

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA El Cerdo Ibérico en la Dehesa

Curso académico: 2025/2026

Identificación y características de la asignatura						
Código	501148					
Denominación (español)	El Cerdo Ibérico en la Dehesa					
Denominación (inglés)	Iberian Pig in the Dehesa					
Titulaciones	Grado de Ingenierías Explotaciones Agropecuarias					
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias					
Módulo	Optativa					
Materia	Optativa					
Carácter	Optativo	ECTS	6	Semestre	1° (7°)	
Profesorado						
Nombre		Despacho		Correo-e		
Ana Isabel Rojas López		D706 Edificio Valle del Jerte		airolo@unex.e		
Elena González Sánchez		D713 Edificio Valle del Jerte		malena@unex.es		
Área de conocimiento	Producción Animal					
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos					
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Elena González Sánchez					

Competencias

Competencias

CETE1: Tecnologías de la producción animal. Anatomía animal. Fisiología animal. Sistemas de producción, protección y explotación animal. Técnicas de producción animal. Genética y mejora animal.

- CETE2: Tecnologías de la producción vegetal. Sistemas de producción y explotación. Protección de cultivos contra plagas y enfermedades. Tecnología y sistemas de cultivo de especies herbáceas. Agroenergética.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

Contenidos

Descripción general del contenido:

Historia del cerdo ibérico, la montanera, manejo, genética del cerdo ibérico, manipulación conservación y uso de la información hereditaria. Estrategias que seguir para la mejora del cerdo ibérico, estirpes. Norma de calidad del cerdo ibérico.



Temario

TEORÍA

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL CERDO IBÉRICO Y SU ENTORNO

Denominación del tema 1:

Historia y evolución del cerdo ibérico. Características genéticas y morfológicas del cerdo ibérico.

Contenidos del tema 1:

Origen y domesticación. Raza ibérica vs. otras razas porcinas. Variedades dentro de la raza ibérica. Adaptaciones al medio natural.

Denominación del tema 2:

La dehesa como ecosistema productivo. Interacción del cerdo ibérico con la



dehesa.

Contenidos del tema 2:

Características ecológicas y productivas de la dehesa y su aprovechamiento por el cerdo ibérico.

Denominación del tema 3:

Legislación y normativas del sector. Estructura del sector

Contenidos del tema 3:

Decreto explotaciones porcinas. Normativa de calidad del ibérico (RD 4/2014). Regulaciones ambientales y bienestar animal. Instituciones alrededor del cerdo ibérico. ASICI. Aceriber.

MÓDULO 2: SISTEMA PRODUCTIVO DEL CERDO IBÉRICO

Denominación del tema 4:

Ciclo productivo del cerdo ibérico. Manejo del lechón y la madre en la paridera. Crecimiento y engorde del cerdo ibérico.

Contenidos del tema 4:

Fases: lactación, recría, cebo, montanera. Sistemas de reproducción. Cuidados neonatales y destete.

Denominación del tema 5:

Alimentación en el sistema extensivo. El proceso de montanera.

Contenidos del tema 5:

Recursos naturales de la dehesa. Suplementación alimenticia en épocas críticas. Condiciones para la entrada en montanera. Aprovechamiento de la bellota.

Denominación del tema 6:

Sanidad y bienestar animal

Contenidos del tema 6:

Principales enfermedades y su control. Bioseguridad en explotaciones.

Denominación del tema 7:

Reproducción y mejora genética en el ibérico

Contenidos del tema 7:

Selección y mejora de reproductores.

Denominación del tema 8:

Infraestructuras y manejo en la explotación extensiva

Contenidos del tema 8:

Cercados, bebederos, comederos y refugios.

MÓDULO 3: INDUSTRIA Y COMERCIALIZACIÓN DEL IBÉRICO

Denominación del tema 9:

Del campo a la industria: procesamiento del cerdo ibérico. El jamón ibérico: elaboración y curado. Otros productos derivados del ibérico.

Contenidos del tema 9:

Matadero y despiece. Transformación de productos.

Denominación del tema 10:

Calidad de los productos. Factores que afectan a la calidad



Contenidos del tema 10:

Diferencias entre tipos de jamón ibérico. Estrategias para mejorar la calidad del producto. Factores que afectan la calidad.

Denominación del tema 11:

Denominaciones de origen y certificaciones de calidad. Certificación y trazabilidad del producto ibérico.

Contenidos del tema 11:

DO Dehesa de Extremadura, Guijuelo, Jabugo, Los Pedroches. Sistemas de identificación y control.

Denominación del tema 12:

Consumo y tendencias del mercado del ibérico. Marketing y promoción del cerdo ibérico.

Contenidos del tema 12:

Evolución de la demanda. Turismo ligado al cerdo ibérico. Rutas gastronómicas y turismo rural. Exportación y venta nacional. Valor añadido de la marca ibérica.

Denominación del tema 13:

Economía de la dehesa y viabilidad económica.

Contenidos del tema 13:

Costes de producción y rentabilidad.

MÓDULO 4: RETOS Y FUTURO DEL CERDO IBÉRICO

Denominación del tema 14:

Cambio climático y su impacto en la dehesa. Impacto ambiental y sostenibilidad.

Contenidos del tema 14:

Huella ecológica y mitigación del impacto. Sostenibilidad y modelos agroecológicos

Denominación del tema 15:

Políticas agrarias y ayudas al sector. Desafíos en la conservación de la dehesa.

Contenidos del tema 15:

Denominación del tema 16:

Innovaciones y futuro del sector ibérico.

Contenidos del tema 16:

Nuevas tecnologías en la producción y comercialización.

Competencias que desarrolla: CG7, CG8, CG10, CG 12, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5,

CETE1

Resultados del aprendizaje: RA238 RA239 RA240 RA241

PRÁCTICAS

Denominación de la práctica 1:

Evaluación morfológica de la raza Duroc. Visita a instalaciones CENSYRA Badajoz

Contenidos de la práctica 1:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental,



orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 2:

Sistemas de paridera y detección de la gestación. Visita a instalaciones de Valdesequera

Contenidos de la práctica 2:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 3:

Evaluación de una montanera. Visita a instalaciones de Valdesequera Contenidos de la práctica 3:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 4:

Valoración de la carga ganadera en montanera. Visita a instalaciones en explotación comercial

Contenidos de la práctica 4:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 5:

Procesado en matadero, sala de despiece e industria transformadora. Visita a industria cárnica

Contenidos de la práctica 5:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 6:

Cálculo de la huella de carbono

Contenidos de la práctica 6:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 7:

Valoración económica del sistema de producción

Contenidos de la práctica 7:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental, orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Denominación de la práctica 8:

Estudio del bienestar animal

Contenidos de la práctica 8:

Actividad presencial en campo, instalaciones especializadas o centro experimental,



orientada al desarrollo de competencias profesionales mediante la aplicación práctica de conocimientos teóricos.

Competencias que desarrolla: CG7, CG8, CG10, CG 12, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados del aprendizaje: RA238 RA239 RA240 RA241

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas			cas	Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	СН	L	0	S	TP	EP
Teoría								
1	3	1						2
2	3	1						2
3	12	4						8
4	6	2						4
5	4	1						3
6	3,5	1						2,5
7	7	2						5
8	3,5	1						2,5
9	7	2						5
10	7	2						5
11	7	2						5
12	7	2						5
13	10,5	3						7,5
14	7	2						5
15	3,5	1						2,5 2,5
16	3,5	1						2,5
Práctica	0							
1	7			4			1	2
2	7			4			1	2
3	7			4			1	2
4	7			4			1	2
5	7			4			1	2
6	5			2			1	2
7	7			4			1	2
8	6,5			4			0,5	2
Evaluación	2	2						
TOTAL	150	30		30			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

La metodología de esta asignatura integra de manera equilibrada actividades teóricas y prácticas, con el objetivo de facilitar la adquisición progresiva y significativa de los conocimientos y competencias previstas en el programa.



Las sesiones teóricas se desarrollarán mediante la exposición clara y estructurada de los contenidos de cada tema. Para ello, se utilizarán diversos recursos didácticos como presentaciones en PowerPoint, esquemas, gráficos, cuadros explicativos, fotografías y, cuando sea oportuno, el uso de la pizarra. Todo el material empleado estará disponible en la plataforma virtual de la asignatura, que constituye una herramienta fundamental tanto para el seguimiento del curso como para la participación en las actividades de evaluación continua.

La formación práctica se llevará a cabo a través de visitas técnicas a explotaciones porcinas, centros tecnológicos y empresas del sector agroalimentario, permitiendo al estudiante observar in situ la aplicación de los conocimientos adquiridos. Complementariamente, se realizarán prácticas en seminarios y en el aula de informática, donde se abordará la resolución de casos prácticos, la elaboración y exposición de trabajos dirigidos, así como el debate académico en torno a los temas tratados.

El proceso de aprendizaje requiere un estudio constante y una implicación activa por parte del estudiante. A lo largo del semestre, se implementará un sistema de evaluación continua orientado a valorar el grado de asimilación de los contenidos y el desarrollo de las competencias específicas de la asignatura.

Resultados de aprendizaje

RA238 Conocer los Fundamentos de la producción de cerdo ibérico extensivo.

RA239 Conocer los Fundamentos producción de cerdo ibérico intensivo.

RA240 Gestión sostenible de dehesa.

RA241 Evaluación de la montanera, repercusión en la calidad final de los productos.

Sistemas de evaluación

Para la evaluación de la asignatura el estudiante puede acogerse a dos sistemas de evaluación:

Sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global.

Sistema de evaluación continua

Evaluación con Prueba Final de Carácter Global

- Se realizará en la convocatoria oficial junto con los estudiantes de evaluación continua.
- Incluye:
 - o Parte común del examen (equivalente a la evaluación continua).
 - Parte adicional práctica (20%) que evalúa las competencias trabajadas durante el curso.
- Puede ser oral o escrita.

Procedimiento:

- La solicitud se presentará a través del Campus Virtual.
- Plazo: hasta el primer cuarto del período de impartición o hasta el fin del período de ampliación de matrícula (si este es posterior).

Evaluación Continua

En este sistema el estudiante podrá ir obteniendo a lo largo del curso la evaluación continua de su aprendizaje mediante la ejecución de trabajos y asistencia que le aportan a la nota final un 40% de la misma.

Esta evaluación se distribuya de la siguiente manera:



Instrumentos de evaluación:

Evaluación final mediante examen:

Teórica (40%) y práctico (20%)

El examen constará de:

Preguntas cortas para desarrollar Preguntas tipo test

Ejercicios con casos prácticos

Competencias que evalúa: CG7, CG8, CG10, CB1, CB2, CB3, CB5, CETE1 Resultados del aprendizaje que adquiere: RA238 RA239 RA240 RA241

Evaluación continua:

Trabajos relacionados con las clases prácticas (20%)

Competencias que desarrolla: CG7, CG8, CG10, CG 12, CB1, CB2, CB3, CB4, CETE1

Resultados del aprendizaje: RA238 RA239 RA240 RA241

Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales:

Aprovechamiento de actividades presenciales: Teórica (10%) y práctico (10%)

Competencias que evalúa: CG7, CG10, CG12, CB2, CB1, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados del aprendizaje que adquiere: RA238 RA239 RA240 RA241

Cuadro resumen de actividades de evaluación:

Elemento Evaluado	Descripción	Peso en la Nota Final
Examen final	Parte teórica (preguntas cortas	60%
	y tipo test) y	40% teoría +
	Parte práctica (casos prácticos)	20% práctica
Trabajos prácticos	Elaboración de trabajos	20%
	relacionados con las clases	
	prácticas	
Asistencia y participación	Valoración del aprovechamiento	20%
en actividades	de actividades teóricas y	10% teoría +
	prácticas presenciales	10% práctica

Notas Adicionales para ambos sistemas

- Para aprobar la asignatura es imprescindible obtener una **nota mínima de 5** en el examen final.
- En los exámenes tipo test, las respuestas incorrectas penalizan.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía básica

• AECERIBER. (2004). Manual de cerdo ibérico: Zootecnia, genética, manejo,



- alimentación, sanidad, productos y comercialización. 2ª ed. Zafra: AECERIBER.
- Buxadé, C. (1996). Zootecnia: bases de producción animal. Tomo VI, Porcinocultura intensiva y extensiva. Tomo VI. Ed. Mundi-Prensa.
- Laguna, E. (1998). El cerdo ibérico en el próximo milenio.
 Prensa.
- Daza, A. Buzadé, C. (2001). <u>Porcino ibérico: aspectos claves</u>.

Bibliografía complementaria

- Almeida, J.A.A., Marinho, A.A.M., & Baptista, M.E.S. (1992). Valor nutritivo da bolota e da lande. Coloquio sobre el cerdo mediterráneo.
- Benito, J., Menaya, C., Vázquez, C., Fallola, A., & Ferrera, J.L. (1993). Tiempos mínimos de montanera. Ed. Albear.
- Esparrago, F., Vázquez, F.M., & Pérez, M.C. (1992). *Métodos de aforo de montanera de Quercus rotundifolia Lam.*.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2024). Programa de cría del cerdo ibérico.
 - https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/programadecriaiberic omodificacionenero-2024 tcm30-639826.pdf
- Simposio de cerdo ibérico (1992) El cerdo ibérico, la naturaleza, la dehesa
 simposio de cerdo ibérico.
- Coloquios sobre el cerdo mediterráneo <u>II Coloquios sobre el cerdo</u> mediterraneo : <u>Ponencias y comunicaciones</u>
- Ojeda-Magaña, B., et al. (2024). Automatic identification of the area covered by acorn trees in the dehesa (pastureland) Extremadura of Spain. arXiv preprint arXiv:2408.03542. https://arxiv.org/pdf/2408.03542

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Todos los contenidos teóricos y prácticos expuestos en clase estarán disponibles en el espacio reservado a la asignatura dentro del Campus Virtual de la Universidad de Extremadura (UEx). Este entorno virtual servirá como apoyo fundamental para el seguimiento de la asignatura.

Los materiales disponibles incluirán:

- Resúmenes en formato PDF de cada uno de los temas del programa.
- Artículos científicos y otros documentos seleccionados por el profesorado, relevantes para la comprensión y profundización en los contenidos.
- Recursos multimedia complementarios.
- Enlaces a sitios web especializados.

Páginas web de interés:

- <u>3tres3 Información general sobre el sector porcino</u>
- 3tres3 Ibérico Información específica sobre cerdo ibérico
- ASICI Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico
- AECERIBER Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico
- BDPorc Banco de Datos de Porcino
- Infoibérico Noticias y actualidad del sector ibérico