

30809 - Producción de materias primas en la industria alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 30809 - Producción de materias primas en la industria alimentaria

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 6.0

Curso: 1

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo general de esta asignatura es que los alumnos adquieran conocimientos básicos de los distintos sistemas de producción animal y vegetal, y que asocien dichos procesos a la calidad de las materias primas en la industria alimentaria.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), dado que la producción de materias primas de origen animal y vegetal pretende: acabar con el hambre produciendo alimentos saludables y con animales bien cuidados (obj. 2 y 3), una educación de calidad (obj. 4), usar/producir energía asequible y no contaminante (obj. 7), el trabajo decente y el crecimiento económico (obj. 8), la responsabilidad en la producción y en el consumo (obj. 12), y la optimización de recursos naturales y el mantenimiento del medioambiente (Obj. 13 y 15).

2. Resultados de aprendizaje

- Poseer un conocimiento básico de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.
- Ser capaz de caracterizar y tipificar las principales materias primas de origen vegetal y animal.
- Ser capaz de comprender la influencia de los distintos factores ligados a la producción sobre la mayor o menor calidad de las materias primas.
- 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. Producción porcina.

BLOQUE 2. Producción avícola: de carne y de puesta.

BLOQUE 3. Producción bovina: de carne y de leche.

BLOQUE 4. Producción ovina y caprina.

BLOQUE 5. Producción vegetal y alimentación.

BLOQUE 6. Botánica de las plantas de cultivo.

BLOQUE 7. Factores condicionantes de la producción vegetal.

BLOQUE 8. Sistemas y técnicas de producción vegetal.

4. Actividades académicas

Clases magistrales: 46 horas

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

Prácticas relacionadas con las materias primas de origen animal: 4 horas

Visita a las naves de especies ganaderas del Servicio de Experimentación Animal. Exposición de trabajos.

Prácticas relacionadas con las materias primas de origen vegetal: 4 horas

Prácticas de laboratorio de reconocimiento de semillas de diferentes especies de cultivo.

Seminarios: 6 horas

Estudio personal: 88 horas

Pruebas de evaluación: 2 horas

5. Sistema de evaluación

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

- Prueba escrita individual: Constará de dos partes relativas a los contenidos impartidos sobre Producción de Materias Primas de Origen Vegetal y de Origen Animal (al 50%). La prueba consistirá en preguntas de tipo test de opción múltiple (con 4 opciones) de modo que una respuesta acertada sumará 1 punto y una errónea restará 0,33 puntos. Cada parte repercutirá en la nota final en un 50%, y será necesario para aprobar obtener una calificación mínima de 4 sobre 10 en cada una de ellas. La calificación de la prueba global supondrá el 80% de la calificación final.

- Trabajo en equipo: Consistirá en dos trabajos elaborados en grupo (2-3 estudiantes) que tendrán que exponer de forma oral. Los temas serán relativos a distintos aspectos de la producción animal, en un caso, y de la producción vegetal en el otro. La evaluación se basará en la claridad y precisión en la utilización del lenguaje, la capacidad de síntesis y la relevancia de los contenidos. La calificación de cada trabajo supondrá el 10% (un 20% en total) de la calificación final. Aquellos estudiantes que no los realicen podrán hacer un examen tipo test acerca de los trabajos que sus compañeros de grupo presenten en su sesión correspondiente. La calificación de los trabajos tendrá validez para todas las convocatorias que necesite el alumno para superar la asignatura.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

2 - Hambre Cero

3 - Salud y Bienestar

12 - Producción y Consumo Responsables