



## Guía docente de la asignatura Tecnología de la Fabricación de Piensos

<b>Asignatura</b>	<b>Tecnología de la Fabricación de Piensos</b>		
<b>Materia</b>	Ampliación de Producción Animal		
<b>Módulo</b>	Módulo optativo		
<b>Titulación</b>	Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural (PA)		
<b>Plan</b>	446	<b>Código</b>	42133
<b>Periodo de impartición</b>	cuatrimestral	<b>Tipo/Carácter</b>	Optativa (OP)
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	4
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	<b>Dr. Jesus A. Baro</b> Profesor Titular de Universidad. Área de Producción Animal. Dpto. Ciencias Agroforestales <a href="https://www.researchgate.net/profile/Jesus_Baros">https://www.researchgate.net/profile/Jesus_Baros</a>		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	e-mail: <a href="mailto:baro@agro.uva.es">baro@agro.uva.es</a> Teléfono: 979108368		
<b>Departamento</b>	Ciencias Agroforestales / Área de Producción Animal		



## **1. Situación / Sentido de la Asignatura**

---

### **1.1 Contextualización**

---

Esta asignatura pretende que el alumno conozca y comprenda los fundamentos básicos de la tecnología de la fabricación de piensos compuestos para la alimentación animal, sus procesos tecnológicos, aspectos logísticos y organización empresarial.

### **1.2 Relación con otras materias**

---

Requiere conocer los elementos fundamentales de Zootecnia y de Alimentación animal.

### **1.3 Prerrequisitos**

---

Ninguno



## 2. Competencias

### 2.1 Generales

Se abordarán las competencias generales (G1 a G27) y muy particularmente:

- G2 Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
- G3 Ser capaz de analizar y sintetizar
- G4 Ser capaz de organizar y planificar
- G15 Demostrar un razonamiento crítico

### 2.2 Específicas

Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en:

F1: Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales –parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc.–, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).

F6: Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

F10: Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

## 3. Objetivos

Se espera que el alumno sea capaz de:

- conocer los términos utilizados en la tecnología de fabricación de piensos.
- conocer la situación del subsector, consultando las fuentes adecuadas.
- conocer el proceso de fabricación, y la estructura de la planta.
- conocer los sistemas de autoregulación mas comunes.
- exponer sus conocimientos empleando el lenguaje adecuado.



#### 4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	horas	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	horas
Clases teórico-prácticas (T/M)	15	Estudio y trabajo autónomo individual	30
Clases prácticas de aula (A)	4	Estudio y trabajo autónomo grupal	15
Clases prácticas laboratorio (L)	5		
Prácticas de campo	3		
Seminarios (S)	3		
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación			
<b>Total presencial</b>	30	<b>Total no presencial</b>	45



## 5. Bloques temáticos

### Bloque ÚNICO

Carga de trabajo en créditos ECTS:

#### a. Contextualización y justificación

La fabricación de piensos compuestos para alimentación animal es un sector muy dinámico que requiere profesionales que conozcan el sector y el proceso, y que sean capaces de documentarse sobre los nuevos desafíos regulatorios y tecnológicos.

#### b. Objetivos de aprendizaje

Se espera que el alumno sea capaz de:

- conocer los términos utilizados en la tecnología de fabricación de piensos.
- conocer la situación del subsector, consultando las fuentes adecuadas.
- conocer el proceso de fabricación, y la estructura de la planta.
- conocer los sistemas de autoregulación mas comunes.
- exponer sus conocimientos empleando el lenguaje adecuado.

#### c. Contenidos

##### 1. El sector

Rankings. Producciones. Materias primas. Evolución. Consumos.

##### 2. Estructura y organización de la fábrica de piensos

Organigrama, departamentos y funciones. Dimensionamiento. Estructura empresarial e integración.

##### 3. Manipulación de la materia prima

Transporte. Recepción. Control de calidad. Factores antinutritivos. Descarga. Secado. Almacenamiento. Molturación. Granulometría. Dosificación y mezcla.

##### 4. Manipulación del producto final

Granulación, Expansión. Extrusión

##### 5. Tópicos avanzados

Autoregulación, Lactorreemplazantes, Aprovisionamiento estratégico, Correctores, Micotoxinas  
Asuntos regulatorios, logísticos, y de sensibilidad pública.

#### e. Plan de trabajo

Un tema cada dos semanas.



Visita a una fábrica.

Un trabajo en grupo y uno individual.

#### f. Evaluación

Examen único.

#### g. Bibliografía básica

#### h. Bibliografía complementaria

CESFAC: [www.cesfac.es/mundo-cesfac/](http://www.cesfac.es/mundo-cesfac/)

FEFAC soy sourcing guidelines. [Www.fefac.eu](http://www.fefac.eu)

#### i. Recursos necesarios

### 6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1	3	Semanas 1 a 5
Visita		Semana 6

### 7. Sistema de calificaciones – Tabla resumen

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen final: definiciones y preguntas cortas, más presentación.	60%	Bloques único
<i>Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas: guiones de prácticas</i>	20%	Un resumen de cada práctica, charla invitada y práctica de campo
<i>Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales: trabajos en grupo</i>	20%	Dos trabajos, individual y en grupo, centrados en secciones del temario

#### Consideraciones finales

Las competencias G2 “Saber y aplicar los conocimientos en la práctica” y G3 “Ser capaz de analizar y sintetizar” se evaluarán en el examen de teoría.



**Universidad de Valladolid**

Las competencias G4 “Ser capaz de organizar y planificar” y G15 “Demostrar un razonamiento crítico”, se evaluarán mediante la entrega y presentación oral del trabajo escrito.

Se penalizará la copia literal de materiales ajenos en los trabajos.







