



## 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** PRODUCCIÓN ANIMAL III**Tipología:** OPTATIVA**Grado:** 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Curso:** 4**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 60329**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2021-22**Grupo(s):** 21 20**Duración:** Primer cuatrimestre**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N

Profesor: <b>OLGA GARCÍA ÁLVAREZ</b> - Grupo(s): <b>20</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Agrónomos CR/IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926052868	Olga.Garcia@uclm.es	
Profesor: <b>VIDAL MONTORO ANGULO</b> - Grupo(s): <b>21 20</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Agrónomos CR/IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926052868	vidal.montoro@uclm.es	Previa cita

## 2. REQUISITOS PREVIOS

No se requieren conocimientos previos, pero es conveniente haber cursado las asignaturas Bases de la Producción Animal y Producción Animal I y Producción Animal II 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 Alimentaria tiene como fin el conocimiento de la importancia de las distintas producciones de las especies porcina, avícola y cunícola, su valor económico y vinculación a los sistemas agrarios donde se producen. Las bases fitozootécnicas 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. 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 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	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción animal.
E29	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Anatomía animal.
E30	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Fisiología animal.
E31	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción, protección y explotación animal.
E32	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Técnicas de producción animal.
E33	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de 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).
G25	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.
G28	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.
G29	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.
G31	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G35	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

## 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.

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

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 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.

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

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.

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

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.

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.

## 6. TEMARIO

### Tema 1: PRODUCCIÓN PORCINA

- Tema 1.1** Importancia económica, social y medioambiental. Organización del sector. Sistemas de producción.
- Tema 1.2** Base animal y su mejora. Reproducción. Ciclos.
- Tema 1.3** Tipos de la explotación. Lotes de animales. Alojamientos y equipamiento. Bienestar. Manejo en bandas.
- Tema 1.4** Manejo en maternidad: reproductoras y camada. Alimentación.
- Tema 1.5** Transición y cebo. Alimentación.
- Tema 1.6** Programación sanitaria. Gestión técnica de la explotación porcina.
- Tema 1.7** Producción de porcino ibérico en extensivo. Producción alternativa. Implicaciones medioambientales.
- Tema 1.8** Productos del porcino. Fases de obtención y clasificación. Calidad. Comercio y consumo.

### Tema 2: PRODUCCIÓN CUNÍCULA

- Tema 2.1** Cunicultura intensiva. Organización y manejo de la explotación. Productos. Comercialización y consumo.
- Tema 2.2** Cunicultura familiar y alternativa.

### Tema 3: PRODUCCIÓN AVÍCOLA

- Tema 3.1** Importancia económica, social y medioambiental. Organización del sector. Sistemas de producción.
- Tema 3.2** Base animal y su mejora. Reproducción. Alimentación.
- Tema 3.3** Producción intensiva de carne. Calidad, clasificación, comercialización y consumo.
- Tema 3.4** Producción intensiva de huevos. Calidad, clasificación, comercialización y consumo.
- Tema 3.5** Producción extensiva y alternativa. Calidad, clasificación, comercialización y consumo.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA							
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	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	Recuperable. Seguimiento con resolución de ejercicios y preguntas dialogadas en clase
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	Recuperable. Cuaderno de prácticas. Preguntas dialogadas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	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	Recuperable. Participación activa del grupo
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo dirigido o tutorizado	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G04 G05 G06 G07 G08 G10 G14 G15 G21 G22 G28 G33 G34	1.1	27.5	S	N	Recuperable. En entregas fuera de plazo el valor de la actividad se limita al 50%
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	-	Recuperable
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	Recuperable. Convocatorias oficiales
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

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
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	Evaluación de contenidos y destrezas teóricos y prácticos de forma oral y/o escrita a lo largo del cuatrimestre. Para poder sumar el 30% de resto de actividades 4 se tiene que alcanzar una calificación mínima de 4 sobre 10 en las pruebas de progreso
Trabajo	20.00%	30.00%	Propuesta y resolución, de forma escalonada, de 6 ejercicios y/o problemas. Posibilidad de realizar algún trabajo voluntario de libre elección. Empleo de Campus Virtual
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Preguntas y discusión en clase, laboratorio o en visitas prácticas sobre las explicaciones. Registro de respuestas
Prueba final	0.00%	70.00%	Ponderación de preguntas de acuerdo al temario
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 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. 12.2) 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:**

Indicadas en Descripción

**Evaluación no continua:**

Podrán aportarse las actividades del trabajo 15 días antes de la fecha de la convocatoria oficial que se valorarán proporcionalmente hasta el 30% siempre que se alcance mínima de 4 en la prueba de progreso

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

Podrán aportarse las actividades del trabajo 15 días antes de la fecha de la convocatoria oficial que se valorarán proporcionalmente hasta el 30% siempre que se alcance mínima de 4 en la prueba de progreso

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Podrán aportarse las actividades del trabajo 15 días antes de la fecha de la convocatoria oficial que se valorarán proporcionalmente hasta el 30% siempre que se alcance mínima de 4 en la prueba de progreso

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25

Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16.75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	8.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	27.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	62.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.75
<b>Comentarios generales sobre la planificación:</b> La planificación detallada se incluirá en Campus Virtual a principio de curso y se actualizará ante cualquier circunstancia sobrevenida	
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	8.25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16.75
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	62.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]	27.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.75
<b>Total horas: 150</b>	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Dryden, Gordon McL.	Ciencia de la nutrición animal /	Acibia,		978-84-200-1175-2	2016	
Campbell, John R (1933)	Ciencia animal /	Acibia,		978-84-200-1179-0	2017	
Carr, John (1959-)	Guía práctica de enfermedades del ganado porcino /	Servet,		978-84-941975-5-0	2014	
Feiner, Gerhard.	Manual de productos cárnicos : ciencia práctica y tecnología	Acibia,		978-84-200-1167-7	2018	
Fuller	Enciclopedia de nutrición y producción animal /	Acibia,		978-84-200-1102-8	2008	
Sañudo Astiz, Carlos	Atlas mundial de etnología zootécnica /	Servet,		978-84-92569-60-1	2011	
García-Menacho Osset, Vicente	El gallinero ecológico : con gallinas de puesta o pollos de	La Fertilidad de la Tierra,		978-84-940582-3-3	2013	
Francesch Vidal, Amadeu	Gallinas de Raza	Arte Avícola		84-605-8155-1	1998	
Damerow, Gail	Guía de la cría de pollos y gallinas : cuidados, alimentación	Omega,		978-84-282-1541-1	2011	
Bassom, Frances	Razas y cría de pollos y gallinas : una guía práctica para e	Omega,		978-84-282-1538-1	2010	
	Nutrición animal /	Acibia,		978-84-200-1169-1	2013	
Carballo García, Berta María	Tecnología de la carne y de los productos cárnicos	AMV Ediciones Mundi-Prensa		84-7114-951-6	2001	
Sañudo, Carlos	Atlas mundial de razas en avicultura	Servet		978-84-941389-6-6	2013	
	BIBLIOGRAFÍA ACTUALIZADA EN CAMPUS VIRTUAL					
Pluske, John	El destete en el ganado porcino : conceptos y aplicaciones	Servet		978-84-934736-7-9	2007	
Reviriego Alía, Miguel Ángel	El cerdo ibérico y la matanza	Fuente Empedrada Ediciones		84-88048-04-1	2005	
Rodríguez-Estévez, Vicente	El anestro y la infertilidad estacional de la cerda	Servet		978-84-92569-31-1	2010	
	Ganado porcino : diseño de alojamientos e instalaciones	Servet		978-84-92569-07-6	2009	