

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Grado de Tecnología de los Alimentos	Producción de Materias Primas	2º	2º	6	Troncal
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • María Virginia Fernández González • Gabriel Delgado Calvo Flores 			Dpto. Edafología y química Agrícola, 1ª planta, Facultad de Farmacia. Despachos nº 182 y 185. Correo electrónico: mvirginiafernandez@ugr.es , gdelgado@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			http://www.ugr.es/local/edafolo/		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			Áreas de Salud y Alimentación de la UGR		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Los alumnos, ya han cursado el primer curso del Grado y pensamos que poseen los conocimientos básicos adecuados para cursar la asignatura con aprovechamiento.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Producción de materias primas de origen vegetal, animal y marino.					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/>)

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BASICAS:

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que parte de la base formativa de la Educación Secundaria General y que además incluye conocimientos de vanguardia en el campo de la Producción Alimentaría.
- CB2 Que los alumnos sepan aplicar los conocimientos adquiridos para su trabajo de forma profesional y que sean capaces de defender y resolver problemas dentro del área de la Producción de Materias Primas Alimentarias.
- CB3 Que los estudiantes sean capaces de reunir la información científica y técnica suficiente para opinar y discutir sobre aspectos sociales y éticos de la producción alimentaría en nuestro país y en el entorno de la UE, en comparación con el resto del mundo.
- CB4 Que los estudiantes, mediante la formación recibida, sean capaces de transmitir una información sobre el planteamiento de problemas y su posible resolución en el campo estudiado. Posibilidad de la incorporación a Programas de I+D+I en empresas y en la administración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES:

- CT1 Conocer y dominar una lengua extranjera
- CT2 Capacidad de utilizar con desenvoltura la TICs
- CT3 Capacidad de la búsqueda de empleo y tener aptitud emprendedora
- CT4 Conocer los modelos de producción de alimentos de origen vegetal, animal y marino.

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG1 Expresarse correctamente en la lengua española, en el aspecto que compete a los principios de la producción de materias primas alimentarias
- CG2 Capacidad de resolución de problemas. Capacitación para conocer los recursos naturales y materias primas útiles para la producción alimentaría.
- CG3 Capacidad de trabajar en equipo mediante la incentivación de trabajos en grupos
- CG4 Adecuación para aplicar en la práctica los conocimientos teóricos, así como diferentes tipos de producción ganadera, además de la pesca: Técnicas, productos y Acuicultura (continental y marina).



OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Los objetivos que se persiguen, es una sólida formación científica y técnica, que le permita a los futuros *Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos* afrontar las misiones planteadas en apartados anteriores con éxito y se concretan en:

Conocer las características principales de las materias primas de la industria agroalimentaria (Vegetales, animales y marinas). Así como las condiciones y formas de cultivo, cría o captura, así como los principales géneros cultivados, criados o capturados más importantes en el consumo humano.

Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para que en la industria agroalimentaria se conozcan y disponga de los diferentes géneros y especies de plantas cultivadas., así como de una materia prima de alta calidad, partiendo de la base que la calidad comienza en el cultivo.

Conocer los fundamentos de producción animal, para que el alumnado pueda relacionar los distintos factores de producción de las especies animales más importantes en el consumo humano, su tipificación e influencia en su calidad y salubridad.

Conocer la producción piscícola y su rendimiento. Estudiar y reconocer los integrantes del sistema marino, identificando las técnicas de captura y de acuicultura, tanto de especies de agua dulce como marinas que son más importantes para la alimentación y la industria alimentaria. Análisis de calidades y seguridad alimentaria de la producción.

Identificar y valorar la influencia de la calidad del Producto obtenido una vez realizado el cultivo, recolección y adecuación para su conservación y transporte

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Bloque 1: Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal

TEMA 1. Alimentación y producción de materias primas

TEMA 2. Climatología agrícola.

TEMA 3. El suelo como sustrato para el crecimiento de las plantas.

TEMA 4. Las principales técnicas usadas en la producción en agricultura.

TEMA 5. Las principales características de los vegetales.

TEMA 6. Producción de cereales.

TEMA 7. Producción de leguminosas y oleaginosas.

TEMA 8. Cultivos hortícolas

TEMA 9. Raíces, tubérculos y bulbos comestibles.

TEMA 10. Cultivo de árboles frutales.

TEMA 11. El cultivo de los cítricos.

TEMA 12. Cultivo del olivo.

TEMA 13. Frutales de hueso

TEMA 14. La vid.

TEMA 15. Otros cultivos de importancia socioeconómica.

TEMA 16. Los avances en agricultura.

Bloque 2: Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen animal.

TEMA 17. Concepto de Producción Animal en el abastecimiento de materias primas para la alimentación



humana.

TEMA 18. La especialización productiva de los animales.

Principales razas de animales utilizados en la obtención de alimentos. Caracteres productivos.

TEMA 19. Selección y mejora animal.

TEMA 20. Nutrición animal y alimentos para el ganado.

TEMA 21. El pastoreo

TEMA 22. El proceso reproductivo y su importancia en las Producciones Animales.

TEMA 23. La producción de huevos.

TEMA 24. La lactación

TEMA 25. Producción de leche de vaca.

TEMA 26. Crecimiento y desarrollo animal.

TEMA 27. Producción de carne del ganado vacuno.

TEMA 28. Producción de carne del ganado ovino y caprino.

TEMA 29. Producción de carne del ganado porcino.

TEMA 30. Producción de carne de aves y conejo.

TEMA 31. El medio acuático.

TEMA 32. Producción apícola.

TEMARIO SEMINARIO/ PRÁCTICO:

Seminarios temáticos y visitas guiadas a:

- Invernaderos
- Cultivos extensivos
- Cultivos hortícolas
- Granja de ganado porcino
- Granja avícola
- Granja de ganado ovino
- Granja de ganado bovino
- Piscifactoría.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

Buxadé, C. (Ed.). (1995). Zootecnia. Bases de Producción Animal. Colección de 20 Tomos. Ed. Mundi- Prensa. Madrid.

Cadenas, A. (Ed) (1995). Agricultura y desarrollo sostenible. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.

Castelló, J. A. & Cole, V. (1986). Manual práctico de avicultura. Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura. Barcelona

FAO (2007). Estado mundial de la acuicultura 2006. FAO Documento técnico de pesca 500. FAO Roma.

Girard, J.P. (1990). Tecnología de la carne y los productos cárnicos. Ed. Acribia. Zaragoza.

González Laxe, F., Lupin H.M., Bretón de la Cal, J.A. (2004). Acuicultura: producción, comercio y trazabilidad. Editorial NETBIBLO, La Coruña. 168 páginas.

Jiménez Díaz, R.M, y Lamo, J. (eds) (1998). Agricultura sostenible. Mundi-Prensa.

López Bellido, L. (1991). Cereales. Mundi-Prensa, 539 pp

López Bellido, L. (2003). Cultivos industriales. Mundi-Prensa, 1071 pp



- Luquet, F.M. (1991). Leche y productos lácteos. Vaca, oveja y cabra 1.- La leche: de la mama a la lechería. Acribia. Zaragoza.
- Maroto, J.V. (1989). Elementos de Horticultura General. Mundi-Prensa, 343 pp.
- Maroto, J.V. (1992). Horticultura herbácea especial. Mundi-Prensa, 568 pp.
- Mateo Box, J.M. 2005. Prontuario de Agricultura. Cultivos Agrícolas. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Muslera Pardo E. 1991. Praderas y Forrajes: producción y aprovechamiento. Ed. Mundi-Prensa, Madrid
- Nadal Moyano, S.; Moreno Yagüela, M.T.; Cubero Salmerón, J.I. 2004. Las leguminosas grano en la agricultura moderna. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Robledo de Pedro, F. y Martín Vicente, L. 1988. Aplicación de los plásticos en la agricultura. Mundi- Prensa. 566 pp
- Rodríguez, J.M. (1990). Morfología y desarrollo del animal en crecimiento. Ed. ETSIA-UPM. Madrid
- Sotillo, J.L., Quiles, A. y Ramírez, A.R. (1996). Producción Animal e Higiene Veterinaria. Vol. I y II. Ed. ICE-Un. Murcia. Murcia.
- Urbano Terrón, P. (1989). Tratado de Fitotecnia General. Mundi-Prensa, 836 pp.
- Villalobos F.J., Mateos L., Orgaz F., Ferres E. 2002. Fitotecnia: bases y tecnologías de la producción agrícola. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Welch, D.J.W. (1996). Milk composition, production and biotechnology. Ed. CAB Int. Oxon.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.biotech.bioetica.org/d97.htm>
- <http://www.ccma.csic.es/dpts/cons/humus/humuses.htm>
- <http://www.fao.org/docrep/w8594e/w8594e00.htm>
- <http://www.inra.fr/ea/>
- <http://www.nrcs.usda.gov/technical/agronomy.html>
- <http://www.greenpeace.org.ar>
- <http://edafologia.ugr.es/>
- <http://www.worldbank.org/poverty/data/trends/index/htm>

METODOLOGÍA DOCENTE

Sesiones académicas teóricas, esta técnica docente se basa en la clase de lección magistral presencial. Duración aproximada de una hora; en ella el profesor explicará los fundamentos teóricos de la Asignatura. Se estimulará la participación activa del alumno.

Sesiones académicas seminario/ prácticas. Se realizarán en el campo fundamentalmente, con visitas a distintas explotaciones. Se valorará la labor de cada alumno mediante un informe que cada uno de ellos presentará sobre las distintas visitas efectuadas.

Seminarios, exposición, y debate. En estas sesiones se resolverán, aclararán y discutirán las cuestiones relacionadas con las sesiones teóricas. Asimismo, algunas de estas sesiones se emplearán para la exposición oral de los alumnos de las actividades académicas dirigidas por el profesor; estas sesiones irán acompañadas por debate.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

- Exámenes teóricos escritos sobre los contenidos del programa. Podrán ser tipo test y/o preguntas de



aplicación de los conceptos teóricos o problemas (60%).

- Examen de seminarios y prácticas: valoración del informe presentado por los alumnos sobre las salidas al campo para visitar distintas explotaciones (20%). El aprobado en prácticas es condición imprescindible para la superación de la Asignatura.
- Realización y exposición de un trabajo colectivo sobre aspectos concretos de la materia (10%).
- Asistencias a clases teóricas, prácticas y seminarios (10%).

Para superar cualquier examen de la Asignatura es necesario obtener una calificación superior a la media entre el valor nulo y la máxima calificación. Las calificaciones por debajo de dicha media, pero próximas a ella, serán valoradas teniendo en cuenta toda la labor realizada durante el curso.

Las sesiones teóricas, prácticas y seminarios tienen carácter obligatorio.

La exposición del trabajo colectivo dirigido se evaluará en función de: nivel de los conocimientos, claridad en la exposición, defensa de los conocimientos expuestos, etc.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA “NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA”

Según la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Aprobada por Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 20 de mayo de 2013), se contempla la realización de una evaluación única final a la que podrán acogerse aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación continua por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada que les impida seguir el régimen de evaluación continua. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de después de matricularse de la asignatura, lo solicitará al Director del Departamento quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Transcurridos diez días sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa y por escrito del Director del Departamento, se entenderá que ésta ha sido desestimada. En caso de denegación, el estudiante podrá interponer, en el plazo de un mes, recurso de alzada ante el Rector, quién podrá delegar en el Decano o Director del Centro, agotando la vía administrativa.

Los alumnos que hubieran optado por este sistema y hubieran sido admitidos al mismo durante las dos primeras semanas de docencia, tendrán que realizar y superar un examen sobre la teoría (preguntas tipo test o desarrollo de un tema) (90% de la calificación) y un examen práctico (laboratorio, problemas, preguntas, etc.) (10% de la calificación).

INFORMACIÓN ADICIONAL

No es necesario.

