Universidad Europea del Atlántico

# GUÍA DOCENTE 2026-2027

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|---|
| **ASIGNATURA:** | Producción de materias primas animales |
| **PLAN DE ESTUDIOS:** | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| **FACULTAD:** | Ciencias de la Salud |
| **CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** | Obligatoria |
| **ECTS:** | 6 |
| **CURSO:** | Tercero |
| **SEMESTRE:** | Primero |
| **IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:** | Castellano |
| **PROFESORADO:** | José Ignacio Gómez García |
| **DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:** | Joseignacio.gomez@uneatlantico.es |

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

**REQUISITOS PREVIOS:**

No aplica.

**CONTENIDOS:**

- Tema 1. Principios de la producción animal

  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 bovina

  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 del científico y tecnólogo de los alimentos.

- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.

- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.

- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.

- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.

- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE14 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

- CE31 - Conocer las bases de la producción de materias primas vegetales y animales.

**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.

## 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 orientado a proyectos

- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- 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 de teoría | 25 |
| | Clases de prácticas | 13 |
| | Seminarios y talleres | 6 |
| | Clases de problemas / Casos prácticos | 8 |
| | Visitas Técnicas | 2 |
| **Actividades supervisadas** | Supervisión de actividades | 1 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 2 |
| | Presentación de trabajos | 1 |
| **Actividades autónomas** | Preparación de clases | 24 |
| | Estudio personal y lecturas | 35 |
| | Elaboración de trabajos | 13 |
| | Resolución de Problemas/Casos Prácticos | 13 |
| | Trabajo en campus virtual | 4 |
| **Actividades de evaluación** | Actividades de evaluación | 3 |

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

## 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** | Pruebas teórico/práctica finales | 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 Teórico/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.

**RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

## 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 overwiew 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)