

Plan 72 Ing.Tec.Agrí-c.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17590 TECNOLOGIA DE LA PRODUCCION ANIMAL

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

Programa de teoría

Tema 1. Introducción.

NUTRICION ANIMAL

Tema 2. Introducción. Análisis de Alimentos

Tema 3. Digestión

Tema 4. Metabolismo. Necesidades. Ingestion

REPRODUCCIÓN

Tema 5. Reproducción en la hembra y en el macho.

Tema 6. Tecnología del control reproductivo.

PRODUCCIÓN DE HUEVOS

Tema 7. El huevo

Tema 8. La puesta.

PRODUCCION DE LECHE

Tema 9. Bases anatómicas y fisiológicas de la producción de leche

Tema 10. Factores que afectan a la producción de leche

Tema 11. Ciclo productivo del animales lecheros

PRODUCCIÓN DE CARNE

Tema 12. Bases fisiológicas del crecimiento

Tema 13. El sacrificio y la canal

Tema 14. Ciclo productivo de animales de carne

Programa de prácticas:

- Identificación de materias primas para alimentación animal
- proyección de videos y debate
- Valoración nutritiva de los alimentos
- Calidad de productos de origen animal
- Visita a explotaciones ganaderas
- Seminarios con defensa publica de trabajos realizados por los alumnos en grupo.

Bibliografía Básica

McDonald, P, Edwards, RA, Greenhalgh, JFD y Morgan, CA, 1999. Nutrición Animal. Acribia, Zaragoza  
Buxadé C. (1995). Zootecnia: Bases de la producción Animal. Varios Tomos. Mundiprensa, Madrid.

### Objetivos

Que los alumnos de la especialidad de Industrias Agroalimentarias conozcan los fundamentos y las técnicas utilizadas para la obtención de productos de origen animal, que les permita poder profundizar en aquellos temas que pueda requerir su futuro ejercicio profesional en la industria agroalimentaria.

### Programa de Teoría

Tema 1. Introducción. Concepto de producción animal. Objetivos y ciencias en las que se apoya. Principales especies estudiadas y sus producciones.

I. NUTRICION ANIMAL

Tema 2. Introducción. Análisis de Alimentos

---

Tema 3. Digestión de monogástricos: Particularidades del aparato digestivo de las distintas especies de animales monogástricos. Digestión en los distintos tramos del tracto digestivo: cerdos, caballos, conejos y aves

Tema 4. Digestión en los rumiantes. Particularidades del aparato digestivo de los rumiantes. la rumia. Digestión de carbohidratos. Digestión de proteínas. Digestión de las grasas.

Tema 5. Metabolismo. Valoración nutritiva. Necesidades nutritivas. Ingestión

### III. REPRODUCCIÓN

Tema 5. Introducción. Anatomía del aparato reproductor. El tracto genital. Reproducción en la hembra. El ciclo sexual de las especies de interés zootécnico. la reproducción en el macho. Fecundación, gestación y parto.

Tema 6. Tecnología del control reproductivo. Mejora de la eficacia reproductiva. Inseminación artificial. Control del estro. Diagnóstico de la gestación. Control de la paridera. Nuevas tecnologías. Factores que afectan a la reproducción.

### IV. PRODUCCIÓN DE HUEVOS

Tema 7. Introducción. Anatomía del aparato reproductor de las aves. El huevo: estructura y composición. Determinación de la calidad.

Tema 8. La puesta. Factores genéticos y ambientales que afectan a la producción de huevos. Ciclo productivo de las aves de puesta y tipos de huevos producidos.

### IV. PRODUCCIÓN DE LECHE

Tema 9. Introducción. La glándula mamaria. La composición de la leche. Secreción y eyección de la leche. El ordeño.

Tema 10. Factores que afectan a la producción de leche: factores no nutritivos y Factores nutritivos.

Tema 11. Ciclo productivo del ganado vacuno, ovino y caprino para producción de leche. Denominaciones de calidad de leche y productos lácteos.

### V. PRODUCCION DE CARNE

Tema 12. Introducción. Crecimiento y desarrollo. Curvas de crecimiento. Crecimiento diferencial. Concepto de madurez y precocidad. La composición corporal.

Tema 13. El sacrificio y la canal. Calidad de la canal y de la carne.

Tema 14. Ciclo productivo de rumiantes de carne. Ciclo productivo de monogástricos. Denominaciones de Calidad de carne.

---

## Programa Práctico

Prácticas de aula: 15 horas

- Proyección y debate de trabajos y videos proyectados sobre los distintos temas de la asignatura.
- Seminarios con defensa pública de trabajos realizados por los alumnos.

Prácticas de laboratorio / aula informática: 10 horas

- Identificación de materias primas para alimentación animal
- Valoración nutritiva de los alimentos
- Calidad de productos de origen animal

Prácticas de campo (5 horas)

Lugar: Explotación de vacuno y ovino lechero

---

## Evaluación

---

### Examen escrito:

Se realizará un examen escrito en la convocatoria oficial fijada por la ETSIIAA.

Se realizará un examen escrito en la convocatoria de julio fijada por la ETSIIAA para aquellos alumnos que no hayan superado la asignatura en primera convocatoria

### Trabajo escrito y presentación pública:

A realizar en grupos. El trabajo deberá ser acordado y realizado de acuerdo con las indicaciones de la profesora. Se proporcionará un guión para la elaboración y presentación del trabajo.

Para aprobar la asignatura es necesario superar el examen escrito y presentar el trabajo de curso.

Asistencia a prácticas y presentación cuaderno de prácticas.

### Elementos de la evaluación:

-Examen: 65%

-Trabajo escrito y defensa: 10%

-Defensa del trabajo: 10%

-Prácticas: asistencia, interés, participación y memoria de practicas: 15%

---

## Bibliografía

---

Buxadé, C. (1996). "Zootecnia bases de la producción animal" (XIII Tomos). Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

\* García Sacristán, A. (1995), "Fisiología Veterinaria". Ed. McGraw-Hill. Interamericana. Madrid.

---