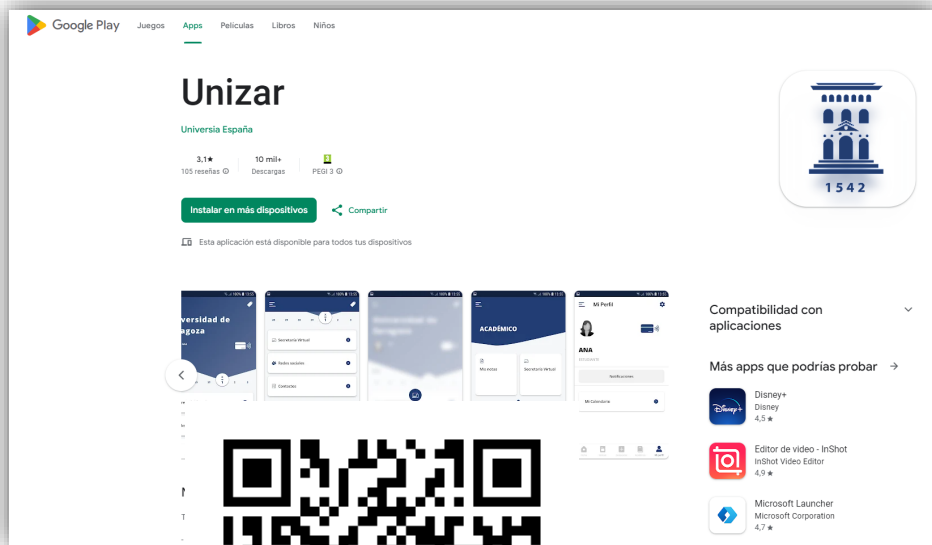
<https://veterinaria.unizar.es/estudiantes/informacion-estudiantes-nuevo-ingreso>

Tarjeta Universitaria virtual (TUI)

<http://www.unizar.es/carne-universitario/tarjeta-universitaria-inteligente>

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>



Universidad
Zaragoza

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

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](#)



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 l...

[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/>



**Universidad
Zaragoza**

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



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Biblioteca (Servicio préstamo ordenadores)



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



Universidad
Zaragoza



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Servicio de Actividades Deportivas (SAD)



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 2025-2026

GRUPOS DE RIESGOS

- **Riesgos generales**
 - Cortes, caídas, quemaduras, etc.
- **Riesgo ergonómico**
 - Posturas forzadas (uso portátil).
- **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

Actividades 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.



1 Humedecer las manos con agua



2 Aplicar suficiente jabón para cubrir la superficie de ambas manos



3 Frotar las palmas de las manos entre sí



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



5 Frotar palma contra palma, entrelazando los dedos



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



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



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



9 Enjuagarse las manos con agua



10 Secarse con una toalla de un solo uso



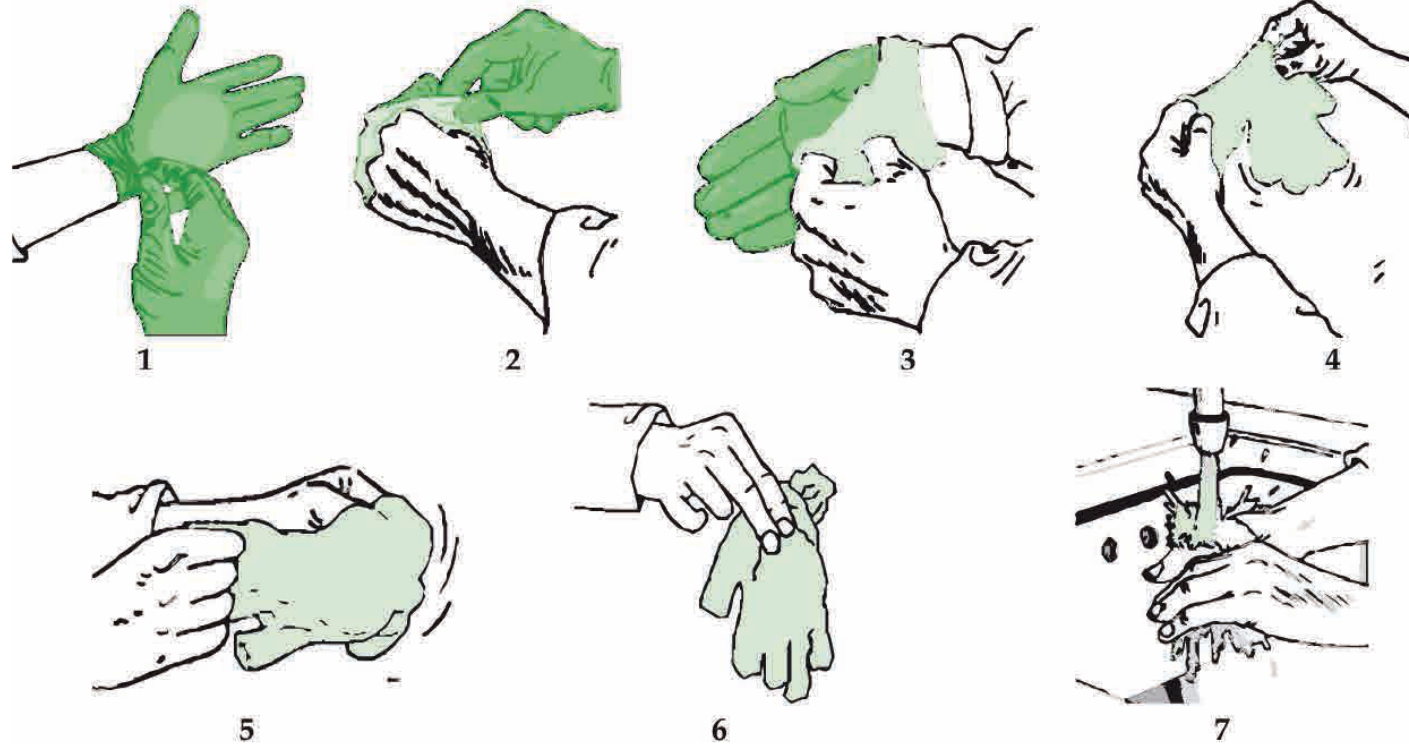
11 Utilice la toalla para cerrar el grifo



12 Las manos ya son seguras



Figura 4. Comprobación de la ausencia de fugas.



1. Coger el guante a unos centímetros del borde.
2. Volverlo del revés y quitarlo hasta el inicio de los dedos.
3. Con los dedos protegidos por el guante quitar el guante de la otra mano.

4. Volver del revés y quitar el guante del todo.
5. Acabar de quitar el primer guante.
6. Desechar los guantes de forma apropiada.
7. Lavarse las manos.

Prácticas del Máster en CSTA

Prácticas en laboratorio con **RIESGO QUÍMICO**

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

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



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=2025&estudio_id=20250112¢ro_id=105&plan_id_nk=568

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

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 Alimentos o del Máster en el que haya formalizado matrícula:

- La realización de prácticas de laboratorio o taller conlleva riesgos, por lo que el estudiante debe ser consciente con el fin de prevenir accidentes, por lo que se deben seguir las normas de seguridad necesarias.

En función del tipo de prácticas, los riesgos (químicos, biológicos, mecánicos, etc.) serán de varios tipos.

- Las normas generales de seguridad en los laboratorios y talleres de la Universidad de Zaragoza.

- Las normas específicas de cada laboratorio o taller.

REFERENCIAS:

- Política en Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza, aprobada en Consejo de Gobierno el 14 de mayo de 2010. <http://upri.unizar.es/seguridad/pdfs/politica.pdf>

Política en Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza, aprobada en Consejo de Gobierno el 14 de mayo de 2010.

Política en Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Zaragoza, aprobado en Consejo de Gobierno el 14 de mayo de 2010.

Decreto de 2011, por el que se aprueba la política preventiva a la Universidad de Zaragoza.

Decreto de 2011, por el que se aprueba la política preventiva a la Universidad de Zaragoza.

Formación sobre Prevención de Riesgos Laborales en la Universidad de Zaragoza.

Las normas de seguridad en los laboratorios y talleres de la Universidad de Zaragoza.

TALLERES DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

En cada laboratorio o taller, deberán estar señalizadas a la vista las normas de seguridad en los laboratorios y talleres de la Universidad de Zaragoza.

- 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>



Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza



Bienvenida a los estudiantes de nuevo ingreso en la Facultad

Curso académico 2025-2026



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



Universidad
Zaragoza