

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Producción de materias primas animales
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Nutrición Humana y Dietética
<b>FACULTAD:</b>	Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Optativa
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	María Eléxpuru Zabaleta
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	maria.elexpuru@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Principios de la producción animal.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Historia de la producción animal.</li> <li>1.2. Anatomía y fisiología básicas de las especies ganaderas.</li> <li>1.3. Índices básicos de producción animal.</li> <li>1.4. Conceptos básicos de economía ganadera.</li> </ul> </li> <li>● Tema 2: Producción bovina             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Base animal para la producción de vacuno.</li> <li>2.2. Objetivos productivos para la producción de carne y leche.</li> <li>2.3. Manejo zootécnico de vacuno.</li> <li>2.4. Alimentación básica del ganado vacuno (carne/leche).</li> <li>2.5. Sistemas de producción del ganado vacuno.</li> <li>2.6. Zootecnia del vacuno de lidia.</li> </ul> </li> </ul>

## 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:

- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen

demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO1: Conocer las bases fisiológicas y ecológicas de la producción de materias primas animales y gestionar los parámetros y componentes que entran en juego para cada especie o materia prima de origen animal.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

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

- Identificar y clasificar productos alimenticios tanto de origen animal como vegetal, así como identificar las principales diferencias entre ellos.
- Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración de los principales alimentos tanto de origen animal como vegetal.

## 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, 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	Cuaderno de prácticas	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.

## 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 cuñícola 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:**

-