

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2025/2026

Identificación y características de la asignatura					
Código	502239				
Denominación (español)	Producciones Alternativas en la Dehesa				
Denominación (inglés)	Non-traditional products of dehesa systems				
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Optativa				
Materia	Producciones Alternativas de la Dehesa				
Carácter	Optativo	ECTS	6	Semestre	8º
Profesorado					
Nombre	Despacho	Correo-e			
Paula Gaspar García	D-714 (Edif. Valle del Jerte)	pgaspar@unex.es			
Ángel Albarrán Liso	D-722 (Edif. Valle del Jerte)	angliso@unex.es			
Damián Bartolomé Fernández Rodríguez	D-728 (Edif. Valle del Jerte)	dfernandez@unex.es			
Área de conocimiento	Producción Animal Producción Vegetal				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos Ingeniería Medio Agronómico y Forestal				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Ángel Albarrán Liso				
Competencias / Resultados de aprendizaje					
<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> <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>					

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

CG4 - En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

Competencias Transversales

CT1- Dominio de las TIC.

Competencias Específicas adquirida con el módulo de la Rama Agrícola

CECTA1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los sistemas de producción de materias primas vegetales y animales para la industria agroalimentaria.

Contenidos

Descripción general del contenido:

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

BLOQUE 1: Sistemas ganaderos de la dehesa

Denominación del tema 1: Introducción a los principales sistemas ganaderos de la dehesa.

Contenidos del tema 1: Definición de la dehesa. Importancia económica y social.

Denominación del tema 2: Características de los sistemas ganaderos de rumiantes y monocavitarios clásicos de la dehesa.

Contenidos del tema 2: Estructura de las explotaciones, Ciclos productivos y productos comercializados.

Seminario 1: IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS DE DEHESA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ESPAÑOLA

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4

Resultados de Aprendizaje: RA174, RA175, RA176, RA177, RA178

BLOQUE 2: Producciones ganaderas ecológicas en la dehesa

Denominación del tema 3: Introducción a la ganadería ecológica.

Contenidos del tema 3: Conceptos generales y normativa aplicable.

Denominación del tema 4: Situación actual del sector ecológico en las dehesas españolas.

Contenidos del tema 4: Principales indicadores oficiales del sector en las Comunidades Autónomas y regiones con áreas adehesadas.

Denominación del tema 5: Manejo de la alimentación, base racial y reproducción de la ganadería ecológica en dehesas

Contenidos del tema 5:

Denominación del tema 6: Condiciones de las instalaciones en ganadería ecológica. La comercialización de productos.

Contenidos del tema 6: Normativa aplicable a las instalaciones ganaderas ecológicas Mercados y nuevos productos ecológicos de origen animal.

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4

Resultados de Aprendizaje: RA174, RA175, RA176, RA177, RA178

BLOQUE 3: Producciones animales de calidad diferenciada

Denominación del tema 7: Producciones amparadas por marcas de calidad vinculadas al origen geográfico

Contenidos del tema 7: Análisis de los criterios de producción de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos de origen animal.

Denominación del tema 8: Producciones amparadas por sistemas de certificación de bienestar animal

Contenidos del tema 8: Protocolo Welfare Quality® y su aplicación a sistemas ganaderos de la dehesa

Denominación del tema 9: Producciones amparadas por sistemas de certificaciones de sostenibilidad

Contenidos del tema 9: Certificado oficial de razas autóctonas, certificaciones privadas de huella de carbono, huella hídrica.

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4

Resultados de Aprendizaje: RA174, RA175, RA176, RA177, RA178

BLOQUE 4: Producciones avícolas alternativas

Denominación del tema 10: Producción de pavos.

Contenidos del tema 10: Base racial, gestión reproductiva, alimentación, manejo sanitario, instalaciones y comercialización

Denominación del tema 11: Producción de patos.

Contenidos del tema 11: Base racial, gestión reproductiva, alimentación, manejo sanitario, instalaciones y comercialización

Denominación del tema 12: Producción de capones y pulardas.

Contenidos del tema 12: Base racial, gestión reproductiva, alimentación, manejo sanitario, instalaciones y comercialización

Denominación del tema 13: Producción de ocas y gansos.

Contenidos del tema 13: Base racial, gestión reproductiva, alimentación, manejo sanitario, instalaciones y comercialización

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4

Resultados de Aprendizaje: RA174, RA175, RA176, RA177, RA178

BLOQUE 5: Otros productos animales de la dehesa

Denominación del tema 14: Producciones cinegéticas de caza mayor

Contenidos del tema 14: Características de las materias primas derivadas de animales de caza mayor. Mercado de sus productos y principales usos en la industria alimentaria

Denominación del tema 15: Producciones cinegéticas de caza menor

Contenidos del tema 15: Características de las materias primas derivadas de animales de caza menor. Mercado de sus productos y principales usos en la industria alimentaria

Denominación del tema 16: Producción de carne de lidia y bueyes

Contenidos del tema 16: Características de las materias primas derivadas de animales de espectáculos taurinos. Producción de bueyes para la industria alimentaria.

BLOQUE 6: Producciones agroindustriales del estrato arbóreo I

Denominación del tema 17: Producción alternativa de bellota como alimentación humana.

Contenidos del tema 17: Características de la bellota de diferentes Quercus: encina y alcornoque.

BLOQUE 7: Producciones agroindustriales del estrato arbóreo II

Denominación del tema 18: Producción de corcho para uso agroindustrial.

Contenidos del tema 18: Características y diferenciación de calidad del corcho.

BLOQUE 8: Producciones agroindustriales del estrato arbustivo de la dehesa I

Denominación del tema 19: Extractos y características de aceites y alcoholes de la jara.

Contenidos del tema 19: Diferencia la composición y uso de los extractos esenciales de la jara como uso agroindustrial.

BLOQUE 9: Producciones agroindustriales del estrato arbustivo de la dehesa II

Denominación del tema 20: Plantas aromáticas y medicinales de la dehesa.

Contenidos del tema 20: Identificar y caracterizar las diferentes plantas aromáticas de ambiente mediterráneo con uso agroindustrial.

BLOQUE 10: Producciones agroindustriales de la dehesa

Denominación del tema 21: Nuevos cultivos emergentes en dehesas

Contenidos del tema 21: Analizar los nuevos sistemas agrosilvopastoral de las dehesas

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		CH	L	O	S		
Bloque 1	8.2	3					0.2	5
Bloque 2	11.2	5				2	0.2	10
Bloque 3	9.3	5					0.2	7
Bloque 4	9.3	5				2	0.2	10
Bloque 5	6.2	5					0.2	6
Bloque 6	4.1	3					0.2	6
Bloque 7	11.9	4				2	0.2	6
Bloque 8	8.8	5				2	0.2	8
Bloque 9	4.1	5					0.2	10
Bloque 10	4.1	5				1.5	0.2	7
Evaluación del conjunto								
	1	2.5					1	15
Total	150	47.5	0	0	0	9.5	3	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

El deberá conocer y comprender las producciones vegetales y animales diferentes a las clásicas estudiadas, que puedan desarrollar en la dehesa extremeña.

El alumno deberá ser capaz de: explicar, relacionar y aplicar los conceptos y procedimientos más importantes sobre los diversos aspectos de las producciones alternativas utilizados en la industria alimentaria.

Contextualizar y aplicar los conceptos y procedimientos explicados en clase sobre los diferentes sistemas de producción a supuestos prácticos tal y como se los encontrarán en las situaciones reales.

Recabar y sintetizar información de diversas fuentes, analizando críticamente las diferentes informaciones consideradas para la realización de trabajos.

Expresar verbalmente conocimientos especializados con precisión y argumentación y responder de igual manera a las preguntas formuladas al respecto.

Participar activamente en las diferentes actividades propuestas en las clases teórico-prácticas

Sistemas de evaluación

Actividades e instrumentos de evaluación:

1. Evaluación final de los conocimientos mediante examen: (Representará el 60% de la nota final de la asignatura). El examen constará de dos partes diferenciadas: la primera se corresponde con los bloques temáticos 1 a 5 y la segunda con los bloques 6 a 10

Se realizará un examen parcial de los contenidos teóricos tras finalizar el Bloque 5. 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.

La nota mínima de este examen que será necesaria para aprobar la asignatura es de 4 puntos sobre 10 (nota media de ambas partes), 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 30% 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 60% 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 30% 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.

**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 (básica y complementaria)

García Moreno MC. 2010. La producción de carne ecológica en Andalucía, en: Horcada A (eds). La producción de carne en Andalucía. Consejería Agricultura y Pesca J Andalucía. Sevilla. Pp 465. DL: SE6043-2010, ISBN: 9788484742876.

García C, Cordero Morales R. 2006. Ganadería Ecológica y razas autóctonas. Edita Agrícola Esp. Colabora SEAE, ADGE y otros. 112pp.

García R, I Banda. 2006. Manual básico para la producción ganadera ecológica. Andalucía Agroecológica, SL. Huelva. pp45.

García R, J Berrocal. 2009. Producción ecológica de gallinas ponedoras. Consejería Agricultura y Pesca Junta de Andalucía. Sevilla. 124pp. DL: SE-3104-2009, ISBN: 978-84-8474-262-3.

García Romero C. 2008. Guía práctica de ganadería ecológica. Edita SEAE-Agrícola Española SA, MARM. 53pp. ISBN: 978-84-85441-95-2.

IPROCOR –Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal–. Plan de calas 2012.

MAPA (eds). 2004. Estudio de abastecimiento de materias primas para la alimentación animal en ganadería ecológica”. Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Madrid. 109 pp.

Pérez-Izquierdo, C. Bases ecológicas para la producción de aceite esencial de jara pringosa (*Cistus ladanifer* L.). Tesis doctoral. pp 235.

Rebollo X, R García. (n.d.). "La ganadería ecológica". DG Agricultura Ecológica. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Sevilla. 32 pp.

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.