

28419 - Nutrición animal

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 28419 - Nutrición animal

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 451 - Graduado en Veterinaria

Créditos: 6.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo es que los alumnos adquieran conocimientos básicos de los nutrientes aportados por los alimentos y los factores que determinan su utilización digestiva y metabólica, para valorar su eficiencia de utilización. Además, define y valora las necesidades de los animales domésticos en distintas fases fisiológicas, y el análisis de los sistemas de alimentación que permiten satisfacerlas. Este conocimiento debe servir para la comprensión y establecimiento de pautas de alimentación que definan los sistemas de cría y producción de los animales.

Estos planteamientos y objetivos se alinean con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), dado que la nutrición animal optimiza el uso de recursos naturales y el mantenimiento del medioambiente, la producción sostenible de alimentos saludables y el bienestar animal (Objetivos 3, 11, 12, 13 y 15).

2. Resultados de aprendizaje

- Poseer un conocimiento básico de los nutrientes aportados por los alimentos, y ser capaz de caracterizar las principales materias primas
- Entender los procesos metabólicos implicados en la utilización digestiva de los alimentos, y ser capaz de valorar su eficiencia de utilización
- Poseer conocimiento acerca de la determinación de las necesidades de los animales en sus distintas fases fisiológicas.
- Entender los métodos y sistemas de valoración de alimentos y poseer conceptos básicos de su aplicación a la satisfacción de las necesidades nutritivas de los animales
- Comprender la influencia de la alimentación sobre la calidad de los productos de origen animal
- Ser capaz de trabajar en equipo, sintetizar la información disponible sobre un tema, exponer y fundamentar su opinión al respecto y presentarla públicamente, de forma oral y escrita

3. Programa de la asignatura

BLOQUE 1. Concepto de nutrición. Composición química de los alimentos

BLOQUE 2. Materias primas

BLOQUE 3. Ecosistema digestivo

BLOQUE 4. Digestibilidad

BLOQUE 5. Categorías de energía para monogástricos y rumiantes. Sistemas

BLOQUE 6. Valoración proteica en monogástricos y rumiantes. Sistemas

BLOQUE 7. Ingestión voluntaria

BLOQUE 8. Necesidades de mantenimiento

BLOQUE 9. Necesidades de crecimiento

BLOQUE 10. Necesidades para la reproducción. Producción de huevos

BLOQUE 11. Necesidades de gestación

BLOQUE 12. Necesidades de lactación

4. Actividades académicas

Clases magistrales: 42 horas

Sesiones teóricas en las que se explicarán los contenidos de la asignatura

Problemas y casos: 12 horas

Resolución de problemas prácticos

Prácticas de laboratorio: 6 horas

Identificación de materias primas y microscopía de piensos.

Trabajos docentes: 24 horas

Elaboración de trabajos docentes evaluables: informe bromatológico y análisis de etiquetas

Estudio personal: 60 horas

Pruebas de evaluación: 6 horas

5. Sistema de evaluación

La asignatura se evaluará en la modalidad de **evaluación global** mediante las siguientes actividades:

- **Pruebas escritas individuales:** Dos exámenes parciales. Las pruebas consistirán en preguntas tipo verdadero/falso, de 3 alternativas y preguntas breves, y dos casos prácticos a resolver. La superación del primer parcial, de carácter voluntario, con nota mínima de 5 sobre 10 dará derecho a presentarse en las convocatorias oficiales únicamente a la segunda parte. La calificación final de las pruebas escritas será de 0 a 10, y supondrá el 80% de la calificación final de la asignatura.

Los criterios de evaluación son: dominio de los contenidos, empleo de la terminología, exactitud de los conceptos, justificación de argumentos.

- **Trabajos individuales 1 y 2:** entrega de los trabajos docentes (5% de la nota cada uno). Sólo se considerará para la nota de la asignatura si en la Prueba final escrita se obtiene una calificación mínima de 4,5 puntos sobre 10.

Los criterios de evaluación se basarán en el cálculo de los parámetros, la interpretación general y el juicio crítico.

- **Trabajo en equipo (3-4 personas) en clases prácticas:** se valorará la comprensión de los conceptos adquiridos en las prácticas y su aplicación a un supuesto concreto, y la asistencia. La calificación será de 0 a 10, y supondrá el 10% de la calificación final de la asignatura. Los alumnos que no hayan realizado las prácticas podrán solicitar una evaluación individual con anterioridad al examen escrito.

Los alumnos que no asistan a las clases teóricas podrán presentarse al examen final de la asignatura en sus diferentes convocatorias. Para la evaluación de las actividades prácticas, los alumnos disponen de doce oportunidades para realizarlas a lo largo del curso.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar

4 - Educación de Calidad

12 - Producción y Consumo Responsables