



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN ANIMAL II

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 379 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)

Centro: 601 - E.T.S. INGENIEROS AGRONOMOS Y DE MONTES DE ALBACETE

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 60319

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2021-22

Grupo(s): 10 16

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: ANA MARÍA MOLINA CASANOVA - Grupo(s): 10 16				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAM-Edificio: Manuel Alonso Peña. Planta baja -Seminario de Producción Animal	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	2830	ana.molina@uclm.es	Solicitar previamente cita por e-mail
Profesor: HERMINIA VERGARA PEREZ - Grupo(s): 10 16				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIA-Edificio: Manuel Alonso Peña. Planta baja -Seminario de Producción Animal	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	2831	herminia.vergara@uclm.es	Solicitar previamente cita por e-mail

2. REQUISITOS PREVIOS

No se requieren conocimientos previos, pero es conveniente haber cursado la asignatura **Bases de la Producción Animal** y **Producción Animal I** de primer y tercer curso respectivamente.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Aportación de la asignatura al plan de estudios y su relación con la profesión:

La impartición de esta asignatura en el Grado de Ingeniería Agrícola y del Medio Rural tiene como fin el conocimiento de las distintas producciones de las especies porcina, avícola y cunícola, su importancia y valor económico, y su vinculación a los sistemas agrarios donde se producen. Se estudiarán las bases fisiocootécnicas de cada especie que condicionan su ciclo productivo y por tanto sus rendimientos económicos finales. La base animal más apropiada a cada uno de los sistemas de producción y los objetivos perseguidos. El estudio de las diferentes fases productivas, analizando los cuidados complementarios que se le debe proporcionar a cada una de ellas, referente a sus necesidades fisiológicas y ambientales, también se contemplan. Diseñar los alojamientos e instalaciones en función de las necesidades de las fases anteriores y teniendo en cuenta la normativa vigente al respecto y el bienestar animal.

Relación con otras asignaturas y con la profesión:

-En relación con otras asignaturas del área de Producción Animal, y atendiendo exclusivamente a aquellas asignaturas que el alumno debe cursar obligatoriamente y que se imparten en la ETSIA de Albacete la asignatura está relacionada con la asignatura "Bases de la Producción Animal" (obligatoria común a la rama Agrícola de 1º curso), Producción Animal I (obligatoria común a la rama Agrícola de 3º curso y 1º cuatrimestre) que imparte nociones básicas sobre aspectos de la producción animal.

-Capacita profesionalmente a los titulados para el desarrollo de actividades relacionadas con la producción ganadera de las especies porcina, avícola y cunícola

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E28	Tecnologías de la producción animal.
E29	Anatomía animal.
E30	Fisiología animal.
E31	Sistemas de producción, protección y explotación animal.
E32	Técnicas de producción animal.
E33	Genética y mejora animal.
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G09	Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10	Trabajo en equipo
G13	Razonamiento crítico

G14	Aprendizaje autónomo
G15	Adaptación a nuevas situaciones
G16	Creatividad
G17	Liderazgo
G19	Motivación por la calidad
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G21	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22	Conocimientos básicos de la profesión
G23	Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24	Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc., instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística). Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G25	Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G28	Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G29	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G31	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G33	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G34	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
G35	

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Asesorar legal, científica y técnicamente al productor, a la industria alimentaria y a los consumidores sobre aspectos relacionados con la producción animal.

Conocer y comprender el diseño y organización de los programas de selección y cruzamiento empleados en la mejora de las especies domésticas.

Complementar la formación básica en producción animal orientada a una cierta especialización en explotaciones ganaderas desde una perspectiva profesional.

Conocer los elementos más importantes que influyen en la salud y bienestar animal para organizar su protección y mejora de la producción.

Comprender y conocer el funcionamiento de la empresa ganadera y de la organización de los sistemas intensivos y extensivos de las distintas especies animales. Analizar la organización y rendimientos de la explotación ganadera.

Conocer y comparar los elementos de los ciclos de producción (reproducción, cría, recría y cebo) más comunes en mamíferos y aves de mayor repercusión económica y en especial de la alimentación de los animales así como los cuidados complementarios que se le debe proporcionar a cada una de ellas, de acuerdo a sus necesidades fisiológicas y ambientales.

Conocer y utilizar los fundamentos anatómicos y fisiológicos de los animales, teniendo en cuenta las particularidades de las especies domésticas y que permita emplear su terminología propia en los procesos de producción.

Conocer la calidad y seguridad de los alimentos de origen animal.

Conocer la importancia de los principales sistemas de producción animal y sus diferencias, su valor económico, tendencias e integración en los sistemas agrarios y medioambientales, y vinculación a los sistemas agrarios donde se producen así como los elementos esenciales de la explotación ganadera como unidad productiva.

Diseñar los alojamientos e instalaciones en función de las necesidades de las fases anteriores y teniendo en cuenta la normativa vigente al respecto y conocer el equipamiento más frecuente.

Identificar la base animal más apropiada a los diferentes sistemas y objetivos planteados.

Conocer los rendimientos, características y clasificación de los principales productos animales, especialmente de los alimentos e identificar los factores de variación que afectan a la producción y calidad de los productos de origen animal.

6. TEMARIO

Tema 1: TEMA 1. PRODUCCIÓN CUNÍCOLA

Tema 2: TEMA 2. PRODUCCIÓN AVÍCOLA

Tema 3: TEMA 3. PRODUCCIÓN PORCINA

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

SUBTEMAS:

1. PRODUCCIÓN CUNÍCOLA:

-CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SECTOR

-MANEJO DE LA REPRODUCCIÓN DEL GANADO CUNÍCOLA

-LACTANCIA Y CEBO

-NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

-PATOLOGIA

-ORGANIZACION Y GESTION

2. PRODUCCION AVICOLA:

-CARACTERISTICAS GENERALES DEL SECTOR

-CRIA Y RECRIA DE REPRODUCTORES DE CARNE

-LA PUESTA EN AVES DE CARNE

-EL CEBO DE POLLO BROLER

-CRIA Y RECRIA DE FUTUROS REPRODUCTORES PARA HUEVOS DE CONSUMO

-CRIA Y RECRIA DE POLLITAS PONEDORAS

-LA PUESTA Y LA MUDA

-LOS HUEVOS

3. PRODUCCIÓN PORCINA

3.1. Bases de la Producción Porcina.

3.2. Manejo de la reproducción del porcino

3.3. Alimentación de los reproductores

3.4. El sector productivo porcino: nuevo escenario nueva configuración

3.5. Crianza y cebo del cerdo

3.6. Planificación productiva

3.7. Instalaciones y alojamientos

3.8. Explotación porcina en sistemas alternativos

3.9. Ganadería y Medio ambiente. Guía de Buenas Prácticas: el bienestar animal. La sanidad ganadera

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA							
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G05 G06 G08 G09 G13 G17 G22 G24 G25 G29 G34 G35	1.33	33.25	S	N	Desarrollo del contenido teórico a través del método expositivo, con el apoyo de herramientas audiovisuales
Otra actividad presencial [PRESENCIAL]	Seminarios	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G06 G07 G08 G10 G14 G16 G17 G21 G22 G23 G28 G29 G33 G34 G35	0.33	8.25	S	N	Desarrollo de tareas de tipo práctico a partir de planteamiento de problemas. Seminarios impartido por especialistas y presentación de trabajos
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G05 G07 G08 G09 G10 G13 G15 G16 G19 G20 G21 G22 G23 G25 G28 G29 G31 G33 G34 G35	0.67	16.75	S	N	Clases prácticas en aula. Visita a explotaciones ganaderas
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G13 G21 G33 G34	0.07	1.75	S	N	Pruebas de progreso presenciales, de los contenidos teórico y práctico
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G10 G13 G14 G23 G28 G33 G34	2.5	62.5	N	-	Estudio de los contenidos, preparación de tareas, etc
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Otra metodología	E31	1.1	27.5	S	N	Elaboración de informes o respuestas a cuestiones planteadas sobre las visitas realizadas a explotaciones ganaderas
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	0.00%	100.00%	Los alumnos que no hayan superado la asignatura realizando las pruebas de progreso podrán examinarse de los contenidos

			en la convocatoria oficial correspondiente.
Pruebas de progreso	75.00%	0.00%	Dependiendo DEL MÓDULO SE REALIZARÁN UNA O DOS PRUEBAS DE PROGRESO/MÓDULO. En estas pruebas se evaluarán tanto de los contenidos teóricos como de las prácticas realizadas.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	15.00%	0.00%	Se valorará la asistencia a los viajes de prácticas y la participación en las actividades que se realicen en clase
Presentación oral de temas	10.00%	0.00%	Presentación de un trabajo tipo poster. Se valorará tanto la presentación gráfica, expresión oral y respuestas a las cuestiones planteadas.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 6 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 13.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Aunque los estudiantes NO realicen actividades formativas presenciales (p.ej. asistencia a clase de teoría) se les considerará como estudiantes en evaluación continua y evaluará bajo esta modalidad si su participación en actividades evaluables es superior al 50%. La evaluación final del estudiante será el resultado de la suma de las valoraciones obtenidas en los distintos sistemas de evaluación. Entendiéndose como superada la asignatura si en el conjunto de todas las pruebas de evaluación el estudiante ha obtenido como mínimo un 50% de la nota máxima posible (5/10).

En el conjunto de las pruebas de progreso se entenderá como nota mínima de 4,0 la del conjunto de pruebas (media ponderada o suma de puntos de todas ellas). Media ponderada: PP conejos (1,5/6) PP aves 1,75/6; PP de porcino 2,75/6).

Se establece una nota mínima para las pruebas de progreso, para sumar la calificación obtenida en todas las actividades evaluables (teoría, práctica, participación, etc.) de un 4,0. Es decir, si un alumno obtiene un 4,0 en teoría se podrá sumar la nota del resto de actividades (participación, poster, etc.). Eso sí, para aprobar la asignatura ha de alcanzar el 5.0 en el sumatorio.

En el conjunto de las pruebas de progreso se entenderá como nota mínima de 4,0 la del conjunto de pruebas (media ponderada o suma de puntos de todas ellas). Media ponderada: PP conejos (1,5/6) PP aves 1,75/6; PP de porcino 2,75/6).

-Dependiendo del módulo se realizarán una o dos pruebas de progreso/ módulo. Será avisado con antelación de la fecha de la prueba.

-La nota final tendrá en cuenta todas las actividades realizadas.

- Cuando la nota media ponderada (Media ponderada: PP conejos (1,5/6) PP aves 1,75/6; PP de porcino 2,75/6). sea < 5 puntos, se podrá examinar únicamente de aquellos módulos que tenga suspensos en el mismo día que se lleve a cabo la prueba final ordinaria, de acuerdo con el calendario de exámenes del centro.

- La nota final de la asignatura será una media ponderada en función de la carga impartida en cada módulo.

Evaluación no continua:

Los alumnos serán evaluados mediante una prueba final que incluirá todos los contenidos impartidos en los tres módulos que componen la asignatura, en su parte teórica y práctica. Supondrá un 100% de la nota final.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En esta convocatoria extraordinaria los alumnos serán evaluados mediante una prueba que incluirá todos los contenidos impartidos en los tres módulos que componen la asignatura.

Se tendrá en cuenta las actividades realizadas durante el curso siempre que el alumno haya superado con una nota mayor o igual a 5 este examen final.

No se guardan notas de los módulos que fueron aprobados en la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Las mismas que en la convocatoria extraordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Comentarios generales sobre la planificación: la planificación temporal podrá verse modificada ante causas imprevistas	
Tema 1 (de 3): TEMA 1. PRODUCCIÓN CUNÍCOLA	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	8.31
Otra actividad presencial [PRESENCIAL][Seminarios]	2.06
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4.19
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.44
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	30.63
Periodo temporal: segundo cuatrimestre	
Grupo 10:	
Inicio del tema: 01-02-2021	Fin del tema: 21-02-2020
Grupo 11:	
Inicio del tema: 01-02-2021	Fin del tema: 21-02-2020
Tema 2 (de 3): TEMA 2. PRODUCCIÓN AVÍCOLA	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	8.31
Otra actividad presencial [PRESENCIAL][Seminarios]	2.06
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4.19
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.44
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15.63
Grupo 10:	
Inicio del tema: 22-02-2021	Fin del tema: 22-03-2021
Grupo 11:	
Inicio del tema: 22-02-2021	Fin del tema: 22-03-2021
Tema 3 (de 3): TEMA 3. PRODUCCIÓN PORCINA	

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	16.63
Otra actividad presencial [PRESENCIAL][Seminarios]	4.13
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	8.38
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.88
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	31.25
Grupo 16:	
Inicio del tema: 28-03-2021	Fin del tema: 14-05-2021
Grupo 10:	
Inicio del tema: 28-03-2021	Fin del tema: 14-05-2021
Comentario: la planificación temporal podrá verse modificada ante causas imprevistas	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.76
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16.76
Otra actividad presencial [PRESENCIAL][Seminarios]	8.25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	77.51
Total horas: 137.53	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
	Buxadé C. Tomo X. Producción cunícola y avícolas alternativas. 199				
	Buxadé C. . Zootecnia V. Avicultura clásica y complementaria 1995				
	Buxadé Carbó, Carlos La gallina ponedora : sistemas de explotación y técnicas de Mundi-				
	prensa 84-71 14-880-3				
	Castelló J.A. et al., Producción de carne de pollo. Real escuela de Avicultura. 2002				
	Forcada F. Ganado Porcino. Diseño de alojamientos e instalaciones. Servet 2009				
	Gadd J Guia soluciones en producción porcina Servet 2005				
Gadd J	Guia soluciones en producción porcina	Servet			2005
	Lebas F. et al El conejo, cría y patología. 1996				
	Mundi Prensa Porcino ibérico: Aspectos claves Buxadé y Daza 2001				
	Rodríguez-Estevez V El anestro y la infertilidad estacional de la cerda Servet 2010				
	Sañudo C. Manual de Razas, Servet 2008				
	WHITTEMORE C., Ciencia y práctica de la producción porcina Acribia 1996				
	ALBEITAR, revista varios números				
	Bertacchini F., Campani I Manuale di allevamento suino Edagricole 2001				
	PORCI, revista. Varios números.				
	Pluske y col., El destete en el ganado porcino Servet 2007				
	Sauver B. El huevo de consumo: bases productivas 199				
	VERGARA H., Alojamientos en avicultura en España y manejo de aves de corral. En: La gripe aviaria: un reto de salud pública. Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha. p.: 31-40 2006				
	www.3tres3.com				