# Guía Docente

Modalidad semipresencial

# Sistemas de Ganadería Intensiva

## Curso 2023/24

## Grado en Ingeniería Agropecuaria y del Medio Rural

UCAV

www.ucavila.es

## 1 Datos descriptivos de la asignatura

| | |
|---|---|
| **Nombre:** | Sistemas de Ganadería Intensiva |
| **Carácter:** | Obligatoria |
| **Código:** | 40203GB |
| **Curso:** | 4º |
| **Duración (Semestral/Anual):** | Semestral |
| **Nº Créditos ECTS:** | 6 |
| **Prerrequisitos:** | Se recomienda haber cursado la asignatura de Zootecnia. |
| **Responsable docente:** | Carlos Romero Martín<br>Doctor Ingeniero Agrónomo<br>Especialidad: Producción Animal |
| **Email:** | carlos.romero@ucavila.es |
| **Departamento (Área Departamental):** | Ciencia y Tecnología Agroforestal y Ambiental |
| **Lengua en la que se imparte:** | Castellano |
| **Módulo:** | Tecnología específica |
| **Materia:** | Tecnologías de la producción animal |

# 2 Objetivos y competencias

## 2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- 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.
- 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.
- 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.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- G2. Capacidad de organización y planificación.
- G3. Capacidad de resolución de problemas.
- G6. Capacidad de razonamiento crítico.
- G10. Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- G15. Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.

- G21. Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet.

## 2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- E20. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las tecnologías de la producción animal: anatomía animal; fisiología animal; técnicas de producción animal; genética y mejora animal.
- E21. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las tecnologías de la producción animal: sistemas de producción, protección y explotación animal.

## 2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender los procesos productivos de cada una de las especies empleadas en ganadería (reproducción, puesta, producción de leche, crecimiento, digestión y metabolismo de nutrientes).
- Comprender las bases teóricas y prácticas de la metodología de mejora animal.
- Entender y aplicar los esquemas de selección en distintas especies ganaderas y circunstancias de producción.
- Diseñar, gestionar y manejar sistemas de producción ganadera intensiva.
- Conocer y aplicar las herramientas de la zootecnia en el manejo de explotaciones ganaderas intensivas y extensivas.
- Conocer los riesgos derivados de los factores biológicos sobre la salud de las especies ganaderas.
- Conocer y aplicar las técnicas preventivas y correctoras de la salud animal.

# 3 Contenidos de la asignatura

## 3.1. PROGRAMA

Unidad 1. Producción de vacuno de leche
Unidad 2. Mejora genética del vacuno de leche
Unidad 3. Alimentación del vacuno de leche
Unidad 4. Producción de vacuno de carne
Unidad 5. Alimentación en ganado porcino
Unidad 6. Producción de ganado porcino
Unidad 7. Avicultura de carne
Unidad 8. Avicultura de puesta
Unidad 9. Ganado ovino
Unidad 10. Cunicultura

## 3.2. BIBLIOGRAFÍA


- Buxadé C. 1997. Vacuno de leche: Aspectos claves. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-699-1.
- Buxadé C. 2000. La gallina ponedora. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-880-3.
- Buxadé C. 2000. Vacuno de carne: Aspectos claves. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-743-2.
- Daza A. 2002. Mejora de la productividad y planificación de explotaciones ovinas. Editorial Agrícola Española. ISBN 978-84-8544-164-8.
- García M.A., Martínez S., Orozco F. 1990. Guía de campo de las razas autóctonas de España. Alianza Editorial. ISBN 978-84-2060-458-5.
- INRA. 1985. Alimentación de los animales monogástricos. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-156-9.

- INRA. 2004. Tablas de composición y de valor nutritivo de las materias primas destinadas a los animales de interés ganadero. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-8476-177-8.
- INRA. 2010. Alimentación de bovinos, ovinos y caprinos. Acribia. ISBN 978-84-2001-138-7.
- MERCASA. 2012. Porcino. Guía Práctica. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-6159-185-5.
- Orozco F. 1989. Razas de gallinas españolas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-271-6.
- Quiles A., Hevia M.L. 2004. Producción Porcina Intensiva. Editorial Agrícola Española. ISBN 978-84-8544-169-3.
- Romero C. 2011. Estrategias nutricionales alternativas al uso de antibióticos en la prevención de enfermedades digestivas en conejos de cebo. Editorial Agrícola Española. ISBN 978-84-9292-809-5.
- Sauver B. 1992. Reproducción de las aves. Mundi-Prensa Libros. ISBN 978-84-7114-360-7.
- Varios Autores. 2009. El gran libro del huevo. Ed. Instituto de Estudios del Huevo. ISBN 978-84-4410-208-5.

## 4 Indicaciones metodológicas

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura.

- **Estudio del alumno**: dedicación individual del alumno al estudio de la materia teórica.
- **Tutoría**: tutoría individual del alumno con el profesor en la que éste le oriente en el estudio, le dirija los trabajos que esté realizando y le resuelva las dudas que se le planteen.
- **Ejercicios y problemas prácticos**: consistirán en la resolución por parte del alumno, individualmente, de problemas u otros ejercicios propios de la disciplina correspondiente, que le permitan adquirir las consecuentes competencias.
- **Estudio de casos**: consistirán en el estudio por parte de los alumnos, de un caso real y concreto relacionado con la disciplina correspondiente, que le será propuesto por el profesor. El alumno deberá entregar una memoria.
- **Prácticas de campo:** las prácticas obligatorias de la asignatura se corresponderán con una salida a campo que tendrá como finalidad la visita de una o varias explotaciones ganaderas en régimen intensivo. Se podrá exigir al alumno la realización de una memoria de prácticas.
- **Visualización de vídeos**: el profesor podrá sugerir al alumno la visualización de recursos audiovisuales.

## 5 Evaluación

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y un trabajo práctico. La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (valorado en un 70%) y el trabajo (con valor del 30%).

- Examen (70% de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

- Trabajo (30% de la nota final)

El suspenso o la no entrega del trabajo no devengarán en un suspenso de la asignatura si la media entre examen y trabajo resulta igual o superior a 5,0. En caso de tener el trabajo superado y no aprobar el examen, se guardará su nota hasta la segunda convocatoria de examen perteneciente al curso académico actual.

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega publicada en el calendario de componentes de evaluación (consultar guía académica de la plataforma).

| EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES | PROPORCIÓN |
|---|---|
| Trabajo | 30% |
| Examen final escrito | 70% |
| **TOTAL** | **100%** |

Para la realización del trabajo, el alumno elegirá libremente un sector ganadero intensivo presente en España, del cual describirá sus estructuras productiva, comercial y de consumo (para obtener un mayor grado de detalle sobre el trabajo, se recomienda consultar el documento sobre el trabajo dispuesto en la plataforma).

LA ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN **LA SESIÓN DE PRÁCTICAS (6 horas)** SERÁN **OBLIGATORIAS** PARA LA SUPERACIÓN DE LA ASIGNATURA (el alumno deberá haber asistido a las prácticas antes de presentarse al examen, ya sea realizando las prácticas en la misma convocatoria del examen o en una convocatoria anterior del curso académico).

## Criterios de evaluación

El examen final consistirá en un cuestionario con 30 preguntas tipo test. Cada pregunta presentará 4 respuestas posibles de las cuales sólo una será la acertada. Todas las preguntas del examen tendrán la misma puntuación. Las preguntas dejadas en blanco no restarán puntos pero cada pregunta mal contestada conllevará una penalización de 0,17 puntos.

El examen final tendrá una puntuación máxima de 10 puntos. La duración del examen será de 75 minutos. Este examen debe superarse para poder realizar la ponderación de notas establecida anteriormente.

Los criterios para la evaluación del trabajo se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | PROPORCIÓN |
|---|---|
| Amplitud del trabajo | 40% |
| Exhaustividad en la búsqueda de información | 20% |
| Presentación e ilustración del trabajo | 25% |
| Calidad de la redacción | 15% |
| **TOTAL** | **100%** |

## 6 Apoyo tutorial

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañarle durante toda su andadura en el proceso formativo, prestándole una atención personalizada. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Este equipo está formado por:

- **Orientadora Académico-Personal:** encargada de resolver cualquier problema docente a nivel general, de dar al alumno toda la información genérica necesaria en el proceso formativo y de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para estudiar los contenidos y preparar el trabajo de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas dos figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual Blackboard.

**Herramientas para la atención tutorial:** Atención telefónica (920251020 extensión 201), correo electrónico (carlos.romero@ucavila.es), mensajería de la plataforma Blackboard

## 7 Horario de la asignatura y calendario de temas

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

| UNIDADES DIDÁCTICAS | UNIDAD DE TIEMPO | HORAS DEDICACIÓN |
|---|---|---|
| Unidad 1 | 10 | 15 HORAS |
| Unidad 2 | 2 | 3 HORAS |
| Unidad 3 | 12 | 18 HORAS |
| Unidad 4 | 8 | 12 HORAS |
| Unidad 5 | 8 | 12 HORAS |
| Unidad 6 | 12 | 18 HORAS |
| Unidad 7 | 12 | 18 HORAS |
| Unidad 8 | 12 | 18 HORAS |
| Unidad 9 | 12 | 18 HORAS |
| Unidad 10 | 12 | 18 HORAS |
| **TOTAL** | **100** | **150** |

*Nota*: La planificación anterior es orientativa y puede ser objeto de modificaciones en función del desarrollo del curso.