

## GUÍA DOCENTE 2020-2021

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Producción de materias primas animales
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Marcos Hernández
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	marcos.hernandez@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 avícola             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Base animal para la producción avícola</li> </ul> </li> </ul>

- 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. Producciones 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. Producción de conejos
  - 4.1. Base animal para la producción de conejos
  - 4.2. Objetivos productivos
  - 4.3. Manejo zootécnico de los conejos
  - 4.4. Alimentación básica
- 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

**Contenido práctico:**

- Casos prácticos sobre la calidad de los alimentos en función del sistema de producción animal.
- Casos prácticos sobre objetivos productivos.
- Visitas y seminarios sobre explotaciones ganaderas.

## 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 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 la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- 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:

- Conocer los principios de producción de las materias primas de origen animal.
- Solucionar problemas relacionados con la producción de materias primas de origen animal.
- Diseñar el procesamiento completo de los alimentos de origen animal, desde la obtención de materia prima hasta el almacenado, la transformación y el envasado del producto.

## 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 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	
Actividades dirigidas	Clases de teoría
	Clases de prácticas
	Seminarios y talleres
	Clases de problemas / Casos prácticos
	Visitas Técnicas
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
	Presentación de trabajos
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos
	Trabajo en campus virtual

El primer día de clase, el profesor 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	10%
	Prueba parcial	20%
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 (consúltase 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 Al. 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.

### 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/>