



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN ANIMAL III	Código: 60329
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 379 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)	Curso académico: 2022-23
Centro: 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG	Grupo(s): 10 16
Curso: 4	Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua: Español
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: ANA MARIA MOLINA CASANOVA - Grupo(s): 10 16				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB-Edificio: Manuel Alonso Peña. Planta baja -Seminario de Producción Animal	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	925052914	ana.molina@uclm.es	Solicitar cita via email
Profesor: HERMINIA VERGARA PEREZ - Grupo(s): 10 16				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB-Edificio: Manuel Alonso Peña. Planta baja -Seminario de Producción Animal	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926053168	herminia.vergara@uclm.es	Solicitar cita via email

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido requisitos previos pero se recomienda a los alumnos conocimientos básicos de biología, química y estadística y especialmente tener superadas las asignaturas de Bases de la Producción Animal y Producción Animal I.

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

La asignatura PRODUCCIÓN ANIMAL III aborda el estudio de las principales especies de rumiantes domésticos como son vacas, ovejas y cabras. La impartición de esta asignatura en el Grado de Ingeniería Agrícola y del Medio Rural tiene como fin el conocimiento de la importancia de las distintas producciones de los rumiantes domésticos, su valor económico y vinculación a los sistemas agrarios donde se producen. Se trata de conocer en cada especie su ciclo productivo y los factores que lo afectan.

La asignatura PRODUCCIÓN ANIMAL III aborda el estudio de la producción de unas especies que son una parte fundamental de la producción ganadera de nuestro País, y de nuestra región en particular, complementando a las asignaturas PRODUCCIÓN ANIMAL I y PRODUCCIÓN ANIMAL II, y siendo la asignatura BASES DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL en la que tiene sus principios. Resulta ser una asignatura de gran interés para aquellos alumnos que vayan a dedicarse a labores relacionadas con la producción pecuaria de forma profesional, y sobre todo si se trata de aprovechar los recursos pastables naturales, puesto que los rumiantes son las especies más adaptadas a esto, favoreciendo el desarrollo rural y la socioeconomía de zonas deprimidas y marginales, evitando la pérdida de población. Esto encaja perfectamente en la PAC, tratando de conseguir rentabilidad de forma sostenible mediante la reducción de costes a la vez que utilizar de forma más eficaz el territorio, proteger y mejorar el medio ambiente.

Para aclarar la relación con otras asignaturas ya citadas del área de Producción Animal, decir que esta asignatura está relacionada con la asignatura "Bases de la Producción Animal" (obligatoria común a la rama Agrícola de 1º curso) que imparte nociones básicas sobre aspectos de la producción animal, Producción Animal I (obligatoria común a la rama Agrícola de 3º curso y 1º cuatrimestre) y Producción Animal II (optativa común a la rama Agrícola de 3er curso, segundo cuatrimestre) que abordan aspectos generales de la producción animal y específica de la producción de animales monogástricos domésticos.

Esta asignatura proporciona los conocimientos y competencias para el graduado en Ingeniería Agrícola y Alimentaria correspondientes a la producción de especies rumiantes a partir del bagaje proporcionado en otras asignaturas y, en particular, de las Bases de la Producción Animal y de Producción Animal I.

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.
E32	Técnicas de producción animal.
E33	Genética y mejora animal.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

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.

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 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.

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.

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.

6. TEMARIO

Tema 1: Producción de pequeños rumiantes

Tema 2: Producción de ganado bovino

Tema 3: La calidad de la leche en la granja

Tema 4: La canal. Clasificación. La carne: Calidad y Factores que la determinan

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	E29	1.33	33.25	S	N	Desarrollo del contenido teórico a través del método expositivo, con el apoyo de herramientas audiovisuales
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E28 E29 E30 E31 E32 G03 G04 G07 G08 G10 G13 G16 G19 G20 G21 G22	0.67	16.75	S	N	Clases practicas en laboratorio y aula. Visita a explotaciones ganaderas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios	E28 E29 E30 E31 E32 G03 G04 G06 G10 G13 G14 G16 G17 G21 G22 G23 G28 G29 G33 G34	0.32	8	S	N	Desarrollo de tareas de tipo practico a partir de planteamiento de problemas. Seminarios impartidos por especialistas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G07 G10 G23	2.5	62.5	N	-	Estudio de los contenidos, preparación de tareas, etc
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G04 G05 G06 G10 G14 G15	1.1	27.5	S	N	Elaboración de informes de practicas, de trabajos para su presentación y defensa oral
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E28 E31 E32 E33 G03 G04 G07 G23	0.08	2	S	N	Pruebas parciales, de los contenidos teórico y práctico
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
Presentación oral de temas	5.00%	5.00%	presentación y defensa de trabajos colaborativos
Práctico	20.00%	15.00%	Se evaluará las practicas realizadas (visitas tecnicas, prácticas de laboratorio y en el aula) mediante respuestas a cuestiones planteadas sobre el contenido de dichas prácticas y la memoria presentada de las prácticas del bloque de leche
Pruebas de progreso	70.00%	80.00%	En estas pruebas se evaluarán los contenidos impartidos en las clases teóricas y prácticas. En la evaluación No continua se realizará un examen final que incluirá todos los contenidos impartidos en los módulos que componen la asignatura, en su parte teórica y práctica..
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	5.00%	0.00%	Se valorará la participación durante las clases en aula, Seminarios, en las practicas de laboratorio y en las visitas tecnicas.
Total:	100.00%	100.00%	

* 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:

- Todos los estudiantes se reconocen como estudiantes de modalidad de evaluación continua, salvo solicitud expresa del estudiante de ser pasado a la modalidad de evaluación no continua. (Art. 4 del REEUCLM*)
- Cualquier estudiante podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50 % de la evaluación total de la asignatura. Este cambio lo tendrá que realizar vía e-mail a las profesoras de la asignatura, justificando dicho cambio.
- Los resultados de una misma actividad evaluable (por ejemplo, una prueba de teoría) no podrá dividirse en partes eliminatorias ni establecerse notas mínimas en cada una de sus partes.
- 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: (PEQUEÑOS RUMIANTES (2,25)+leche (0.75)+ VACUNO (1.75)+canal y carne (1) sobre 6).

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

Evaluación no continua:

Los alumnos serán evaluados mediante un examen final que incluirá todos los contenidos impartidos en los tres módulos que componen la asignatura, en su parte teórica y practica. Supondrá un 80% de la nota final. En cada módulo que corresponde al temario de la asignatura se realizará:

Parte 1: Prueba escrita, similar a las pruebas parciales, con un valor del 80% de la nota final.

Parte 2: Prueba escrita sobre contenidos de tipo práctico, con un valor del 15 % de la nota final

Parte 3. Presentación oral de trabajos colaborativos elaborados por los estudiantes con 5% de la nota final

ADVERTENCIAS SOBRE PLAGIO:

- La prueba de evaluación efectuada por un/a estudiante en la que se haya constatado la realización de una práctica fraudulenta llevará consigo el SUSPENSO, con una calificación final de cero (0) en la convocatoria correspondiente de la asignatura. En ningún caso corresponderá la calificación de "No Presentado" a una prueba en la que se haya detectado fraude. (Art. 8.3 del Reglamento de Evaluación del Estudiante).
- La detección por el profesorado de que un trabajo, ensayo o prueba similar no han sido elaborados por el/la estudiante supondrá la calificación numérica de cero (0) TANTO EN LAS PRUEBAS FRAUDULENTAS COMO EN LA ASIGNATURA en la que se hubiera detectado, con independencia del resto de las calificaciones que hubiera obtenido. (Art. 8.5 del Reglamento de Evaluación del Estudiante)

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En esta convocatoria extraordinaria los alumnos serán evaluados mediante una prueba que incluirá todos los contenidos impartidos y actividades evaluables en los 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 4): Producción de pequeños rumiantes	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	12.56
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	6.19
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	3.18
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	23.43
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10.31
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.56
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en la web de la ETSIAM y Campus Virtual de la asignatura al principio de cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo)	
Tema 2 (de 4): Producción de ganado bovino	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	11.16
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	5.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	2.83
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20.83
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	9.18
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.5
Tema 3 (de 4): La calidad de la leche en la granja	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5.58
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2.75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	1.41
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10.4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4.58
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: Se avisarán en campus virtual	
Tema 4 (de 4): La canal. Clasificación. La carne: Calidad y Factores que la determinan	

Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en la web de la ETSIAM y Campus Virtual de la asignatura al principio de cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo)

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.31
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	29.3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	54.66
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	14.44
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Seminarios]	7.42
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	24.07
Total horas:	131.2

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
Bach, Alex	Manual de racionamiento para el vacuno lechero	servet	84-932921-2-5	2002	
Blowey, Roger	Atlas a color de enfermedades y trastornos del ganado vacuno	Elsevier	84-8174-727-0	2004	
Ferrer Mayayo, Luis Miguel	Atlas de patología ovina	Servet	84-932921-1-7	2002	
Fuentes Garica , Francisco C.	Manual de etnología animal: razas de rumiantes	Diego Marín	84-8425-126-8	2000	
Phillips, C. J. C.	Principios de producción bovina	Acribia	84-200-0997-0	2002	
Sañudo Astiz, Carlos	Manual de diferenciación racial: manual para la comprensión	Servet	978-84-935971-3-9	2008	
	Alimentacion de bovinos, ovinos y caprinos: necesidades de l	Acribia	978-84-200-1138-7	2010	
	Enciclopedia de nutrición y producción animal /	Acribia,	978-84-200-1102-8	2008	
Daza Andrada, Argimiro	Mejora de la productividad y planificación de explotaciones	Editorial Agrícola Española	84-85441-64-8	2002	
Church, D.C.	Fundamentos de nutrición y alimentación de animales	Limusa Wiley	968-18-5299-0	2004	
Ramos Antón, Juan José	La exploración clínica del ganado ovino y su entorno		84-935971-0-4	2007	
Sañudo Astiz, Carlos	Atlas mundial de etnología zootécnica /	Servet,	978-84-92569-60-1	2011	
Sánchez Belda, Antonio	Razas ganaderas españolas. I, Bovinas /	Antonio Sánchez Belda FEAGAS Ministerio de Agr	84-491-0535-8	2002	
	Manual de agricultura y ganadería ecológica /	Eumedia Mundi-Prensa,	84-491-0736-9 (MAPA)	2006	
	Ovinotecnia: producción y economía en la especie ovina: home	Prensas Universitarias	978-84-92521-89-0	2009	
	Producción de ovino de carne /	Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marín	978-84-491-0884-6	2008	
	Bases de la producción animal	Universidad de SevillaUniversidad de Córdoba	84-472-0764-1	2005	
	Ganado ovino: raza manchega	Mundi-Prensa	84-7114-454-9	1994	