

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<p>Tema 1. Principios de la producción animal.</p> <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. <p>Tema 2: Producción bovina</p>

- 2.1. Base animal para la producción de vacuno.
- 2.2. Objetivos productivos para la producción de carne y leche.
- 2.3. Manejo zootécnico de vacuno.
- 2.4. Alimentación básica del ganado vacuno (carne/leche).
- 2.5. Sistemas de producción del ganado vacuno.
- 2.6. Zootecnia del vacuno de lidia.
- 2.7. Productos del vacuno.

Tema 3: Producción ovina y caprina

- 3.1. Base animal para la producción de ovino y caprino.
- 3.2. Objetivos productivos para la producción de carne y leche.
- 3.3. Manejo zootécnico de ovino y caprino.
- 3.4. Alimentación básica del ganado ovino y caprino.
- 3.5. Sistemas de producción del ganado ovino y caprino.
- 3.6. Productos del ovino y caprino.

Tema 4: Producción porcina.

- 4.1. Base animal para la producción porcina de capa blanca.
- 4.2. Objetivos productivos de la producción porcina.
- 4.3. Manejo zootécnico del ganado porcino blanco.
- 4.4. Alimentación básica del ganado porcino.
- 4.5. Producción del cerdo ibérico.
- 4.6. La industria cárnica del ganado porcino.

Tema 5: Producción avícola.

- 5.1. Base animal para la producción avícola.
- 5.2. Objetivos productivos para la producción de carne y huevos.
- 5.3. Manejo zootécnico del ganado avícola.
- 5.4. Alimentación básica del ganado aviar (carne/ponedoras).
- 5.5. Producciones del ganado avícola.

Tema 6. Producción de conejos (Cunicultura)

- 6.1. Base animal para la producción de conejos.
- 6.2. Objetivos productivos.
- 6.3. Manejo zootécnico de los conejos.
- 6.4. Alimentación básica.

Tema 7. Producción piscícola.

- 7.1. Base animal para la producción piscícola.
- 7.2. Objetivos productivos de la producción piscícola.
- 7.3. Manejo zootécnico de los peces.
- 7.4. Alimentación básica de los peces.
- 7.5. Producciones de la piscicultura.

Tema 8. Miel y otros alimentos de origen animal, sistemas y factores de producción.

- 8.1. Producción de miel.
- 8.2. Helicultura.
- 8.3. Sedicultura.
- 8.4. Lumbricultura.
- 8.5. Producción de especies cinegéticas.

Tema 9. Pre-procesado en granjas de materias primas de origen animal.

- 9.1. La carne.
- 9.2. El pescado.
- 9.3. La miel.
- 9.4. Otros productos: leche, huevos.

Tema 10. Aplicaciones biotecnológicas a la producción de materias primas animales.

- 10.1. Mejoradores de la calidad.
- 10.2. Mejoradores de la conservación.
- 10.3. Control de la higiene y seguridad.
- 10.4. 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	15%
	Entrega de ejercicios/portfolios	10%
	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 Tomo I: Estructura, etnología, anatomía y fisiología. MP; 1995.
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal Tomo II. Reproducción y alimentación. MP; 1995.
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal. Porcinocultura intensiva y extensiva Tomo VI. MP; 1996
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal. Producción vacuna de leche y carne Tomo VII. MP; 1995.
- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal. Producción ovina Tomo VIII. MP; 1995

- Buxadé C. Zootecnia. Bases de producción animal. Producción cunícola y avícolas alternativas Tomo X. 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:

-