



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN ANIMAL II	Código: 60319
Tipología: OPTATIVA	Créditos ECTS: 6
Grado: 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)	Curso académico: 2023-24
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR	Grupo(s): 20
Curso: 3	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: OLGA GARCÍA ÁLVAREZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Agrónomos CR/IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926052868	Olga.Garcia@uclm.es	1º cuatrimestre: miércoles de 9 a 12 y jueves de 11 a 14. 2º cuatrimestre: lunes de 9 a 10 y de 12 a 14. martes de 11 a 14.
Profesor: VIDAL MONTORO ANGULO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Agrónomos CR/IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926052868	vidal.montoro@uclm.es	1º cuatrimestre: miércoles de 9 a 12 y jueves de 11 a 14. 2º cuatrimestre: lunes de 9 a 10 y de 12 a 14. martes de 11 a 14.

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 II aborda el estudio de las principales especies de rumiantes domésticos, vacas, ovejas y cabras. 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 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 II 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 III, 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 III (obligatoria común a la rama Agrícola de 4º curso, primer 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	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

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

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

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.

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.

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.

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.

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.

6. TEMARIO

Tema 1: Producción de pequeños rumiantes

Tema 1.1 Importancia económica, social y medioambiental. Organización del sector. Sistemas de producción.

Tema 1.2 Base animal y su mejora.

Tema 1.3 Elementos de la explotación. Dimensión y estructura del rebaño. Base territorial. Alojamientos y equipamiento.

Tema 1.4 Reproducción. Planificación en función de los objetivos de la explotación.

Tema 1.5 Alimentación. Estrategias según orientación productiva.

Tema 1.6 Producción, obtención, características y destino de la leche y derivados.

Tema 1.7 Producción, obtención, caracterización y destino de la carne. Otros productos.

Tema 1.8 Programación sanitaria.

Tema 1.9 Gestión técnico-económica y oficial.

Tema 2: Producción de ganado bovino

Tema 2.1 En el tema 2, los subtemas coincidentes con títulos de 1.1 a 1.9.

Tema 3: Producción alternativa de rumiantes.

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	1.34	33.5	S	N	Recuperable. Seguimiento con resolución de ejercicios y preguntas dialogadas en clase
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G04 G07 G08 G10 G13 G16 G19 G20 G21 G22	0.66	16.5	S	N	Recuperable. Cuaderno de prácticas. Preguntas dialogadas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G06 G10 G13 G14 G16 G17 G21 G22 G23 G28 G29 G33 G34	0.33	8.25	S	N	Recuperable. Participación activa del grupo
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje basado en problemas (ABP)	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G04 G05 G06 G10 G14 G15	1.1	27.5	S	N	Recuperable. Si se realizan fuera de plazo con puntuación máxima del 50%
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E28 E29 E30 E31 E32 E33 G03 G04 G07 G10 G23	2.5	62.5	N	-	Recuperable
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E28 E31 E32 E33 G03 G04 G07 G23	0.07	1.75	S	S	Actividad recuperable en el examen de las convocatorias oficiales
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	70.00%	0.00%	Evaluación de conocimientos y destrezas de forma oral o escrita a lo largo del cuatrimestre. Para poder sumar el 30% de resto de actividades se tiene que obtener una calificación mínima de 4 en la prueba.
Trabajo	20.00%	30.00%	Propuesta y realización de un mínimo de 3 ejercicios y/o problemas. Posibilidad de hacer algún trabajo de libre elección.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Preguntas y discusión en clase, laboratorio o en visitas prácticas sobre las explotaciones. Registro de respuestas.
Prueba final	0.00%	70.00%	Escrita y/u oral. Ponderación de preguntas según el temario
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:

Ya indicados en Descripción

Evaluación no continua:

Podrán aportarse las actividades del trabajo hasta la fecha de finalización de clases y se valorará proporcionalmente hasta el 30% siempre que se obtenga una puntuación superior a 4 en la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Podrán aportarse las actividades del trabajo hasta la fecha de finalización de clases y se valorará proporcionalmente hasta el 30% siempre que se obtenga una puntuación superior a 4 en la convocatoria extraordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Podrá aportarse las actividades del trabajo 15 días antes de la fecha de la convocatoria y se valorará proporcionalmente hasta el 30% siempre que se obtenga una puntuación superior a 4 en la convocatoria de finalización.

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]	33.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	8.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	27.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	62.5
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.75
Comentarios generales sobre la planificación: La planificación detallada se incluirá en Campus Virtual a principio de curso y se actualizará ante cualquier circunstancia sobrevenida	
Actividad global	

Actividades formativas	Suma horas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	8.25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	16.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	62.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje basado en problemas (ABP)]	27.5
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.75
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
	BIBLIOGRAFÍA ACTUALIZADA EN CAMPUS VIRTUAL					