Facultad de Veterinaria
Universidad Zaragoza

MODIFICACIONES FASE 1 (FASE 2) DEL PLAN DE ORDENACIÓN DOCENTE CURSO 2026-2027

GRADO EN VETERINARIA

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL MEDIO NATURAL

ÁREA DE ECOLOGÍA

-Asignatura 28435 – Ecología y medio ambiente

2A: disminución de 3 grupos a 1 grupo
La actividad se puede impartir en una sola sesión

-Asignatura 28437 – Fauna silvestre

2A: disminución de 2 grupos a 1 grupo
La actividad se puede impartir en una sola sesión

DEPARTAMENTO DE PATOLOGÍA ANIMAL

ÁREA DE SANIDAD ANIMAL

-Asignatura 28403 – Epidemiología y bioestadística

Estudio epidemiológico 1': pasar de 12 grupos x 2,5 horas a 12 grupos x 3,0 horas
'Estimación de riesgo': pasar de 12 grupos x 2,0 horas a 12 grupos x 1,5 horas
Cambio solicitado por el coordinador de la asignatura

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL MEDIO NATURAL

ÁREA DE EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA

-Asignatura 30809 – Producción de materias primas en la industria alimentaria

3A: disminución de 6 grupos a 5 grupos
Ajuste a los horarios programados por el Centro

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

-Asignatura 30812 – Bromatología

3A: pasar de 12 grupos x 18 horas a 6 grupos x 18 horas y 5 grupos x 18 horas
(Encargo asignatura: de 324 horas a 306 horas (modelo contable 307,2 horas)
Reducción de 1 grupo 3A para ajuste de organización de Centro y modelo contable.

-Asignatura 30828 – Higiene alimentaria aplicada

2A: pasar de 2 grupos x 6 horas a 2 grupos x 10 horas
3A: pasar de 5 grupos x 16 horas a 5 grupos x 12 horas
(Encargo asignatura: de 142 horas a 130 horas (modelo contable 129,6 horas)
Adaptación al modelo contable y la guía del curso.

ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

-Asignatura 30815 – Análisis químico de los alimentos

1A: pasar de 1 grupo x 28 horas a 1 grupo x 24 horas
2A: pasar de 3 grupos x 6 horas a 3 grupo x 10 horas
(Encargo asignatura: de 158 horas a 166 horas (modelo contable 165,6 horas)
Mejora de la docencia.

-Asignatura 30816 – Análisis físico y sensorial de los alimentos

1A: pasar de 1 grupo x 26 horas a 1 grupo x 22 horas
2A: pasar de 2 grupos x 8 horas a 3 grupos x 12 horas
(Encargo asignatura: de 122 horas a 138 horas (modelo contable 116 horas)
Mejora de la docencia. Solicitud de 3 grupos en actividad 2ª para igualar con resto de asignaturas con las que se comparte el proyecto de integración de 2º curso.

-Asignatura 30848 – Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos

3A: pasar de 1 grupo x 18 horas a 2 grupos x 18 horas
(Encargo asignatura: de 42 horas a 60 horas (modelo contable 57,96 horas)
Aumento de grupo en prácticas en Planta Piloto, por elevado número de estudiantes previstos.

MÁSTER EN CALIDAD, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

-Asignatura 68763 – Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos

2A: pasar de 1 grupo x 1,5 horas a 1 grupo x 2 horas
3A: pasar de 1 grupo x 15 horas a 1 grupo x 14 horas
4A: pasar de 1 grupo x 1,5 horas a 1 grupo x 2 horas
(Encargo asignatura: de 42 horas a 30 horas (modelo contable 30 horas)

-Asignatura 68750 – Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados

2A: pasar de 1 grupo x 8 horas a 1 grupo x 10 horas
(Encargo asignatura: de 17 horas a 19 horas
Corrección de error de asignación en Fase 1

MÁSTER EN SALUD GLOBAL: INTEGRACIÓN DE LA SALUD AMBIENTAL, HUMANA Y ANIMAL

DEPARTAMENTO DE PATOLOGÍA ANIMAL

ÁREA DE SANIDAD ANIMAL

-Asignatura 66877 – Enfermedades infecciosas y parasitarias de impacto en salud pública

1A: pasar de 40,0 horas a 32,5
2A: pasar de 2,0 a 6,0 horas
3A: pasar de 12,0 a 15,5 horas
Distribución de horas que se ajusta mejor a la programación de asignatura, manteniendo la carga lectiva total (54,0 horas)

==========