

PRÁCTICAS CURRICULARES DEL SEGUNDO SEMESTRE DE QUINTO DE GRADO. Curso 2024-20225

Sobre el seguro de accidentes particular

La Universidad de León, junto con la Fgulem, ha elaborado el PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ACCIDENTE O ENFERMEDAD ESTUDIANTES EN PRÁCTICAS que puedes descargar en el siguiente enlace:

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://servicios.unileon.es/oficina-de-practicas-y-empleabilidad/files/2024/05/PROTOCOLO-DE-ACTUACION-ACCIDENTE_ENFERMEDAD-ESTUDIANTES.pdf

También se publicará en la página web de la Facultad en el apartado de Prácticas externas del Grado en Veterinaria.

Este protocolo no se concreta nada respecto a la cobertura por fallecimiento tras un accidente, desde la Fgulem nos han trasladado lo siguiente:

“En cumplimiento con la normativa actual, los alumnos en prácticas están de alta en seguridad social durante el desarrollo de las mismas y cualquier accidente derivado de éstas (desplazamientos incluidos), están cubiertos por la Mutua de accidentes (FREMAP).

Aunque entendemos que la opción de suscribir un seguro privado de accidentes, es una decisión que puede adoptar o no el estudiante, pero no parece necesario”.

El seguro básico de accidentes oncampus ya no se oferta en la página web oncampus.es. El seguro oncampus Estudio solo está pensado para estudiantes que vayan a realizar un programa de movilidad en otro país.

Aunque desde mi punto de vista sería conveniente que contratases un seguro de accidentes particular, sobre todo por la cobertura que podría proporcionarte en caso de deceso por un accidente, no parece que lo sea para la Fgulem y la Universidad, a tenor del comentario que me han trasladado, y que te he transcrito.

Sobre las prácticas curriculares

Algunas actividades se pueden adelantar en el verano entre 4º y 5º de Grado, si se ha cursado 4º de Grado, la mayoría de las asignaturas de 4º de Grado, y superado al menos 210 créditos de sus estudios.

Para poder adelantar las prácticas el estudiante debe estar matriculado de disciplina en la que va a evaluar estas prácticas; debiendo hacerlo en el primer periodo de matrícula habilitado por la Universidad de León (finales de junio-finales de julio). En ese momento es posible que solo se pueda realizar una matrícula ordinaria, no como alumno con beca. Posteriormente, cuando se publique la convocatoria de becas (en agosto probablemente) y el estudiante la solicite, podrá pedir en la secretaría del centro que cambien su matrícula de ordinaria a “con beca”.

Asignaturas del módulo de prácticas curriculares del 2º semestre de 5º de Grado

Rotatorio de Producción y Sanidad Animal (profesora responsable Dra. María José Ranilla García)

- 65 horas (8 días) en una granja, de elección del estudiante. Se podrían adelantar por el verano.

Antes de preparar ningún documento se debe completar el siguiente cuestionario:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfC7ww59jzP7CBWsZvl-X6FyrKHRoYJxc5d8ian-xvVwomE-Q/viewform?usp=sf_link

para que la profesora responsable pueda dar el visto bueno a la empresa en la que se quieren realizar las prácticas. También será ella quien asigne el profesor-tutor a cada estudiante.

Hay que presentar una memoria de las actividades, hacer una exposición y una defensa en mesa redonda, con los profesores y otros alumnos que hayan hecho sus prácticas en la misma actividad ganadera (consultar la guía docente).

Cuando se adelanten las actividades en el verano, la presentación de la memoria y su exposición y defensa se realizará al final del primer semestre.

- 15 horas en Sanidad Animal:
 - la Granja de la Universidad de León, con Inspectores Veterinarios Oficiales de Sanidad Animal

Hay que preparar un informe. El responsable de esta parte del Rotatorio de Producción y Sanidad Animal es el profesor Dr. Juan Miguel Fregeneda Grandes.

Rotatorio de Higiene y Tecnología de los alimentos (profesora responsable Dra. Teresa María López Díaz)

- 40 horas en la planta piloto de higiene y tecnología de los alimentos (de la Facultad de Veterinaria), o en una empresa de alimentos
- 12 horas con veterinarios inspectores de matadero
- 10 horas con veterinarios inspectores de los SVOSP ZBS (Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública Zona Básica de Salud).
- Charlas, en la Facultad, programadas a principios de febrero.

En el horario de 5º de Grado se encuentra programadas las diferentes actividades para cada módulo de prácticas.

Hay que presentar una memoria de todas estas actividades (consultar la guía docente).

Solo se podrían adelantar por el verano, la parte de matadero y empresa, si ya se han cursado las asignaturas de Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria y de Tecnología de los Alimentos.

Si las actividades en empresa o en matadero se hiciesen fuera de la Facultad se deberá comunicar a la profesora responsable de la asignatura, antes de preparar la documentación, para que dé su conformidad.

Estancias: (profesora responsable Dra. María Teresa Carbajo Rueda)

96 horas, que el estudiante puede hacer en cualquiera actividad del ejercicio profesional de un veterinario.

Hay que elaborar una memoria de dichas actividades (consultar la guía docente).

Se debe elegir un tutor-profesor (puede ser cualquier profesor del Plan de Estudios), antes de empezar las prácticas, y comunicárselo a la profesora responsable de la asignatura

https://docs.google.com/spreadsheets/d/11DSzgSodL8Oc9e1Vs-8ohSxofBKDcmgux2_N-911uUw/edit?usp=sharing

Se debe completar el cuestionario que se descarga en el siguiente enlace para preparar el informe de evaluación de Estancias para entregar al tutor externo:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe2j-cS_m9umcvu7NcJgZoX9VO41BEyJpafuthTsxUunLS1RQ/viewform?usp=sf_link

Rotatorio Clínico (profesor responsable Dr. Miguel Ángel Tesouro Díez)

- 25 horas en clínica de grandes animales (4 salidas; en su momento se comunicará cómo elegirlas). Se pueden efectuar solo con los veterinarios clínicos que colaboran con la Facultad. Deberá presentarse un informe de dichas actividades (consultar la guía docente).
- 25 horas en el servicio de anatomía patológica, durante el segundo semestre, en la semana programada para cada módulo de alumnos. Al finalizar esa semana el alumno habrá elaborado también los informes necesarios para la evaluación de esta parte de la asignatura.
- 150 horas en clínica de pequeños animales y équidos. El periodo en el Hospital Veterinario de la ULE estará organizado en de 22 horas de guardias, 24 horas en medicina interna, 24 horas en cirugía, 24 horas en équidos, 16 horas en hospitalización, 16 horas en diagnóstico por imagen, 24 horas de urgencias.

El/la estudiante debe preparar:

- Diario/cuaderno de trabajo, en el que se reflejarán los días y horas de prácticas, detallando el servicio o especialidad en los que ha desarrollado las prácticas, con la firma de los profesores colaboradores o veterinarios/residentes del hospital que han supervisado las prácticas, relación de las actividades desarrolladas personalmente y las destrezas o habilidades evaluadas por ellos mismos.
- Memoria personal, en la que se reflejarán las actividades realizadas, relación de casos clínicos asistidos distribuidos por Servicios/Especialidades, dos historias clínicas completas (compendiadas) incorporando un apartado de discusión o dos procedimientos clínicos practicados y una breve valoración personal. Esta memoria personal tendrá una extensión máxima de 20 páginas, que entregará en formato digital al final de curso.

Las actividades en el hospital veterinario de la Universidad de León se podrían adelantar por el verano, otras vacaciones, etc. Los alumnos que quieran desarrollarlo este verano (2024) deberán apuntarse:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Qw_taYKA5jHcqMfh_SvIP-4YqXH5YyJVfxqBwdI1j6U/edit?usp=sharing

Trabajo Fin de Grado: (profesora responsable Dra. María Teresa Carbajo Rueda)

Se recomienda a los alumnos que no se matriculen hasta que no sepan que van a poder defenderlo (en el momento de depositarlo). En el caso de los alumnos que soliciten beca de estudios, y tengan

que hacerlo para llegar al número de créditos necesario, podrán anularla en el caso de que se les deniegue la misma.

En octubre se publicarán los títulos de los TFG y el tutor que dirige cada uno de ellos. El alumno, que tengan aprobados 228 créditos, podrá solicitar la asignación de un TFG. El trabajo asignado se guardará en cursos académicos sucesivos.

Procedimiento para tramitar las prácticas

Documentación necesaria:

- convenio de colaboración entre la empresa y la universidad de León
- anexo de prácticas.

Se ha tomado la decisión de preparar un nuevo convenio para todas las empresas en la que se vayan a hacer prácticas, para que esté de acuerdo con la nueva normativa de cotización a la Seguridad Social.

- Convenio de colaboración entre la empresa y la Universidad de León.

La documentación hay que prepararla, al menos, 20 días antes del inicio de las mismas. El convenio tiene que estar en la Universidad antes de que se grabe la práctica (10 días antes de la fecha de inicio y se necesitan al menos otros 10 días para que puedan dar la práctica de alta en la Seguridad Social). Recordad que a partir del 31 de julio la Universidad está cerrada por vacaciones de verano:

Los datos de la empresa se deben proporcionar a través del siguiente cuestionario:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-gvXQiTpFeaNkFybILWWZ0MK69gM68U75Q0Aqz2k0gby2VQ/viewform?usp=sf_link

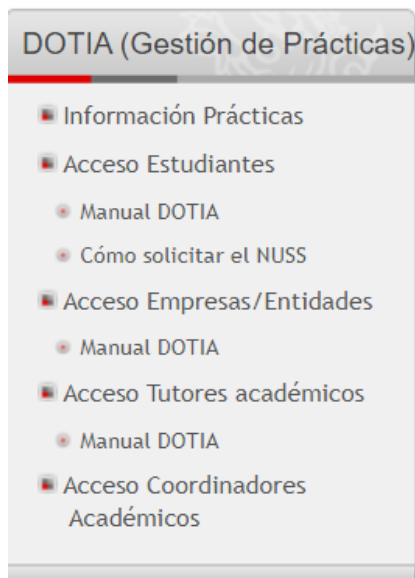
ya que se van a preparar en la Facultad y se os avisará para que paséis a recogerlo. Tenéis que entregarlo firmado por la empresa, lo antes posible, y siempre 20 días antes de la fecha del inicio de las prácticas.

Los datos que se piden en este cuestionario son:

- Nombre y apellidos de la persona que firmará el convenio
- NIF de la persona que firmará el convenio
- Nombre de la empresa
- CIF de la empresa
- Domicilio social de la empresa (Dirección completa: además de la calle -o avenida, plaza, paseo...- debe constar la ciudad, código postal y la provincia)
- Nombre y apellidos del responsable del tratamiento de los datos personales o, en su caso (Delegado de Protección de Datos de la empresa o, en su defecto, la persona que firma el convenio)
- Correo electrónico del delegado de protección de datos.
- Fecha de firma del convenio (se puede obtener en el buscador de empresas; si existe acuerdo de colaboración con menos de 4 años de antigüedad se necesita para preparar la adenda)

- Anexo de prácticas:

Las prácticas para Estancias y para la parte de granja del Rotatorio de Producción y Sanidad Animal se tienen que tramitar a través de la **Aplicación DOTIA**.



En esa dirección web, en el menú DOTIA se encuentra el acceso como estudiante, el manual de la aplicación (Manual Dotia) y cómo solicitar el NUSS si todavía no se tiene (el Número de la Seguridad Social propio, no el familiar). Es conveniente asegurarse de que el número de la Seguridad Social es correcto cuando se grabe la información de las prácticas.

También será necesario tramitar a través de esta aplicación las prácticas que se adelanten por el verano del Rotatorio Clínico y del Rotatorio de Higiene y Tecnología de los Alimentos (empresa de fabricación de un alimento / matadero). Si se hacen durante el 2º semestre del curso, se tramitarán de forma conjunta desde la Facultad.

- Como estudiante es posible que necesites esta información para completar el anexo de prácticas, es una información que tienes que proporcionar a través de la aplicación DOTIA:

Código de asignatura: (Estancias: 0106045; Rotatorio Clínico: 0106042; Rotatorio de Higiene y Tecnología de los Alimentos: 0106044; Rotatorio de Producción y Sanidad Animal: 0106043)

Nombre y Apellidos del estudiante

NIF del estudiante

e-mail del estudiante

Titulación (Grado en Veterinaria)

Centro Docente (Facultad de Veterinaria)

Tipo de práctica: curricular

CIF/NIF de la empresa donde se van a realizar las prácticas

Modalidad de la práctica: presencial

Nombre de la entidad colaboradora donde se desarrollará la práctica

Dirección completa (Calle, Código postal, Localidad y Provincia)

Fecha: desde la fecha de inicio (dd/mm/aaaa) hasta la fecha de finalización (dd/mm/aaaa)

Número de días (se debe tener en cuenta que solo se pueden hacer 6 días a la semana, un día debe ser para descansar)

Horas: horas totales de prácticas que se harán en ese periodo que se ha señalado

Bolsa de estudio: No, o indicar el importe que va a abonar la empresa si es una práctica remunerada

Nombre y Apellidos del tutor en la entidad colaboradora (tutor externo)

e-mail del tutor en la entidad colaboradora

Tutor/a académico/a: María Teresa Carbajo Rueda; fvedec@unileon.es

Competencias específicas:

ESTANCIAS

- × Si la práctica es en el ámbito de la clínica veterinaria (animales de granja o animales de compañía):
 - Anamnesis, realizar exámenes clínicos, diagnóstico de enfermedades, reproducción, principios de cirugía, prescripción de medicamentos.
- × Si la práctica es en el ámbito de la tecnología de los alimentos:
 - Proceso tecnológico de obtención de un alimento, conservación y transformación, buenas prácticas higiénicas durante la manipulación y tratamientos; evaluación de su calidad, análisis de riesgo alimentario, sistemas de autocontrol y certificación de alimentos.
- × Si la práctica es en el ámbito de la inspección de matadero:
 - Inspección en cada una de sus fases (inspección ante mortem y post mortem), en la toma de muestras preceptivas, en las determinaciones analíticas realizadas en el laboratorio, además de conocer las condiciones higiénicas de los procesos que se llevan a cabo durante el sacrificio y de las instalaciones.
- × Si la práctica es en el ámbito de centros de recuperación de especies, zoológicos, parques naturales:
 - Gestión sanitaria del núcleo zoológico. Medicina preventiva, cuarentenas, elaboración de dietas, manejo de animales, pruebas diagnósticas, laboratorio, analíticas, tratamientos, cirugías, etc.
- × Si la práctica es en el ámbito de una granja de producción de alimentos de origen animal:
 - Mantenimiento de las instalaciones, bienestar animal, bioseguridad, alimentación, programa sanitario, programa reproductivo, programa de ordeño (si procede).

ROTATORIO DE HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- × Si la práctica es en una empresa de fabricación de un alimento:
 - Proceso tecnológico de obtención de un alimento, conservación y transformación, buenas prácticas higiénicas durante la manipulación y tratamientos; evaluación de su calidad, análisis de riesgo alimentario, sistemas de autocontrol y certificación de alimentos.
- × Si la práctica es en el ámbito de la inspección de matadero:
 - Inspección en cada una de sus fases (inspección ante mortem y post mortem), en la toma de muestras preceptivas, en las determinaciones analíticas realizadas en el laboratorio, además de conocer las condiciones higiénicas de los procesos que se llevan a cabo durante el sacrificio y de las instalaciones.

ROTATORIO DE PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL (parte de granja; indicar el tipo de producción)

- × ACUICULTURA (indicar la especie)
Instalaciones. Reproducción. Cría. Alimentación. Sanidad e Higiene. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × APICULTURA
Instalaciones. Manejo ambiental. Alimentación. Medicina preventiva y profilaxis. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × AVICULTURA
Instalaciones. Manejo ambiental. Alimentación. Medicina preventiva y profilaxis. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × CAPRINO
Programa sanitario. Programa reproductivo. Alimentación. Ordeño y calidad de leche. Rendimientos productivos.
- × CUNICULTURA
Instalaciones. Manejo ambiental. Alimentación. Medicina preventiva y profilaxis. Programa Reproductivo. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × EQUINO
Instalaciones. Manejo. Programa sanitario. Alimentación. Programa reproductivo. Bioseguridad. Libro de registro.
- × OVINO DE CARNE
Instalaciones. Programa sanitario. Programa reproductivo. Alimentación. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × OVINO DE LECHE.
Programa sanitario. Programa reproductivo. Alimentación. Ordeño y calidad de leche. Rendimientos productivos.
- × PORCINOCULTURA
Instalaciones. Programa sanitario. Alimentación. Programa reproductivo. Parámetros productivos. Comercialización. Libro de registro.
- × VACUNO DE CARNE
Instalaciones. Programa sanitario. Alimentación. Rendimientos productivos. Bioseguridad. Comercialización. Libro de registro.
- × VACUNO DE LECHE.
Programa sanitario. Programa reproductivo. Alimentación. Ordeño y calidad de leche. Rendimientos productivos.

ROTATORIO CLÍNICO

Elaborar la historia clínica de forma precisa y relevante; Manejar y sujetar al animal de forma segura y humana; Realizar exámenes clínicos Conocer protocolos de urgencia; Evaluar correctamente el estado nutricional del paciente; Recogida de muestras, realización de técnicas laboratoriales de diagnóstico, e interpretación de los resultados; Diagnóstico por imagen (radiografía,

ultrasonidos...); Prescripción de medicamentos; De acuerdo con la legislación vigente asegurar que los medicamentos y los residuos se almacenan y/o eliminan de manera segura; Esterilización del material quirúrgico; Sedación, anestesia general y regional; Evaluación y control del dolor; Principios de cirugía aséptica; Reconocer cuándo es necesaria la eutanasia y realizarla con humanidad.

Las dudas que queráis plantear hacedlo a través del siguiente excel interactivo (https://docs.google.com/spreadsheets/d/1wnmies2Gm8qIdRmifXUmLNogxTEDuFNoFkXM5_ItEkg/edit?usp=sharing), de esta forma se pueden compartir las aclaraciones que podamos dar.