



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2015-2016

TITULO DE LA ASIGNATURA	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
SUBJECT	Raw Materials Production

CODIGO GEA	106886
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Básica
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)	SEMESTRE 2

FACULTAD	VETERINARIA	/ FARMACIA
DPTO. RESPONSABLE	PRODUCCIÓN ANIMAL	PRODUCCIÓN VEGETAL
CURSO	1º	
PLAZAS OFERTADAS (si procede)		

	CRÉDITOS ECTS
CRÉDITOS TOTALES	6
PRESENCIALES	40%
NO PRESENCIALES	60%
TEORÍA	3,2
PRÁCTICAS	1,7
SEMINARIOS	0,8
TRABAJOS DIRIGIDOS	
TUTORÍAS	0,3
EXÁMENES	

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Sara Lauzurica Gómez M ^a Teresa de la Cruz Caravaca	saralauz@vet.ucm.es micruz@ucm.es
PROFESORES	Sara Lauzurica Gomez	saralauz@vet.ucm.es
	Pablo Gutiérrez Garcia	gutgar@vet.ucm.es
	Blanca Mas Alvarez	tianamas@vet.ucm.es ;
	Susana Velasco Villar	susana.velasco@vet.ucm.es
	Agustín Viveros Montoro	viverosa@vet.ucm.es .



	Jesús de la Fuente Vázquez	jefuente@vet.ucm.es
	Álvaro Olivares Moreno	alivasres@vet.ucm.es
	María Arias Álvarez	m.arias@vet.cm.es
	M ^a Teresa de la Cruz Caravaca	micruz@ucm.es
	Concepción González Huecas	chuecas@ucm.es
	Miguel Ángel Casermeiro	caserme@ucm.es
	Inmaculada Valverde Asenjo	mivalver@ucm.es

BREVE DESCRIPTOR

Se analizan las bases, sistemas y optimización de la producción de materias primas de origen animal y vegetal.

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Los exigidos para la realización del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

El objetivo general es que el alumno adquiera los conocimientos fundamentales de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

The principal objective of this subject is the acquisition of the main knowledge regarding to food (vegetal and animal) production systems

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para



la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-PMP1. Dominar los principios y técnicas actuales de la producción de materias primas.

CE-PMP2. Describir los sistemas de producción de las materias primas y conocer su terminología básica.

CE-PMP3. Comprender los recursos y técnicas dirigidas a optimizar la producción de materias primas.

CE-PMP4. Evaluar riesgos sanitarios y medioambientales derivados de la producción de materias primas.

CE-PMP5. Analizar, sintetizar y resolver problemas que afecten a la producción de materias primas.

CE-PMP6. Desarrollar técnicas apropiadas para optimizar la producción de materias primas.

CE-PMP7. Aplicar los conocimientos adquiridos para evitar riesgos sanitarios y medioambientales derivados de la producción de materias primas.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Analizar, sintetizar y resolver problemas que afecten a la producción de materias primas.

Desarrollar técnicas dirigidas a optimizar la producción de materias primas

Aplicar los conocimientos adquiridos para evaluar y evitar riesgos sanitarios y medioambientales derivados de la producción de materias primas.



CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO y PRÁCTICO)

PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL. PROGRAMA TEÓRICO

1. Las producciones Animales en la sociedad actual. Presente y futuro de las Producciones animales en abastecimiento de materias primas para la alimentación humana
2. La selección y la mejora genética en la Producción Animal.
3. Nutrición y alimentación animal. Su importancia en las Producciones Animales.- Funciones de los distintos nutrientes en el organismo animal.
4. Alimentos para el ganado. Origen y características. - Pastos y prados. Concepto y distribución geográfica en España
5. El pastoreo. Su importancia en las producciones de los rumiantes. Tipos de pastos y factores de utilización.-Posibilidades del pastoreo como fundamento para la obtención de carne y leche.
6. El proceso reproductivo y su importancia en las Producciones Animales.- La reproducción en los animales domésticos.- Intensificación del proceso reproductivo.
7. La lactación y su trascendencia en las producciones animales. Bases fisiológicas.- Secreción láctea. Iniciación y mantenimiento.-Posibilidades de intensificación.
8. El crecimiento y el desarrollo como conceptos básicos de las producciones animales. -Representación gráfica. Factores de variación.- Precocidad.- Crecimiento compensador.- Posibilidades de intensificación.
9. La puesta de huevos.- El proceso de formación del huevo.- Cloquez y muda.- Posibilidades de intensificación.
10. Producción de leche de vaca. Modalidades de explotación. Factores de producción. -Condiciones higiénicas. Factores zootécnicos que afectan a la calidad del producto en origen.
11. Producción de leche de oveja y cabra. Modalidades explotación.- Factores de producción. Condiciones higiénicas.- Factores zootécnicos que afectan a la calidad del producto en origen.
12. Producción de carne de ganado vacuno.- Bovinos de abasto. Modalidades de explotación y factores producción.- Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.
13. Producción de carne de ganado ovino y caprino. - Ovinos y caprinos de abasto. - Modalidades de explotación y factores de producción. Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.
14. Producción de carne de ganado porcino.- Porcinos de abasto. Modalidades de explotación y factores producción.- Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.
15. Producción de carne de conejo.- Modalidades de explotación. Factores de producción.- Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.- Producción de carne de équidos y otros.

Seminarios

- >Principales razas de animales utilizados en la obtención de alimentos. Caracteres productivos.
- >Calidad de canal en las distintas especies de abasto.

Prácticas de Producción Animal



- >Representación del crecimiento durante el cebo de animales
- >Control y funcionamiento de una ordeñadora de pequeños rumiantes.
- >Valoración de la producción de huevos de gallina.

PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL. PROGRAMA TEÓRICO

1. Producción de alimentos de origen vegetal. Factores limitantes de la Producción: Luz, Temperatura, Humedad, Atmósfera y Elementos nutritivos.
2. Propiedades del suelo y las necesidades de las plantas: Propiedades físicas del suelo que condicionan fertilidad.
3. Propiedades del suelo y las necesidades de las plantas: Propiedades químicas del suelo que condicionan fertilidad.
4. Manejo del agua en el suelo. Planificación del riego. Métodos de riego: por inundación, aspersión y goteo. Drenaje.
5. La nutrición mineral de las plantas. Ciclos del N, P, y K. Interacciones entre los elementos nutritivos. Fertilización.
6. Sistemas intensivos de producción: Invernaderos. Variación de los factores ambientales. Cultivos sin suelo: cultivos hidropónicos, cultivo en contenedor.
7. Cultivos Herbáceos: Producción de Cereales grano. Producción de trigo y arroz. Aprovechamiento y distribución. Ciclo vegetativo. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
8. Cultivos Herbáceos: Producción de Leguminosas grano. Aprovechamiento y distribución. Ciclo vegetativo. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
9. Cultivos Herbáceos: Producción de Tubérculos. Aprovechamiento y distribución. Variedades. Ciclo vegetativo de la patata. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
10. Cultivos Herbáceos: Producción de Hortalizas. Aprovechamiento y distribución. Variedades comerciales. Ciclo vegetativo del tomate. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
11. Cultivos Leñosos: Producción de Cítricos. Aprovechamiento y distribución. Variedades. Ciclo vegetativo de la naranja. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
12. Cultivos Leñosos: Olivar. Aprovechamiento y distribución. Variedades para producción de aceite y variedades de mesa. Ciclo vegetativo del olivo. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.
13. Cultivos Leñosos: Viñedo. Aprovechamiento y distribución. Variedades de vinificación y variedades de mesa. Ciclo vegetativo de la vid. Requerimientos edafoclimáticos y nutritivos.



Seminarios

Análisis de parámetros edáficos en relación a la Producción Vegetal

Prácticas de Producción Vegetal

- Análisis de propiedades edáficas que condicionan el desarrollo vegetal
- Análisis biométricos de órganos vegetales > Análisis de la capacidad de germinación de semillas

METODO DOCENTE

- Explicación de fundamentos teóricos.
- Aplicación experimental de los conocimientos adquiridos.
- Presentación y discusión de casos.

Actividad formativa	Competencias
Clases magistrales (teoría)	CE-PMP1, CE-PMP2, CE-PMP3, CE-PMP4, CE-PMP6, CG-T4, CG-T11,
Prácticas y Seminarios	CE-PMP4, CE-PMP5, CE-PMP7, CG-T5, CG-T7, CG-T9,

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Clases prácticas que se evaluarán mediante asistencia a las mismas y presentación de un informe. Esta nota repercutirá con un 10% en la nota final del alumno.
- Clases magistrales y presentación de trabajos monográficos individualizados: Se realizará una prueba escrita para evaluar la asimilación de contenidos teóricos y prácticos. El resultado de esta prueba repercutirá en un 70 % en la nota de la asignatura.
- El 20 % restante de la calificación final será el resultado de la evaluación continuada del alumnado mediante diferentes medios, entre los que cabe destacar: Asistencia a las sesiones presenciales (clases magistrales y seminarios). Presentaciones orales de trabajos y participación en los debates. Resolución de cuestiones y problemas.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

Producción Animal

>BUXADÉ, C.(coord.). 1997. Zootécnia Bases de Producción Animal. 13 Tomos. Ed. Mundi-



Prensa. Madrid

>CASTELLÓ J.A.; CEDÓ, R.; CEPERO, R.; GARCÍA, E.; PONTES, M.; y VAQUERIZO, J.M. 2002.

Producción de carne de pollo. Real Escuela de Avicultura. Barcelona.

>BUXADÉ C. (coord.).1987. La gallina ponedora. Ed. Mundi -Prensa

>BUXADÉ C. Y DAZA A. 1998 Porcino Ibérico: aspectos claves. Ed. Mundi Prensa.

>BUXADÉ C. (coordinador) 2006. Bienestar animal y vacuno de leche: mitos y realidades. Ed. Euroganadería.

>BUXADÉ C. 2002. El ordeño en el ganado vacuno. Ed. Mundi Prensa.

>BUXADÉ, C., Marco, E. y López, D. 2007. La cerda reproductora: claves de su optimización productiva. Ed. Euroganadería.

>DAZA, A. 2002. Mejora de la productividad y planificación de explotaciones ovinas. Editorial Agrícola Española S. A. Madrid.

>R.J. ETCHES. 1998. Reproducción aviar. Ed.Acribia

>PLUSKE, J.R., LE DIVIDICH, J. Y VERSTEGEN, M.W.A. (ed.), 2003. Weaning the pig: concepts and consequences. Wageningen Academic Publishers.

>SANZ, J., GARCÉS, C., PERSI, C. Y TORRES, A., 1994. La productividad de las explotaciones porcinas en sistema intensivo. Generalitat Valenciana. Conselleriá d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

>SAUVEUR. B. 1993. El huevo para consumo: bases productivas. Ed. Mundi -Prensa.

Páginas webs:

Food and Agricultura Organization (FAO): <http://www.fao.org>

Eurostat: <http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/eurostat/home/>

Unión Europea: http://europa.eu/index_es.htm

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: <http://www.magrama.gob.es>

Council for Agricultural Science and Technology(CAST): <http://www.cast-science.org>

World health organization: <http://www.who.org>



Producción Vegetal

- >CUBERO, J.I. & MORENO, M.T. 1993. La agricultura del siglo XXI. Ed. Mundi -prensa.
- >DE LA ROSA, D. 2008. Evaluación agroecológica de suelos para un desarrollo rural sostenible. Ed. Mundi -prensa.
- >DOMINGUEZ VIVANCOS, A. 1997. Tratado de fertilización. Ed. Mundi -prensa
- >ESCUADERO, A.M. 2003. La investigación agraria en España. Ed. Mundi -prensa.
- >FERERES CASTIEL, E. & MATEOS IÑIGUEZ, L. 2009. Fitotecnia: bases y tecnologías de la producción agrícola. 2ª Ed. Corregida. Ed. Mundiprensa
- >LOOMIS, R.S. & CONNOR, D.J. 2002. Ecología de cultivos: productividad y manejo en sistemas agrarios. Ed. Mundi -prensa.
- >ORTEGA BERNALDO DE QUIRÓS; E. (ed) 2011. Producción de Materias Primas Alimentarias I.- Materia Vegetal. Universidad de Granada. España.
- >PORTA, J.; LÓPEZ ACEVEDO, M. & POCH, R.M. 2008. Introducción a la Edafología. Uso y Protección del suelo. Ed. Mundi -prensa.
- >URRESTARAZU, 2004. Tratado de cultivo sin suelo. 3ª ed. Ed. Mundi -prensa.

Páginas webs:

- Mº de Medio Ambiente y Medio Marino y Medio Rural: <http://www.marm.es/>
- Food and Agriculture Organization (FAO): <http://www.fao.org>
- Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR): <http://www.cgiar.org/>
- American Society of Agronomy: <http://www.agronomy.org/asa.html>