

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Producción de Materias Primas Animales
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básico
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	María Eléxpuru Zabaleta
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	maria.elexpuru@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Principios de la producción animal. <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Historia de la producción animal. 1.2. Anatomía y fisiología básicas de las especies ganaderas. 1.3. Índices básicos de producción animal. 1.4. Conceptos básicos de economía ganadera. • Tema 2. Producción avícola. <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Base animal para la producción avícola. 2.2. Objetivos productivos para la producción de carne y huevos. 2.3. Manejo zootécnico del ganado avícola.

- 2.4. Alimentación básica del ganado aviar (carne/ponedoras).
- 2.5. Producción del ganado avícola.
- Tema 3. Producción porcina.
 - 3.1. Base animal para la producción porcina de capa blanca.
 - 3.2. Objetivos productivos de la producción porcina.
 - 3.3. Manejo zootécnico del ganado porcino blanco.
 - 3.4. Alimentación básica del ganado porcino.
 - 3.5. Producción del cerdo ibérico.
 - 3.6. La industria cárnica del ganado porcino.
- Tema 4. Procesos de conejos.
 - 4.1. Base animal para la producción de conejos.
 - 4.2. Objetivos productivos de la producción de conejos.
 - 4.3. Manejo zootécnico de los conejos.
 - 4.4. Alimentación básica de los conejos.
- Tema 5. Producción de vacuno, ovino y caprino.
 - 5.1. Base animal para la producción de vacuno, ovino y caprino.
 - 5.2. Objetivos productivos para la producción de carne y leche.
 - 5.3. Manejo zootécnico de vacuno, ovino y caprino.
 - 5.4. Alimentación básica del ganado vacuno, ovino y caprino (carne/leche).
 - 5.5. Sistemas de producción del ganado vacuno, ovino y caprino.
 - 5.6. Zootecnia del vacuno de lidia.
 - 5.7. Productos del vacuno, ovino y caprino.
- Tema 6. Producción piscícola.
 - 6.1. Base animal para la producción piscícola.
 - 6.2. Objetivos productivos de la producción piscícola.
 - 6.3. Manejo zootécnico de los peces.
 - 6.4. Alimentación básica de los peces.
 - 6.5. Producciones de la piscicultura.
- Tema 7. Miel y otros alimentos de origen animal, sistemas y factores de producción.
 - 7.1. Producción de miel.
 - 7.2. Helicultura.
 - 7.3. Sedicultura.
 - 7.4. Lumbricultura.
 - 7.5. Producción de especies cinegéticas.
- Tema 8. Preprocesado en granjas de materias primas de origen animal.
 - 8.1. La carne.
 - 8.2. El pescado.

8.3. La miel.

8.4. Otros productos: leche, huevos.

- Tema 9. Aplicaciones biotecnológicas a la producción de materias primas animales.

9.1. Mejoradores de la calidad.

9.2. Mejoradores de la conservación.

9.3. Control de la higiene y seguridad.

9.4. Trazabilidad de los alimentos.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE11 – Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen animal.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Describir la situación actual de la producción ganadera en un marco tanto nacional como internacional.

- Cubrir las necesidades nutricionales de las diferentes especies de ganado.
- Controlar la reproducción del ganado mediante el conocimiento de las diferencias fisiológicas reproductivas de las especies.
- Establecer qué características son más relevantes para las producciones de materias primas de origen animal.
- Conocer los principios de producción de las materias primas de origen animal y su influencia sobre las características gastronómicas.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	24
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	8
	Estudio personal y lecturas	42
	Elaboración de trabajos	36
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Elaboración de trabajos	20%
	Entrega de ejercicios/portfolios	5%
	Prueba parcial	25%
Evaluación final	Prueba teórica/práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba final teórica/práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Muñoz Cardona AI. Producción de materias primas de origen animal. Material propio de la institución; 2019.
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal 01. Estructura, etnología, anatomía y fisiología. MP; 1995.
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal 02. Reproducción y alimentación. MP; 1995.
- INRA. 1985. Alimentación de los animales monogástricos. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-156-9.
- INRA. 2004. Tablas de composición y de valor nutritivo de las materias primas destinadas a los animales de interés ganadero. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978- 84-8476-177-8
- INRA. 2010. Alimentación de bovinos, ovinos y caprinos. Acribia. ISBN 978-84- 2001-138-7.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Rodríguez-Ledesma A, Cobo MJ, Lopez-Pujalte C, Herrera-Viedma E. An overview of animal science research 1945-2011 through science mapping analysis. J. Anim. Breed. Genet. 2014;1:1-23.

WEBS DE REFERENCIA:

- <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/default.aspx>
- <https://www.produccionanimal.com/>
- <http://www.fao.org/animal-production/es/>
- <http://www.serida.org/areadetalle.php?id=40>
- <https://www.portalveterinaria.com/>
- <https://www.nanta.es/profesional/>
- <https://www.jornadasnanta.com/>

[FEDNA | Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal \(fundacionfedna.org\)](http://www.fundacionfedna.org)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-