



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA  
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE LOS ALIMENTOS**  
CURSO 2024/25  
**FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN  
ANIMAL**



### Datos de la asignatura

---

**Denominación:** FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN ANIMAL

**Código:** 102223

**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso:** 2

**Materia:** FUNDAMENTOS DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

**Carácter:** OBLIGATORIA

**Duración:** SEGUNDO CUATRIMESTRE

**Créditos ECTS:** 4.5

**Horas de trabajo presencial:** 45

**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%

**Horas de trabajo no presencial:** 68

**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

### Profesor coordinador

---

**Nombre:** GARZON SIGLER, ANA ISABEL

**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL

**Ubicación del despacho:** Edificio de Producción Animal. Campus Rabanales PA1B220

**E-Mail:** pa1gasia@uco.es

**Teléfono:** 957218737

### Breve descripción de los contenidos

---

Los contenidos de la asignatura ofrecen una visión integral de las actividades que implica la producción ganadera en las especies principales (bovinos, ovinos, caprinos, cerdos y aves), haciendo especial hincapié en las herramientas utilizadas para la obtención de productos animales de calidad (carne, leche y huevos de consumo).

### Conocimientos previos necesarios

---

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No hay

#### Recomendaciones

Sin recomendaciones previas

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

I. INTRODUCCIÓN. - Producciones animales. Las explotaciones ganaderas y los factores que las determinan.

II. BASES TECNICAS DE LA PRODUCCION ANIMAL. La alimentación animal como método de mejora de las

producciones animales. Crecimiento y desarrollo. Manejo de la reproducción.

III. PRODUCCION DE LECHE. La lactación. El ordeño. Concepto de calidad de la leche en España y en la UE-15.

El ganado vacuno de leche. El ganado ovino y caprino de leche. Mejora de la producción lechera en las diferentes

especies.

IV. PRODUCCIÓN DE CARNE. Producción de carne de vacuno. La canal bovina. Producción de carne de ovino. La

canal ovina. Producción de carne de caprino. Mejora de la producción cárnica en rumiantes. Producción porcina.

La canal

porcina. Mejora de la producción cárnica en ganado porcino. Explotación de pollos para carne. Avicultura

complementaria.

V. PRODUCCIÓN DE HUEVOS. La avicultura de puesta. El huevo comercial.

### 2. Contenidos prácticos

Prácticas de Laboratorio (Laboratorio Lechero de Pequeños Rumiantes)

Realización de un trabajo individual sobre Producción Animal

Preparación y desarrollo de debates en el aula

Visita a la Granja experimental de la Universidad de Córdoba

Comentario crítico de textos relacionados con la Producción Animal

Se le suministrará al alumno toda la información que requiera para la realización de las prácticas

## Bibliografía

---

### FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN ANIMAL

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

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.

### BASES TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE

- Luquet, F.M. (1991). Leche y productos lácteos. Vaca, oveja y cabra 1.- La leche: de la mama a la lechería.

Acribia. Zaragoza.

- Welch, D.J.W. (1996). Milk composition, production and biotechnology. Ed. CAB Int. Oxon.

#### BASES TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE

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

#### BASES TECNICAS DE LA PRODUCCIÓN DE HUEVOS

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

Barcelona

## Metodología

---

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se facilitarán las condiciones para el aprendizaje de los alumnos a tiempo parcial y alumnos con discapacidad

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	2	-	2
<i>Actividades de comprensión lectora, auditiva, visual, etc.</i>	21	-	21
<i>Actividades de comunicación oral</i>	-	6	6
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	-	4	4
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	-	6	6
<i>Actividades de expresión escrita</i>	2	-	2
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	2	2
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	-	2	2
<b>Total horas:</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>45</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	34
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	34
<b>Total horas:</b>	<b>68</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

### Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.
- CT1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CT2 Capacidad de resolver problemas.
- CT4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CT7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CE2 Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad.
- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.

### Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB3	X	X	X	X
CB4		X	X	
CB5		X	X	
CE11	X	X	X	X
CE2	X	X	X	X
CT1	X	X	X	X
CT2	X	X		
CT4	X	X	X	X
CT7	X	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>60%</b>	<b>10%</b>	<b>15%</b>	<b>15%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

**Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

La asistencia a prácticas será obligatoria, y se valorará con un 10% de la nota de cada una de las prácticas.

SE VALORARÁ NEGATIVAMENTE LAS FALTAS DE ORTOGRAFÍA, EL USO DE ABREVIATURAS Y LA MALA

PRESENTACIÓN EN TRABAJOS, INFORMES Y EXÁMENES ESCRITOS.

Tanto las prácticas como el examen de teoría, una vez realizados y aprobados, se considerarán aprobados para cualquier convocatoria posterior.

**Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:**

Se facilitarán las condiciones para el aprendizaje de los alumnos a tiempo parcial y alumnos discapacitados

**Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:**

En cuanto a la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios, el

alumno deberá haber realizado y aprobado todas las actividades prácticas de la asignatura previo a su

presentación a examen.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Nota mayor de 9,5*

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Producción y consumo responsables

**Otro profesorado**

---

**Nombre:** CABALLERO VILLALOBOS, JAVIER

**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL

**Ubicación del despacho:** Edificio de Producción Animal. Campus Rabanales PA1B230

**E-Mail:** javier.caballero@uco.es

**Teléfono:** 957218737

---

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.*

*El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*

---