

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

PLANES DOCENTES

Curso académico: 2024/2025

Identificación y características de la asignatura			
Código	EIA:501249 CUSA: 502144	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Producción de Materias Primas		
Denominación (inglés)	Raw Material Production		
Titulaciones	GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias (EIA) Centro Universitarios Santa Ana (CUSA)		
Semestre	5º	Carácter	Obligatorio
Módulo	Tecnología de los Alimentos		
Materia	Producción de Materias Primas		
Profesorado			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
EIA: Luis Coletto Martínez	D725	lmcoletto@unex.es	
Juan Fernández-Cortés Rodríguez	CUSA	juanfcr@unex.es	
José Antonio González García	CUSA	joseantogg@unex.es	
Área de conocimiento	Producción Vegetal		
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal		
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Luis Coletto Martínez (EIA, Intercentro) Juan Fernández-Cortés Rodríguez (CUSA)		

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

Competencias
<p>CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.</p>
<p>CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p>
<p>CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p>
<p>CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
<p>CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>CG7 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.</p>
<p>CG8 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.</p>
<p>CG9 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.</p>
<p>CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.</p>
<p>CG11 - Capacidad para desarrollar actividades en el ámbito de su especialidad, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.</p>
<p>CG12 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.</p>
<p>CT1: Dominio de las TIC</p>
<p>CETE1: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de los alimentos. Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad</p>

alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.

Temas y Contenidos

Breve descripción del contenido

Materias primas vegetales utilizadas en la industria agroalimentaria. Los sistemas de producción vegetal, evolución hasta nuestros tiempos, ventajas e inconvenientes. Modelos alternativos de producción vegetal. Producción extensiva (cereales, leguminosas, oleaginosas), Producción intensiva (fruticultura y horticultura).

Materias primas animales utilizadas en la industria agroalimentaria. Sistemas de obtención de materias primas animales. Modelos alternativos de la producción animal.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS					
 <input type="checkbox"/>	 X	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 X
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: **Introducción a la Producción de Materias Primas de origen Animal.**

Contenidos del tema 1: Bases de la Producción Extensiva.

2. Objetivos.
3. Sistema de Explotación Extensiva:
 - Características relativas al proceso agrario.
 - Características relativas al ganado.
 - Factores cooperantes.
4. Sistema de Explotación Intensiva
 - Áreas de distribución. Especies y adaptabilidad

Competencias que desarrolla:

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje: RA67, RA70

Denominación del tema 2: **Producción Animal en dehesa: Generalidades**

Contenidos del tema 2:

1. Características de la dehesa que condicionan la producción animal.
2. Características nutritivas de los pastos de dehesa.
3. Influencia del tipo de ganado en el consumo de pasto.
4. Distribución geográfica de las distintas especies explotadas en la dehesa.

Competencias que desarrolla:

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Competencia General: CG7, CG8, CG9, CG11

Resultados del Aprendizaje: RA70

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

Denominación del tema 3: **Producción Ovina II. Reproducción.**

Contenidos del tema 3:

1. Manejo de la reproducción. Factores a tener en cuenta.
2. Edad de la hembra para la primera cubrición.
3. Época del año para las parideras.
4. Sistema y periodo de cubrición.
5. Aumento de la productividad numérica del rebaño.

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje: RA70

Denominación del tema 4: **Producción Ovina III. Productos obtenidos.**

Contenidos del tema 4:

1. Tipo de Cordero a producir. Manejo.
2. Estado sanitario de la cabaña ovina en dehesa.
3. Mejoras a introducir en la producción ovina de dehesa:
 - Actuaciones sobre la propia dehesa.
 - Actuaciones sobre el ganado.
 - Sistema de manejo

Competencias específicas: CETE1

Competencia General: CG7, CG8, CG9, CG10, CG11, CG12

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje: RA70

Denominación del tema 5: **Producción Bovina de carne**

Contenidos del tema 5:

Base animal. Importancia de la Raza Retinta en la dehesa.
 Manejo de la producción. Sistema de explotación. Sistema de pastoreo.
 Manejo de la Reproducción. Fertilidad. Renuevo. Parideras.
 Producto final. Ternera. Añejo. Novillo

Competencias específicas: CETE1

Competencia General: CG7, CG8, CG9, CG10, CG11, CG12

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje: RA70



Denominación del tema 6: **Producción Porcina. El Cerdo Ibérico I**

Contenidos del tema 6:

1. Introducción. Censos.
2. Estructura de las explotaciones.
3. El medio ecológico del cerdo ibérico.
4. Factores que influyen en la producción del cerdo ibérico:
 - Línea genética.
 - Sistema de explotación.
 - Paridera.
 - Alimentación

Competencias específicas: CETE1

Competencia General: CG7, CG8, CG9,CG10, CG11, CG12

Competencias Básicas: CB1, CB2,CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje:RA70

Denominación del tema 7: **Otras producciones animales en la dehesa.**

Contenidos del tema 7:

1. Producción Caprina
2. Producción equina
3. El toro de lidia
4. Producción cinegética

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2,CB3, CB4, CB5

Resultados del Aprendizaje:RA70

Denominación del tema 8: **Generalidades de la producción agroalimentaria vegetal**

Contenidos del tema 8:

Materias Primas utilizadas como alimento. Agricultura mediterránea Europea y Extremeña.

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2,CB3, CB4, CB5, CG4

Competencias Transversales: CT1

Resultados del Aprendizaje: RA67

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

Denominación del tema 9: **Sistemas de Producción.**

Contenidos del tema 9: La agricultura convencional.

1. Origen
2. Principios
3. Desarrollo
4. Análisis crítico

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Competencias Transversales: CT1

Resultados del Aprendizaje: RA68, RA69

Denominación del tema 10: **Modelos alternativos de producción:**

1. La agricultura ecológica,
2. La agricultura Integrada
3. La agricultura de Conservación

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Competencias Transversales: CT1

Resultados del Aprendizaje: RA69

SEMINARIOS/LABORATORIO

Denominación de la práctica 1: **Visita explotación ovina extensiva**

Contenido de la práctica 1: Conocer in situ el manejo y distintos factores de producción de una explotación ovina extensiva en la dehesa.

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB3, CB4

Resultados del Aprendizaje: RA70

Denominación de la práctica 2: **Visita explotación bovina de carne extensiva**

Contenido de la práctica 2: Conocer in situ el manejo y distintos factores de producción de una explotación bovina extensiva en la dehesa.

Competencias específicas: CETE1

Competencias Básicas: CB3, CB4

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

<p>Resultados del Aprendizaje:RA70</p>
<p>Denominación de la práctica 3: Visita fase de cebo de cerdo ibérico en montanera</p> <p>Contenido de la práctica 3: Preparación de primales, producción de bellota, aprovechamiento de la montanera por el cerdo ibérico.</p> <p>Competencias específicas: CETE1 Competencias Básicas: CB3, CB4 Resultados del Aprendizaje:RA70</p>
<p>Denominación de la práctica 4: Vídeo y análisis de los sistemas de producción actuales.</p> <p>Contenido de la práctica 4: Visualización, análisis y elaboración de informe.</p> <p>Competencias específicas: CETE1 Competencias Transversales: CT1 Competencias Básicas: CB2, CB3, CB4, CB5 Resultados del Aprendizaje: RA68, RA69</p>
<p>Denominación de la práctica 5: Análisis de los sistemas de producción intensiva de hortícolas.</p> <p>Contenido de la práctica 5: Visita a campos de práctica. Descripción y funcionamiento de sistemas de producción intensiva de alimentos. Elaboración de informe de práctica.</p> <p>Competencias específicas: CETE1 Competencias Básicas: CB2, CB3 Resultados del Aprendizaje: RA 69</p>
<p>Denominación de la práctica 6: Análisis de los sistemas de producción intensiva de frutales</p> <p>Contenido de la práctica 6: Visita a campos de práctica. Descripción y funcionamiento de sistemas de producción intensiva de alimentos. Elaboración de informe de práctica.</p> <p>Competencias específicas: CETE1 Competencias Básicas: CB3, CB4 Resultados del Aprendizaje: RA 69</p>



Actividades formativas								
Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo GG	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento TP	No presencial EP
Tema	Total		CH	L	O	S		
1	9	3					0	6
2	8,5	3					0	5,5
3	10,5	3					1,5	6
4	10	3					0	7
5	9	3					0	6
6	30,5	9					3	18,5
7	10,5	3					0,5	7
8	9	2,5					1	5,5
9	10	3					1	6
10	9,5	3					0,5	6
CAMPO O LABORATORIO								
1	6					4,5		1,5
2	7					5,5		1,5
3	7					5		2
4	4					2		2
5	5					3		2
6	2,5					2,5		
Evaluación	2	2						
Total	150	37,5				22,5	7,5	82,5
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								
Metodologías Docentes								
Para la exposición de cada tema se emplearán medios informáticos, principalmente mediante el uso de cañón de vídeo. El programa informático más empleado va a ser Power Point, aunque se podrán emplear otro tipo de programas, como la exposición de los temas en formato de página web								

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

(iexplorer o mozilla). Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. En aquellos casos en que sea posible se realizarán supuestos prácticos que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Resultados del aprendizaje

RA 67: Conocer cuáles son las materias primas animales y vegetales utilizadas en la industria alimentaria.

RA 68: Conocer y analizar la evolución hasta nuestros días de los sistemas de producción vegetal, así como los modelos alternativos a los ampliamente utilizados.

RA 69: Conocer e identificar de la tecnología de la producción extensiva e intensiva vegetal.

RA 70: Conocer las bases de la producción extensiva de la dehesa, producción ovina, bovina y porcina con especial interés en el cerdo ibérico.

Sistemas de evaluación

Evaluación continuada a los alumnos que asistan regularmente a clases.

Esta Evaluación Continuada, consistirá en una serie de controles, por escrito mediante una serie de preguntas cortas o tipo test al término de un bloque homogéneo de temas.

La valoración final de esta evaluación continuada, supone un 25% de la calificación final de la asignatura.

Examen final de la asignatura, que constará de una serie de preguntas escritas. El valor de este examen final es del 70% de la calificación final.

Asistencia con aprovechamiento a clases y prácticas, se valorará el 5% de la calificación final.

Para aprobar la asignatura es imprescindible una calificación mínima de un CINCO en este examen final.

Los alumnos que no deseen esta Evaluación Continuada, serán evaluados mediante Examen Final escrito, mediante preguntas a desarrollar o bien tipo test.

Para optar a este sistema de evaluación los alumnos/as deberán comunicarlo al profesor a través del espacio específico creado para ello en el Campus Virtual de la asignatura. El plazo para elegir la modalidad global será durante el primer cuarto del periodo de impartición de las mismas o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. En caso

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a CINCO.

Bibliografía y otros recursos

BUXADÉ, C., 1996. Zootecnia : Bases de producción animal (varios tomos). Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

COLETO, J. M., 2004. Historias de plantas. Lección inaugural del curso académico 2004-2005. Universidad de Extremadura

COLETO, J. M., 2007. La calidad en la producción de alimentos. Aspectos que la condicionan en los albores del siglo XXI. Ferias y mercados en España y América. pp: 843-856

CUBERO, J. I.; MORENO, M. T. 1993. La agricultura del siglo XXI. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

HERNÁNDEZ DÍAZ-AMBRONA, C. G. 1998. Jornadas de Agronomía: La Dehesa, aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Ed. Agrícola Española. Madrid.

LÓPEZ BELLIDO, L. 1991 Cereales. Ed. Mundi-Prensa. Madrid

MAROTO, J. V. 1990. Elementos de horticultura general. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

ORDOÑEZ, J. A. 1998. Tecnología de los Alimentos (vários volúmenes). Ed. Síntesis. Madrid.

PEDAUGÉ, J.; FERRO, A.; PEDAUGÉ, V., 2000. Alimentos transgénicos. La nueva revolución verde. McGraw- Hill de divulgación científica

URBANO TERRÓN, P. 1991. Tratado de Fitotecnia General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

VARIOS AUTORES 1997. La ganadería extensiva en los Países Mediterráneos de la Unión Europea. Ed. Junta de Extremadura/Colegio Oficial de Veterinarios. Badajoz.

VARIOS AUTORES, 1997. El campo y el medio ambiente. Un futuro en armonía. Servicio Agrario y Medioambiental del Banco Central Hispano

VARIOS AUTORES 1998. Cerdo Ibérico. Ed. Excm. Diputación Provincial de Badajoz/Colegio Oficial de Veterinarios. Badajoz.

VILAIN, M. 1987. La Production Végétale. Les composantes de la production. Ed. Tec&Doc. Paris.

Revistas

ADVANCES IN AGRONOMY (U.S.A.)

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1 ^a	CÓDIGO: P/CL009_D002_23-24_IND	

AGRICULTURA (ESP)

AGRONOMY JOURNAL (USA)

ITEA (ESP)

VIDA RURAL (ESP)

Anuarios

AGROEUROPA (ESP)

EUROSTAT –UE. (BELG)

ANUARIO DE ESTADÍSTICA AGRARIA (ESP)

FAOSTAT

LA AGRICULTURA Y GANADERÍA EXTREMEÑA EN EL AÑO ... (ESP)

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Los recursos materiales empleados son las fuentes bibliográficas, los medios audiovisuales y los medios experimentales.

Campos de prácticas, Invernadero.

Todas las clases de la EIA disponen de ordenador y cañón multimedia. Laboratorio de fruticultura, así como los materiales para la determinación de los índices de madurez.

Cañón de video y ordenador.

Campus virtual.

Revistas y libros electrónicos accesibles desde La biblioteca de La Escuela de Ingenierías Agrarias

Páginas web recomendadas.