

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

PLAN DOCENTE DE BASES DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

Curso académico: 2024/2025

Identificación y características de la asignatura			
Código	EIA: 501132 CUSA: 502125	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Bases de la Producción Animal		
Denominación (inglés)	Principles of Animal Production		
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	(octavo) 8º	Carácter	Optativo
Módulo	Común a la Rama Agrícola		
Materia	Bases de la Producción Animal		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
EIA: Ana Isabel Rojas López Paula Gaspar García	D-706 D-714 (Edif. Valle del Jerte)	airolo@unex.es pgaspar@unex.es	
Área de conocimiento	Producción Animal		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Paula Gaspar García		
Competencias ^{1*}			
Competencias Básicas			
<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>CB 2 -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>			

^{1*} Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

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.

CB4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales

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.

CG8- Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

CG10- Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

CG12- Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

Competencias Transversales

CT1- Dominio de las TIC.

Competencias Específicas adquirida con el módulo de la Rama Agrícola

CERA3- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas.

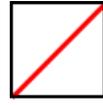
CERA9- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares

CERA10- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

Morfología de los principales sistemas orgánicos implicados en las producciones animales. Bases fisiológicas de la reproducción animal, de la nutrición y alimentación animal, del crecimiento y desarrollo, de la lactación, de la termorregulación. Comportamiento y bienestar. Exterior y etnología. Principales razas zootécnicas de las especies bovina, ovina, caprina y porcina. Conceptos básicos de sanidad animal.

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

Temario de la asignatura

BLOQUE 1: INTRODUCCIÓN A LA PRODUCCIÓN ANIMAL

Denominación del tema 1: **Introducción a la Producción Animal**

Contenidos del tema 1: Explicación del programa teórico. Conceptos y Situación General. Objetivos de la producción animal. Situación de la ganadería en España y en el mundo.

Descripción de las actividades prácticas del tema 1: Búsqueda de información en fuentes oficiales de interés para el aprendizaje de los contenidos de la asignatura. Esta práctica consta de dos sesiones (de dos horas cada una) en el aula de informática. Consiste en la utilización de las TIC aplicadas a los contenidos de Producción Animal. Los alumnos deberán realizar una tarea a partir de información disponible en internet y presentarla de acuerdo con los criterios establecidos por la profesora.

Denominación del tema 2: **Sistemas de producción animal**

Contenidos del tema 2: Clasificación de los sistemas de explotación. Sistemas de producción animal en el mundo. Producciones animales en España. Demanda de productos animales. La ética de la Producción Animal.

Descripción de las actividades prácticas del tema 2: Visita a finca experimental. En esta práctica de 4 horas de duración, se realizará una visita a una finca experimental en la que, mediante el seguimiento de un guión, los alumnos tendrán que ir identificando las principales características de explotación en cada uno de los rebaños presentes (razas, manejo reproductivo, manejo de la alimentación, instalaciones, descripción de los ensayos que se están llevando a cabo en ese momento, etc.).

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10, CT1

Resultados de aprendizaje: RA47

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 <small>Escuela de Ingenierías Agrarias</small>
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

BLOQUE 2: ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL DE LOS ANIMALES

Denominación del tema 3: **Estructura organizativa y funcional de los animales**

Contenidos del tema 3: Principales tejidos de los animales. El medio interno y la homeostasis. Coordinación nerviosa. Componentes del sistema nervioso. Integración neuroendocrina. Mecanismos de acción hormonal. Clasificación de las hormonas. Principales hormonas. Secreciones hormonales. El sistema músculo esquelético. Tejido óseo. Esqueleto. Tejido adiposo. Tejido muscular.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47

BLOQUE 3: BASES FISIOLÓGICAS DE LA REPRODUCCIÓN

Denominación del tema 4: **Bases fisiológicas de la reproducción**

Contenidos del tema 4: Anatomía y fisiología del aparato reproductor femenino y masculino. Anatomía del aparato reproductor femenino. Fisiología de la reproducción en las hembras. Anatomía del aparato reproductor masculino. Fisiología de la reproducción en los machos Fases de la actividad sexual en la vida de un animal. Fases del ciclo estral con su regulación neuroendocrina en la hembra. Efectos hormonales y regulación neuroendocrina en el macho. Apareamiento. Transporte y maduración de los gametos masculino y femenino. Fecundación. Gestación. Parto. Puerperio.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47, RA48

BLOQUE 4: BASES FISIOLÓGICAS DE LA LACTACIÓN

Denominación del tema 5: **Lactación.**

Contenidos del tema 5: Anatomía de la glándula mamaria. Crecimiento y desarrollo de la glándula mamaria. Mamogénesis, lactogénesis y lactopoyesis. Fisiología de la glándula mamaria. Curva de lactación. Mecanismos físicos del amamantamiento y ordeño. Intervalo entre ordeños. Secado y regresión de la glándula mamaria. La leche: composición y valor nutritivo.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47, RA48

BLOQUE 5: BASES FISIOLÓGICAS DE LA PUESTA

Denominación del tema 6: **Reproducción en las aves.**

Contenidos del tema 6: Anatomía de los aparatos genitales masculino y femenino de las aves. Fisiología de la reproducción. Neuroendocrinología de la reproducción aviar. Oviposición. Incubación de huevos. Series de puesta. Muda. El huevo: estructura y composición. Calidad del huevo.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47, RA48

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

BLOQUE 6: BASES FISIOLÓGICAS DEL CRECIMIENTO

Denominación del tema 7: **Bases fisiológicas del crecimiento**

Contenidos del tema 7: Crecimiento y Desarrollo. Etapas de crecimiento y desarrollo. Factores que influyen en el crecimiento y desarrollo prenatal. Factores que afectan al crecimiento y desarrollo postnatal. Determinación del crecimiento. Determinación del desarrollo. Evolución de los tejidos. Alometría. Precocidad en el desarrollo. La nutrición y el crecimiento. Crecimiento compensatorio. Índices técnicos de crecimiento. Concepto de canal. Carnización. Carne: composición y valor nutritivo. Calidad de la canal y de la carne.

Descripción de las actividades prácticas del tema 7: Influencia de la alimentación en parámetros productivos y de calidad de conejos en fase de cebo en régimen intensivo.

Esta práctica tiene una duración de hora y media y se realiza en el aula de informática. Los alumnos tienen que completar, en grupos de trabajo de dos o tres personas, una tarea a partir de los datos tomados en la práctica anterior y responder de forma crítica a las cuestiones planteadas por la profesora.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47, RA48

BLOQUE 7: ETNOLOGÍA E IDENTIFICACIÓN

Denominación del tema 8: **Etnología.**

Contenidos del tema 8: Caracteres étnicos. Conceptos de especie, raza, variedad, estirpe, híbrido y mestizo. Identificación animal. Características y métodos de identificación.

Descripción de las actividades prácticas del tema 8: Determinación de la edad en los animales de explotación zootécnica. Esta práctica consiste en la visualización de la evolución dentaria en équidos y rumiantes mediante fotografías y arcadas dentarias en distintos periodos de evolución por la importancia que tiene la edad en el valor económico y productivo en los animales de explotación zootécnica. Esta práctica tiene una duración de una hora y media.

Denominación del tema 9: **Principales Razas de Vacuno.**

Contenidos del tema 9: Razas productoras de carne. Razas productoras de leche. Razas mejorantes. Vacuno de lidia

Denominación del tema 10: **Principales Razas de Porcino.**

Contenidos del tema 10: Razas de porcino intensivo. Porcino ibérico.

Denominación del tema 11: **Principales Razas de Ovino y Caprino.**

Contenidos del tema 11. Razas productoras de carne. Razas productoras de leche. Razas mejorantes.

Competencias adquiridas: CB1, CB3, CB5, CG7, CERA3, CERA9, CERA10

Resultados de aprendizaje: RA47, RA48

BLOQUE 8: BASES FISIOLÓGICAS DE LA ALIMENTACIÓN

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

Denominación del tema 12: **Introducción a la alimentación animal.**

Contenidos del tema 12: Los alimentos para el ganado. Introducción. Concepto de alimento. Composición química de los alimentos. Composición analítica de los alimentos. Análisis de alimentos. Clasificación de los alimentos. Valor nutritivo. Unidades de valoración de nutrientes.

Denominación del tema 13: **Anatomía y fisiología del aparato digestivo de monocavitarios y aves.**

Contenidos del tema 13: Anatomía del aparato digestivo. Fisiología de la digestión. Digestión salivar. Digestión gástrica. Digestión intestinal. Absorción de nutrientes Acciones digestivas microbianas en el intestino grueso.

Descripción de las actividades prácticas del tema 13: Seguimiento del crecimiento de animales monocavitarios. Reconocimiento anatómico del aparato reproductor. Reconocimiento anatómico del aparato digestivo en monocavitarios. Esta práctica consta de tres sesiones. Las dos primeras son de una hora de duración y se realizarán en el almacén de la planta piloto. La tercera sesión, de dos horas, se realizará en la planta piloto. Consiste en controlar la alimentación y el crecimiento de los animales de la especie cunícola allí alojados durante toda la fase de cebo. Posteriormente, tras el sacrificio, se determinará el rendimiento cárnico y se visualizarán los aparatos reproductor y digestivo.

Denominación del tema 14: **Anatomía y fisiología del aparato digestivo de los rumiantes.**

Contenidos del tema 14: Diferencias anatómicas. Fisiología de la digestión. Degradación rumen+retículo. Degradación omasal. Digestión post-ruminal. Microorganismos asociados. Funciones. Concepto de Equilibrio Microbiano.

Denominación del tema 15: **Rutas digestivas de los nutrientes y digestibilidad**

Contenidos del tema 15: Rutas digestivas de los hidratos de carbono. Rutas digestivas de las materias nitrogenadas. Rutas digestivas de lípidos, minerales y vitaminas. Digestibilidad: concepto. Utilización metabólica de los nutrientes absorbidos. Concepto de contenido energético. Calidad de la proteína.

Competencias adquiridas: CB1,CB3,CB5, CG7,CERA3,CERA9,CERA10, CT1
Resultados de aprendizaje:RA47,RA48

BLOQUE 9: ALIMENTOS

Denominación del tema 16: **Alimentos concentrados.**

Contenidos del tema 16: Definición y clasificación. Concentrados energéticos: cereales, grasas y aceites, mandioca, melazas y productos lácteos.

Denominación del tema 17: **Concentrados proteicos.**

Contenidos del tema 17: Definición y clasificación: leguminosas, oleaginosas, tortas y harinas, salvados de cereales, germen y gluten de maíz, alimentos de origen animal. Fuentes proteicas de origen industrial. Nitrógeno no proteico.

Denominación del tema 18: **Alimentos fibrosos.**

Contenidos del tema 18: Pastos y forrajes. Pastizales. Los pastos y forrajes como alimentos de volumen. Valor nutritivo. Forrajes conservados: henificado y ensilado. Subproductos.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS			
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002		

Denominación del tema 19: **Ingredientes complementarios.**

Contenidos del tema 19: Complementos minerales: Carbonatos, fosfatos y sal. Aminoácidos. Correctores vitamínico-minerales. Aditivos. Clasificación y mecanismos de acción.

Competencias adquiridas: CB1,CB3,CB5, CG7,CERA3,CERA9,CERA10

Resultados de aprendizaje:RA47,RA48

BLOQUE 10: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Denominación del tema 20: **Seguridad alimentaria (S.A.)**

Contenidos del tema 20: Concepto de la seguridad alimentaria. Objetivos de la S.A. El sistema integrado de gestión de la S.A. Los organismos de control. El Codex alimentarius. Tipos de peligros: físico, químicos, biológicos y emergentes. Puntos de control y medidas de control.

Competencias adquiridas: CB1,CB3,CB5, CG7,CERA3,CERA9,CERA10

Resultados de aprendizaje:RA47

BLOQUE 11: SANIDAD E HIGIENE ANIMAL

Denominación del tema 21: **Sanidad e higiene animal.**

Contenidos del tema 21: Introducción. Concepto de salud, enfermedad y patología animal. Clasificación de las causas de enfermedad. Clases de enfermedades. Zoonosis. Concepto de profilaxis. Prevención de enfermedades. Control de las Zoonosis.

Competencias adquiridas: CB1,CB3,CB5, CG7,CERA3,CERA9,CERA10

Resultados de aprendizaje:RA47

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		GG	CH	L	O		
1	8,2	1			4		0,2	3
2	11,2	6					0,2	5
3	9,3	3					0,3	6
4	9,3	3					0,3	6
5	6,2	2					0,2	4
6	4,1	1					0,1	3
7	11,9	3				1,5	0,4	7
8	8,8	2				1,5	0,3	5
9	4,1	1					0,1	3
10	4,1	1					0,1	3
11	4,1	1					0,1	3
Examen parcial	6,6	0,5					0,1	6
12	5,2	3					0,2	2
13	10,3	2		4			0,3	4
14	5,2	2					0,2	3
15	6,3	2					0,3	4
16	5,1	1					0,1	4

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS						
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002					

17	6,3	2					0,3	4
18	6,2	2					0,2	4
19	4,1	1					0,1	3
20	6,2	2					0,2	4
21	6,2	2					0,2	4
Evaluación del conjunto	1	1					0	0
Total	150	44,5	0	4	4	3	4,5	90

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

1. Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.
2. Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.
3. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.
4. Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.
5. Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.
6. Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,
7. Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.
8. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
9. Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.

Resultados de aprendizaje

RA47- Una vez que el alumno haya superado la materia habrá adquirido los conocimientos básicos relacionados con la producción animal.

RA48- Fundamentalmente el alumno será capaz de identificar razas de animales de interés zootécnico en nuestro país, de identificar los principales alimentos empleados en alimentación animal, de comprender la anatomía y la fisiología de la reproducción, la digestión, el crecimiento, la lactación y la puesta de los animales, y todo ello servirá de base para que posteriormente puedan trabajar conocimientos más específicos de gestión técnica y económica de la empresa ganadera

Sistemas de evaluación

Actividades e instrumentos de evaluación:

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

1. Evaluación final de los conocimientos mediante examen: (Representará el 70% de la nota final de la asignatura). El examen constará de dos partes diferenciadas: la primera se corresponde con los bloques temáticos 1 a 7 y la segunda con los bloques 8 a 11

Se realizará un examen parcial de los contenidos teóricos tras finalizar el Bloque 7. Este examen será eliminatorio. En el caso de que el alumno no supere con el mencionado examen, deberá presentarse a ambas partes en la fecha establecida en las convocatorias oficiales.

Ambas partes constarán de un cuestionario con número variable de preguntas tipo test con respuestas verdaderas únicas.

Para la valoración de este cuestionario se aplicará el siguiente criterio de calificación: Cada dos preguntas contestadas erróneamente restarán una pregunta contestada correctamente.

La nota mínima de este examen que será necesaria para aprobar la asignatura es de 4 puntos sobre 10 (nota mínima de cada parte), es decir, aquellos alumnos con notas inferiores a 4 en este examen, no aprobarán aunque al sumar los puntos del resto de las partes evaluables de la asignatura salga una nota superior a 5.

2. Evaluación continua: (Representará el 10% de la nota final de la asignatura). Durante el curso se realizarán controles de asistencia y pruebas de evaluación destinadas al estímulo del estudio continuado de la asignatura.

3.- Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales

(Representará el 20% de la nota final de la asignatura y es una actividad no recuperable*). El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas, su participación en las mismas y la entrega las tareas propuestas por las profesoras.

La puntuación mínima exigida para superar la asignatura se obtendrá, una vez aplicados los coeficientes de proporcionalidad de cada una de las partes sobre una puntuación máxima de 10 puntos. La nota mínima necesaria para aprobar será de 5 puntos.

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global*:

Examen final escrito que tendrá **tres partes**: la primera parte (representa el 70% de la calificación total de la asignatura) constará de un cuestionario con número variable de preguntas tipo test con respuestas verdaderas únicas.

Para la valoración de este cuestionario se aplicará el siguiente criterio de calificación: Cada dos preguntas contestadas erróneamente restarán una pregunta contestada correctamente.

La segunda parte (representa el 10% de la calificación total de la asignatura) consistirá en un examen oral para evaluar las competencias no evaluadas en la primera parte y una tercera parte (representa el 20% de la calificación total de la asignatura) consistirá en un examen que se desarrollará en el aula de informática y mediante la ejecución de tareas relacionados con los contenidos trabajados en el temario práctico de la asignatura y se evaluarán las competencias CB3, CT1, CT2.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

**La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.*

Bibliografía y otros recursos

- APARICIO SÁNCHEZ, G. (1960). "Zootecnia especial: etnología compendiada". Ed. Imprenta Moderna, (Córdoba)
- BESSE, J. (1986). "La alimentación del ganado". Ed. Mundi-Prensa, (Madrid)
- BUXADÉ, C. (Cord.) (1995). *Zootecnia: bases de producción animal. Tomo I, Estructura, etnología, anatomía y fisiología.* Ed. Mundi-Prensa, (Madrid)
- BUXADÉ, C. (Cord.) (1995). "Zootecnia: bases de producción animal." Tomo II, Reproducción y alimentación. Ed. Mundi-Prensa, (Madrid)
- CARAVACA RODRÍGUEZ, F.P. et al. (2005). "Bases de la producción animal". Ed. Universidad de Sevilla : Universidad de Córdoba, (Sevilla)
- SÁNCHEZ BELDA, A. (1981). "Identificación animal". Ed. Publicaciones de Extensión Agraria, 3a ed (Madrid)
- SARAZÁ MURCIA, J. (1998). "Exterior del caballo". Ed. Caja Badajoz: Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz, (Badajoz)
- SOTILLO RAMOS, J. L. Y SERRANO TOMÉ, V. (1985). "Producción animal: etnología zootécnica". Ed. Tebar Flores, D.L. (Madrid)
- TERRADILLOS MÁRQUEZ, A. (2005). "Alimentación del ganado: manual práctico para explotaciones lecheras y ganadería ligada a la tierra". Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, D.L. (Sevilla)

Bibliografía o documentación de ampliación, sitios web...*

- www.ansi.okstate.edu/breeds/
- www.livestock-from-france.com
- www.feagas.es
- www.agroinformacion.com
- www.razaavileña.com
- www.viaganadera.com
- www.razanostra.com
- www.senasa.gov

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Todos los contenidos expuestos en las clases teóricas como en las prácticas se alojarán en la página web que la asignatura tiene en el campus virtual.