



Memoria final

Proyectos de Innovación Docente 2022-2023

1. Identificación del proyecto

Título:	El POUZ como marco para el análisis de la incorporación de los ODS a la docencia de los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Programa:	PIPOUZ (Programa de Incentivación del Plan de Orientación Universitaria en la UZ)
Centro:	Facultad de Veterinaria
Estudio:	Veterinaria

2. Coordinadores del proyecto

Coordinador	Araceli Loste Montoya
Correo electrónico	aloste@unizar.es
Departamento	Departamento de Patología Animal
Centro	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón

3. Resumen del proyecto

El presente proyecto tiene como objetivo dar continuidad al que se está realizando en el actual curso académico y cuyo propósito es que el alumnado de los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tenga un papel activo y comprometido con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El Plan de Orientación

Universitaria en la Facultad de Veterinaria va a servir de marco para su desarrollo. En una primera fase, se continuará con el análisis de las asignaturas del primer cuatrimestre y se identificarán las actividades en las que se trabajen los ODS. Durante el segundo cuatrimestre se seleccionarán algunos ODS y se tratará de ir un paso más adelante e identificar las metas. La información recogida va a permitir tener una visión global sobre el grado de incorporación de los ODS en la docencia de los Grados en Veterinaria y en CTA.

4. Participantes en el proyecto

Nombre y apellidos	Correo electrónico	Departamento	Centro
Ana Cristina Sánchez Gimeno	anacris@unizar.es	Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón
Cristina Acín Tresaco	crisacin@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón, Centro de Lenguas Modernas
Cristina Bonastre Rafales	cbonastr@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Escuela de Doctorado, Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón, Centro de Lenguas Modernas
Felisa Martínez Asensio	felimtz@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria
Guillermo Cebrián Auré	guiceb@unizar.es	Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón, Centro de Lenguas Modernas
Ignacio Álvarez Lanzarote	ialvalan@unizar.es	Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón
Johari Marqués Díez	jmarques@unizar.es		Facultad de Veterinaria , Facultad de Educación, Centro de Lenguas Modernas
Jorge Gimeno Tolosana	780110@unizar.es		Facultad de Veterinaria
José Luis Alejandro Marco	jlalejan@unizar.es	Departamento de Matemática Aplicada	Facultad de Veterinaria
María Pilar Arruebo Loshuertos	parruebo@unizar.es	Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón
Marta Borobia Frías	mborobia@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria , Centro de Lenguas Modernas
Miguel Ángel Peribáñez López	mperilop@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria
Olga María Mitjana Nerín	omitjana@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón, Centro de Lenguas Modernas
Rafael Pagán Tomás	pagan@unizar.es	Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón
Ruth Lopez Pinar	782927@unizar.es		Facultad de Veterinaria
	sloran@unizar.es		

Nombre y apellidos	Correo electrónico	Departamento	Centro
Susana Lorán Ayala		Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos	Facultad de Veterinaria , Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 - Instituto Agroalimentario de Aragón
Victoria Luño Lázaro	vicluno@unizar.es	Departamento de Patología Animal	Facultad de Veterinaria

5. Rellene, de forma esquemática, los siguientes campos a modo de ficha-resumen del proyecto

Otras fuentes de financiación sin detallar cuantía

No contamos con otras fuentes de financiación.

Tipo de proyecto (Experiencia, Estudio o Desarrollo)

Experiencia y desarrollo.

Contexto de aplicación/Público objetivo (titulación, curso...)

Facultad de Veterinaria. Grado en Veterinaria y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA). Todos los cursos

Curso académico en que se empezó a aplicar este proyecto

2022-2023

Interés y oportunidad para la institución/titulación

Este proyecto, que es continuidad del PIPOUZ_21_150 ha servido para formar al profesorado y al estudiantado del Grado en Veterinaria y del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos sobre la Agenda 2030, los ODS y sus metas y conseguir su implicación.

Métodos/Técnicas/Actividades utilizadas

Se han realizado varias reuniones para planificar y evaluar los resultados del proyecto. Los tutores y mentores han trabajado con los estudiantes de sus respectivos grupos del POUZ y se han identificado las acciones y actividades alineadas con los ODS que se están realizando en el Centro.

Tecnologías utilizadas

Se ha utilizado la plataforma Moodle y las herramientas multimedia elaboradas en el anterior proyecto mediante el programa Genially.

Tipo de innovación introducida: qué soluciones nuevas o creativas desarrolla

Mediante la realización de este proyecto, que es continuación del PIPOUZ_21_150, se ha logrado implicar a todos los colectivos del Centro (PDI, estudiantado y PAS) y se han creado grupos de estudiantes “Veter-mOtivaDO@S” y “Campus saludable y ODS” que realizan un trabajo muy activo. Además, las sesiones de trabajo de los tutores y mentores con los grupos de estudiantes, a través de las reuniones del POUZ, ha facilitado el análisis de las diferentes asignaturas y la detección de las actividades alineadas con los ODS que se están llevando a cabo en los Grados en Veterinaria y en CTA.

Impacto del proyecto

El impacto ha sido muy alto porque ha participado el profesorado y el estudiantado de los Grados en Veterinaria y en CTA.

Características que lo hacen sostenible

Este proyecto es sostenible. Los materiales multimedia que se han estado utilizando son los que se crearon el curso pasado dentro del proyecto PIPOUZ_121_150. La información que se ha recogido sobre las actividades alineadas con los ODS que se realizan en el Grado en Veterinaria y en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha incorporado a la página web de la Facultad de Veterinaria y están a disposición de todo el personal del centro, así como de cualquier miembro de la universidad, y de la sociedad, puesto que están en acceso abierto.

Posible aplicación a otras áreas de conocimiento

Este proyecto es transferible a todas las áreas de conocimiento.

6. Contexto del proyecto

Necesidad a la que responde el proyecto, mejoras obtenidas respecto al estado del arte, conocimiento que se genera.

La Universidad de Zaragoza ha asumido el compromiso de trabajar activamente desde la educación, la investigación, la gobernanza institucional y el liderazgo

social, para promover el desarrollo humano sostenible. La Facultad de Veterinaria lleva desde hace tiempo trabajando en esta línea, de manera que se han desarrollado algunos proyectos puntuales relacionados con los ODS. Sin embargo, de acuerdo con los datos obtenidos en el proyecto anterior (PIPOUZ_21_150) observamos que era necesario realizar un acercamiento de todos los miembros de la comunidad (PDI, PAS, estudiantes, becarios/as, etc.) para conseguir su implicación y compromiso.

El Plan de Orientación Universitaria (POU) implementado en la Facultad de Veterinaria, está completamente integrado en el Centro y por nuestra experiencia es el marco idóneo para llevar a cabo este proyecto. Por un lado, los profesores tutores y los estudiantes mentores están muy comprometidos y son muy activos, por otra parte, en él están integrados todos los estudiantes de los Grados en Veterinaria y en CTA. Además, se ha aprovechado la estructura de comunicación del POU, desarrollada en cursos anteriores, para generar un espacio para la reflexión, el debate y el trabajo activo que ayude a incorporar progresivamente los ODS en la Facultad de Veterinaria, en especial los relacionados con la enseñanza-aprendizaje.

Con la realización de este proyecto se ha dado continuidad al PIPOUZ_21_150. Los tutores y mentores han trabajado con el estudiantado, para conseguir que tengan un papel activo, y se han recogido las actividades que se están realizando en varias asignaturas de ambos grados y que se encuentran alineadas con los ODS. Toda la información se ha ido actualizando conforme se iba recogiendo en la página web del Centro.

7. Objetivos iniciales del proyecto

Qué se pretendía obtener cuando se solicitó el proyecto.

El objetivo general del proyecto es comprometer e implicar activamente al estudiantado con los ODS y obtener una información detallada sobre las actividades docentes, alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que se están realizando en las asignaturas de los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Para ello, se va a aprovechar la estructura y organización del POU en el Centro para la consecución de los siguientes objetivos parciales:

- 1- Identificar las actividades que se están haciendo actualmente en las asignaturas del primer cuatrimestre de los Grados en Veterinaria y en CTA alineadas con los ODS.
- 2- Analizar los resultados globales de la incorporación de los ODS en todas las asignaturas de los Grados en Veterinaria y en CTA.

3- Seleccionar algunos ODS e identificar las metas trabajadas en las diferentes asignaturas.

4- Difundir los resultados al profesorado y estudiantado de la Facultad de Veterinaria.

8. Métodos de estudio/experimentación y trabajo de campo

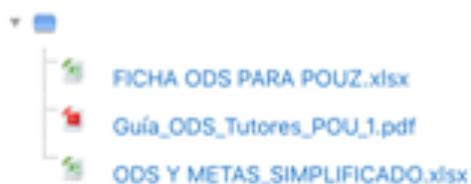
Métodos/técnicas utilizadas, características de la muestra, actividades realizadas por los estudiantes y el equipo, calendario de actividades.

En el proyecto participan los tutores y las tutoras, los mentores y las mentoras, las coordinadoras y todo el estudiantado de los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el Vicedecano de Innovación Docente y Cultura Digital, las coordinadoras de los dos Grados, la Técnico Especialista de Medios Audiovisuales, así como la Coordinadora del POU en la Facultad de Veterinaria.

Se realizó una primera reunión de coordinación en la que participaron todos los miembros del equipo del proyecto para planificar el trabajo. A lo largo del curso, se han mantenido diversas reuniones para evaluar los resultados y planificar las nuevas actividades.

Los tutores y mentores han trabajado los ODS en sus reuniones con los estudiantes de sus respectivos grupos del POUZ. Para facilitarles la labor, se han utilizado las herramientas multimedia que se crearon en el anterior proyecto y en la que se recogen los aspectos más importantes de los ODS y sus metas: “ODS y metas” (<https://view.genial.ly/61a8ecdfd614e80de6ce56f7>) y “Aprendiendo sobre los ODS” (<https://view.genial.ly/61b5d1a1c6b5ca0ddc7ba0ed>). Además, el estudiantado y el profesorado ha tenido a su disposición diferentes materiales (documentos Excel para cumplimentar con las actividades realizadas en las diferentes asignaturas en las que se trabajan los ODS, guías sobre cómo trabajar los ODS con el estudiantado) que estaban disponibles en la asignatura POU VET/CTA de Moodle.

Materiales_ODS



Durante este curso se han analizado las actividades y las acciones que se han llevado a cabo en las asignaturas del primer cuatrimestre en relación con los ODS

en el Grado en Veterinaria y en el Grado en CTA y se ha completado la información que se recogió el curso pasado de las asignaturas del segundo cuatrimestre. Para ello, se han creado los grupos de trabajo con los estudiantes en las reuniones planificadas por los tutores y mentores del POU. La información recogida por cada tutor/mentor se ha compartido con el resto de los miembros del equipo para su análisis y elaboración de conclusiones.

En las reuniones se han presentado los grupos “Veter-mOtivaD@S” y “Grupo de Trabajo Campus Saludable y ODS”, creados en la Facultad de Veterinaria, que realizan diferentes acciones alineadas con los ODS para su difusión y para animar a que nuevos estudiantes se incorporen a ellos. Además, los tutores y mentores han animado al estudiantado a participar en el concurso de vídeo “Integración de los ODS en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza” que se celebra en el facultad de Veterinaria (<https://www.instagram.com/p/Cp15XoxAbho/>)

9. Conclusiones del proyecto

Conclusiones: lecciones aprendidas, impacto.

Eficacia: Se han alcanzado la mayoría de los objetivos previstos en el proyecto. Hemos conseguido que todos los estudiantes de los Grados en Veterinaria y en CTA recibieran formación sobre los ODS y la Agenda 2030. Además, se ha logrado comprometer a algunos de ellos para que realizaran una reflexión sobre las asignaturas que están cursando y analizaran las actividades que se están realizando y su grado de alineación con los ODS. Algunos de estos estudiantes se han incorporado a los grupos “Veter-mOtivaD@S” y “Grupo de Trabajo Campus Saludable y ODS” formados en la Facultad de Veterinaria. Al tratarse de una actividad voluntaria para el estudiantado, el grado de participación ha sido desigual en los dos grados y menor del que nos hubiese gustado.

Eficiencia: los objetivos se han logrado con recursos disponibles, por lo que el coste económico ha sido mínimo.

Impacto: ha sido muy alto, ya que han participado todos los miembros de la Facultad de Veterinaria (profesorado, estudiantado y PAS) y los resultados están disponibles en la página web del centro. Estos resultados se difundirán a toda la comunidad universitaria en las próximas Jornadas de Innovación Docente.

Conclusiones:

- El POU de la Facultad de Veterinaria es un marco idóneo para analizar y trabajar aspectos que atañen al Centro y a los dos Grados gracias a la gran implicación de los tutores y tutoras y de los mentores y mentoras.
- Las herramientas multimedia que se crearon con el anterior proyecto PIPOUZ_21_150 han resultado de gran utilidad para la formación del estudiantado sobre los ODS, sus metas y la Agenda 2030.
- El trabajo realizado por los tutores y tutoras y los mentores y mentoras en las reuniones programadas dentro del Plan de Orientación Universitaria ha permitido reflexionar y concienciar al estudiantado sobre los ODS y cómo poder incorporarlos a las asignaturas y a nuestro día a día.
- El estudiantado y el profesorado ha podido comprobar que las asignaturas se van adaptando progresivamente y visibilizan su compromiso con la Agenda 2030 y los ODS.
- Este trabajo de reflexión y concienciación ha hecho que se incorporen más estudiantes a los grupos “Veter-mOtivaD@S” y “Campus Saludable y ODS” de la Facultad de Veterinaria.

10. Continuidad y Expansión

Transferibilidad (que sirva como modelo para otros contextos), Sostenibilidad (que pueda mantenerse por sí mismo), Difusión realizada .

Este proyecto puede transferirse a cualquier área de conocimiento y a otros Grados de la Universidad de Zaragoza o de otra institución. De hecho, el curso pasado se presentó como una Buena Práctica dentro del Plan de Orientación de la Universidad de Zaragoza (POUZ), está disponible para todos los Coordinadores del POUZ a través de su página web (<https://webpouz.unizar.es/es/buenas-practicas-pouz>) y se ha tomado como ejemplo para su implementación en otros Grados de UniZar.

El proyecto es sostenible ya que para su desarrollo se ha aprovechado la infraestructura y la logística implementada desde hace varios cursos en el POU. Además, los resultados obtenidos se podrán utilizar en cursos posteriores.

Toda la información recogida está a libre disposición, no solo del PDI, del estudiantado o del PAS del Centro, sino de cualquier persona incluso ajena a la Universidad de Zaragoza en la página web de la Facultad de Veterinaria.

Los resultados del proyecto se presentarán a las próximas Jornadas de Innovación Docente de la Universidad de Zaragoza.

11. Resultados del proyecto indicando si son acordes con los objetivos planteados en la propuesta y cómo se han comprobado

Método de evaluación, Resultados.

Los resultados obtenidos con la realización del proyecto son acordes a los objetivos planteados, si bien a pesar de que se ha trabajado el tema con los tutores y mentores en todos los cursos y en ambos Grados, la implicación de los estudiantes no ha sido uniforme. Como se puede ver a continuación, la mayoría de los datos se han obtenido en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En el Grado en Veterinaria se han analizado dos asignaturas de 3º curso. A pesar de ello, hay que destacar que los estudiantes implicados han realizado un análisis exhaustivo de los ODS e incluso de las metas.

ASIGNATURA	ODS	EJE
<p>Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria</p>	<p>3</p>	<p>Gracias a la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad desde un enfoque higiénico a implementar los prerrequisitos las enfermedades transmitidas por el agua y otras enfermedades, número de muertes y enfermedades causadas por productos de aire, el agua y el suelo (Metas 3.3 y 3.9).</p>
	<p>12</p>	<p>El enfoque metodológico de los Sistemas de Gestión de Calidad gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo y reducción producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a</p>
<p>Biotecnología Alimentaria</p>	<p>2</p>	<p>El enfoque del temario del uso y diseño de los alimentos para la producción de alimentos sostenibles e implementar prácticas de producción, que ayuden a mantener los ecosistemas, que fomenten el clima extremo, sequía, inundaciones y otros desastres y que ayuden a mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas relacionadas, y promover el acceso a y distribución equitativa de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales asociados.</p>
	<p>3</p>	<p>El temario general que se imparte en el Bloque I de Genética y Biotecnología en el objetivo de apoyar la investigación y el desarrollo de vacunas y no transmisibles que afectan principalmente a los países en desarrollo y esenciales asequibles</p>
	<p>9</p>	<p>Los conocimientos generales de esta asignatura ayudan a mejorar las tecnologías de los sectores fomentando la innovación en los países en desarrollo, la investigación y la innovación de tecnología nacional (Metas 9.5 y 9.B).</p>
	<p>12</p>	<p>El diseño e implementación de cultivos transgénicos ayuda a reducir los residuos químicos y todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida y a mejorar la capacidad científica y tecnológica para avanzar hacia patrones sostenibles de tipo de cultivos en dichos países. (Meta 12.A)</p>

Higiene Alimentaria General	2	En el primer bloque del temario se enseña el concepto de alimentos nutritivos y de <i>Food Safety and Food Security</i> , pudiendo contribuir a la alimentación nutritiva, sana y suficiente (Metas 2.1 y 2.2).
	3	En esta asignatura se estudia en profundidad los principales riesgos para eliminar su riesgo (enfermedades como la hepatitis, enfermedades zoonosis y transmisibles) (Meta 3.3), a su vez también se logra concienciar sobre los riesgos presentes en los alimentos, conocimientos que podrá aplicar en la producción de alimentos así como la contaminación del aire, agua y el suelo, lo que ayuda a gestionar los riesgos para la salud estableciendo estándares (Meta 3.D).
	4	En esta asignatura se asegura el acceso igualitario de todos los ciudadanos a alimentos y superior de calidad, incluyendo la enseñanza universitaria a los adultos que tienen las competencias necesarias para acceder a ellos.
	6	El bloque teórico de contaminantes químicos, contaminantes físicos y biológicos ayuda a comprender y lograr el acceso al saneamiento e higiene reduciendo su contaminación minimizando la liberación de poluentes.
	8	El temario de la asignatura abarca aspectos higiénicos relacionados con los riesgos (Meta 8.8)
	12	Los aspectos relacionados con la asignatura en cuanto al medio ambiente se enfoca a su gestión racional, intentando reducir y evitar la contaminación adversos que puedan producir en la salud humana (Meta 12.2)
	17	En la asignatura se nombran y se desarrolla información acerca de los objetivos que permiten favorecer a la implantación del resto de los objetivos.

Salud Pública y Alimentación	2	La introducción de la asignatura desarrolla conceptos como el acceso a alimentos inocuos y nutritivos (Meta 2.2.), además de la producción agrícola y ganaderos sostenibles (Meta 2.4)
	3	Los conocimientos impartidos acerca de la Salud Pública y enfermedades crónicas y transmisibles (Meta 3.3) y a reducir el consumo de sustancias adictivas (Meta 3.5)
	6	Gracias a los conocimientos que se imparten sobre producción y participación de las comunidades rurales en la mejora del acceso a alimentos (Meta 6.B).

	10	En general, el temario de la asignatura se centra en estudiar el consumo de todas las personas, independientemente de su edad (Meta 10.2), a su vez también se imparte temario acerca de cómo
	12	La asignatura promueve la educación y la adquisición de prácticas concretas en el entorno rural (Metas 12.7 y 12.8).
	17	En la asignatura se nombran y se desarrolla información que permite favorecer a la implantación del resto de los objetivos de actuación que se implantan nacionalmente y en la Unión Europea, como la obesidad, el cáncer y la diabetes (Meta 17.9).
Tecnología de los Alimentos I	4	En esta asignatura se asegura el acceso igualitario de todos los niveles de enseñanza y superior de calidad, incluyendo la enseñanza universitaria para los adultos que tienen las competencias necesarias para acceder
	5	En el equipo docente de la asignatura se incluye la participación en prácticas (Meta 5.5).
	7	En el temario se incluye el uso de nuevas tecnologías para la producción de energía y el consumo de combustibles fósiles (Meta 7.A) y la alimentación (Meta 7.B).
	9	Los conocimientos generales de esta asignatura ayudan a mejorar las tecnologías de los sectores fomentando la innovación en los sectores de desarrollo, la investigación y la innovación de tecnología nacional (Metas 9.5 y 9.B).
	12	En esta asignatura se imparten conocimientos relacionados con los alimentos además del uso de nuevas tecnologías, contribuyendo al nivel de cadena de producción (Metas 12.3 y 12.5).
Legislación Alimentaria	3	En la asignatura se relacionan conceptos y normas jurídicas nacionales e internacionales que se encargan de reducir y gestionar riesgos y desarrolla el sistema de alerta rápida de peligros alimentarios
	4	En esta asignatura se asegura el acceso igualitario de todos los niveles de enseñanza y superior de calidad, incluyendo la enseñanza universitaria para los adultos que tienen las competencias necesarias para acceder
	5	En el equipo docente de la asignatura se incluye la participación en prácticas (Meta 5.5).
	9	El temario de la asignatura muestra cómo avanza y se establece para garantizar un entorno normativo propicio a la adición de valor

	12	En la asignatura se desarrollan conocimientos legales acerca de alimentos que no sean aptos para su consumo en primera instancia, garanticen su aptitud para el consumo, tal y como muestran el desperdicio alimentario en la cadena de producción (Meta 1.5).
Tecnología de los Alimentos II	4	En esta asignatura se asegura el acceso igualitario de todos los estudiantes a un nivel de enseñanza superior de calidad, incluyendo la enseñanza universitaria para los adultos que tienen las competencias necesarias para acceder a la educación superior (Meta 4.5).
	5	En el equipo docente de la asignatura se incluye la participación de docentes en prácticas (Meta 5.5).
	7	En el temario se incluye el uso de nuevas tecnologías para la producción de energía y el consumo de combustibles fósiles (Meta 7.A) y la innovación en la industria alimentaria (Meta 7.B).
	9	Los conocimientos generales de esta asignatura ayudan a mejorar las tecnologías de los sectores fomentando la innovación en los sectores de desarrollo, la investigación y la innovación de tecnología nacional (Metas 9.5 y 9.B).
	12	En esta asignatura se imparten conocimientos relacionados con la producción de alimentos además del uso de nuevas tecnologías, contribuyendo al desarrollo de la cadena de producción (Metas 12.3 y 12.5).
Higiene Alimentaria Aplicada	3	En esta asignatura se estudia en profundidad los principales riesgos para eliminar su riesgo, de acuerdo para combatir enfermedades infecciosas y otras enfermedades transmisibles (Meta 3.3), a su vez también se estudian los peligros químicos presentes en los alimentos, conocimientos sobre los riesgos químicos en los alimentos así como la contaminación del aire y agua. Esta asignatura ayuda a gestionar los riesgos para la salud pública y las empresas alimentarias (Meta 3.D).
	4	En esta asignatura se asegura el acceso igualitario de todos los estudiantes a un nivel de enseñanza superior de calidad, incluyendo la enseñanza universitaria para los adultos que tienen las competencias necesarias para acceder a la educación superior (Meta 4.5).
	6	En la asignatura se imparten conocimientos clave en cuanto a la gestión de su saneamiento (Meta 6.2) y optimizando su uso, haciendo uso de tecnologías innovadoras (Meta 6.3).
	8	El temario de la asignatura abarca aspectos higiénicos relacionados con la gestión de riesgos (Meta 8.8).

	12	Los aspectos relacionados con la asignatura en cuanto al m enfoca a su gestión racional, intentando reducir y evitar la fo adversos que puedan producir en la salud humana (Meta 12 planes generales de higiene y sus registros contribuyen a lle industria alimentaria, ya que se definen de una manera lógic cadena de producción (Metas 12.3 y 12.6).
Cocinado Industrial y Restauración Colectiva	2	En la asignatura se tratan temas relacionados con el valor n abordando a su alimentación especial para personas celíaca acceso a una alimentación sana, nutritiva e inclusiva (Meta
	8	El temario de la asignatura abarca aspectos relacionados co empresas (ej. el sector HORECA) (Meta 8.5) y que logran p 8.8)
	9	El temario de la asignatura muestra los aspectos normativos entre otros aspectos el aumento de su valor añadido y su co
	12	Los diferentes equipos tecnológicos relacionados con el coc consumo y producción más sostenibles (Meta 12.A) y a ges evitando su desperdicio (Meta 12.3).

Diseño Industrial y Gestión Medioambiental	6	En la parte de Gestión Medioambiental se imparten conoci del agua, tales como los tratamientos a los que se somete p dichos tratamientos (Meta 6.3); a su vez se imparten conoci en la industria alimentaria y su reducción, ayudando a prote
	9	Los conocimientos que se imparten acerca del diseño indus contribuyen a apoyar el desarrollo económico (Meta 9.1), po aumentar la contribución de la industria al empleo (Meta 9.2
	12	El conocimiento adquirido en cuanto al diseño y organizació contribuye a optimizar el consumo y la producción del alime

ASIGNATURA	ODS	EJEM
Tecnología de la leche y ovoproductos		En la asignatura de Tecnología de la leche y ovoproductos no Desarrollo Sostenible en las presentaciones y apuntes.
Tecnología de la carne y del pescado		Dentro del temario de la parte de carne no hay ninguna alusión aparecen representados. En primer lugar, aparecen expuestos
	12	Se recalca el ODS 14 que está dedicado a la conservación y los tipos de artes de pesca y la gran influencia que tienen en l
	14	También aparece el ODS 12 "Producción y consumo responsable de alimento elaborado a partir de subproductos y combinándolos
Gestión de la Seguridad Alimentaria		En la asignatura de Tecnología de la leche y ovoproductos no Desarrollo Sostenible en las presentaciones y apuntes.
Tecnología de los productos vegetales		En esta asignatura se explican las diferentes industrias de pro (conservas, mermeladas, encurtidos, legumbres, etc). Para ca valorización de subproductos para obtener materias primas ó cuestiones están alineadas con los siguientes Objetivos de De
	9	Meta 9.4: De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y recos los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de ambientalmente racionales, y logrando que todos los países t
	12	Meta 12.3: De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio d nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos pérdidas posteriores a la cosecha Meta 12.4. De aquí a 2020, lograr la gestión ecológicamente n a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos liberación a la atmósfera, el agua y el suelo a fin de minimizar humana y el medio ambiente. Meta 12.5: De aquí a 2030, reducir considerablemente la gen reducción, reciclado y reutilización.

Enología	4	En la introducción general de la asignatura se expone que "la asignatura, proporciona capacitación y competencias para con Agenda 2030". En concreto, el nº 4 "Educación de Calidad", el "Producción y consumo responsables". Posteriormente, en el t ODS.
	9	
	12	

Practicum Planta Piloto	1	Se presentan los ODS y se remite a la información de la página alumnos una tarea voluntaria: reflexionar sobre la motivación de prototipo de nuevo alimento y si esa motivación está relacionada se debe reflejar en el informe final que se entregará a final de proyectos desarrollados también se reflejaron los siguientes O 1º, 2º y 12º " Fin de la pobreza" , "Hambre cero" y "Producción subproductos para la elaboración de nuevos productos) o el O sanos y que sean nutritivos para la población).
	2	
	3	
	5	
	12	

ASIGNATURA	ODS	EJE
<p>Patología General y Propedéutica I y II</p>	<p>3</p>	<p>El estudio de las asignaturas de Patología General y Propedéutica y clasificar los procesos patológicos, conozcan las alteraciones del animal y aprendan a recoger los signos y síntomas de enfermedad. Una valoración clínica para su posterior aplicación al estudio y mejorar la salud y bienestar de los animales y a reconocer la salud del ser humano. Los estudiantes aprenden a manejar y explorar el estrés bajo en estrés para asegurar el bienestar de los animales.</p>
	<p>4</p>	<p>En la primera clase de presentación de la asignatura se describen los objetivos de trabajo durante el estudio de la asignatura y se hace hincapié en el desarrollo sostenible. (Metas 4.7, 12.8, 13.3)</p>
	<p>12</p>	<p>A lo largo de las sesiones teóricas y prácticas se indican los objetivos de las actividades concretas. (Metas 4.7)</p>
	<p>13</p>	<p></p>
	<p>5</p>	<p>Todos los estudiantes, mujeres y hombres, tienen las mismas oportunidades.</p>
	<p>6</p>	<p>En las prácticas en las que se utilizan productos químicos (hacerlo en la menor cantidad posible y eliminándose se forma adecuada para reducir el riesgo). En las prácticas de hematología, exploración de la piel y análisis de orina (agujas, tubos para recogida de sangre y orina, portaobjetos, etc.) se evita el consumo de estos productos. Los elementos cortantes o punzantes se desinfectan después de cada práctica y se desinfectarán para ser reutilizados.</p>
	<p>12</p>	<p></p>
	<p>8</p>	<p>Los estudiantes tienen a su disposición en Moodle un documento sobre la protección individual (EPIs) (gafas, guantes, mascarilla) que incluye una explicación sobre las normas de trabajo en las prácticas de laboratorio y entorno de trabajo seguro y minimizar los riesgos. Durante la realización de los diferentes procedimientos previamente, para que los estudiantes realicen los riesgos. (Meta 8.8)</p>
<p>16</p>	<p>En todo momento, se promueve un entorno de trabajo respetuoso.</p>	