



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



GRADO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

PROGRAMA DE PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CURSO: 3º. ASIGNATURA OBLIGATORIA

Créditos ECTS: 6

JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA RESPECTO AL GRADO

Mediante el estudio de la asignatura **Producción de Materias Primas** el alumno fijará y aplicará conceptos básicos aprendidos en otras asignaturas como pueden ser **Fitotecnia General**, o **Bases de la Producción Animal**, ambas de 2º curso. Se estudiarán los factores productivos más relevantes y determinantes en la producción de los cultivos herbáceos y los productos de origen animal, con mayor importancia económica a nivel mundial y nacional.

El conocimiento de aquellos puntos críticos en la producción de materias primas vegetales o animales es la base para desarrollar de forma satisfactoria una profesión de Ingeniero en Industrias Agroalimentarias. Poder controlar y modificar dichos puntos es la misión encomendada al profesional encargado de un proceso productivo alimentario.



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo

OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Tras el aprendizaje de los contenidos de la asignatura el alumno deberá ser capaz de:

- Explicar, relacionar y aplicar los conceptos y procedimientos más importantes sobre los diversos aspectos de las materias primas vegetales y animales utilizados en la industria alimentaria.
- Contextualizar y aplicar los conceptos y procedimientos explicados en clase sobre los diferentes sistemas de producción a supuestos prácticos tal y como se los encontrarán en las situaciones reales.
- Recabar y sintetizar información de diversas fuentes, analizando críticamente las diferentes informaciones consideradas para la realización de trabajos.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

Unidad Didáctica 1.- INTRODUCCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES.

- 1.- La Producción de alimentos de origen vegetal. Problemas y perspectivas. Estado actual de la Agricultura.
- 2.- Factores limitantes de la Producción Vegetal: Luminosidad, Temperatura, Humedad, Atmósfera y Elementos nutritivos.
- 3.- Manejo del agua en el suelo. Métodos de riego. Drenaje

UNIDAD Didáctica 2.- HERBÁCEOS

- 4.- Cereales en grano. Cereales de invierno. Cereales alternativos de primavera. Producción de trigo, de cebada, de avena y de triticale.



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



- 5.- Cereales de primavera. Producción de arroz y de maíz.
- 6.- Leguminosas grano. Producción de habas secas, garbanzos y altramuz.
- 7.- Semillas oleaginosas. Producción de soja, colza y de girasol.
- 8.- Cultivos herbáceos extensivos y hortícolas al aire libre.
- 9.- Cultivos hortícolas protegidos. Estructuras. Sistemas de cultivo.

Unidad Didáctica 3.- LEÑOSOS

- 10.- Producción de frutos cítricos.
- 11.- Producción de frutales de hueso y de pepita. Producción de cultivos arbóreos extensivos: el olivo y la vid.
- 12.- Producción de frutos secos. Frutos tropicales y subtropicales. Frutos mediterráneos y de zonas templado-cálidas. Frutos y pequeños frutos de zonas templado frías.

Unidad Didáctica 4.- INTRODUCCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ANIMALES

- 13.- La Producción de alimentos de origen animal. Problemas y perspectivas. Estado actual de la Ganadería.
- 14.- Alimentos para el ganado. Origen y características. Pastos y prados. Concepto y distribución geográfica en España.



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA

Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



15.- El pastoreo. Su importancia en las producciones de los rumiantes. Tipos de pastos y factores de utilización. Posibilidades del pastoreo como fundamento para la obtención de carne y leche.

Unidad Didáctica 5.- PRODUCCIÓN DE LECHE

16.- Producción de leche de vaca. Modalidades de explotación. Factores de producción. Condicionamientos higiosanitarios. Factores zootécnicos que afectan a la calidad del producto en origen.

17.- Producción de leche de oveja y cabra. Modalidades explotación. Factores de producción. Condicionamientos higiosanitarios. Factores zootécnicos que afectan a la calidad del producto en origen.

Unidad Didáctica 5.- PRODUCCIÓN DE CARNE

18.- Producción de carne de ganado vacuno. Bovinos de abasto. Modalidades de explotación y factores de producción. Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.

19.- Producción de carne de ganado ovino y caprino. Ovinos y caprinos de abasto. Modalidades de explotación y factores de producción. Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación

20.- Producción de carne de ganado porcino. Porcinos de abasto. Modalidades de explotación y factores de producción. Calidad de la canal y de la carne. Factores de variación.

Unidad Didáctica 6.- PRODUCCIÓN DE HUEVOS

21.- Producción de huevos de gallinas y otras aves. Modalidades de explotación y factores de producción. Calidad. Factores de variación.



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



METODOLOGÍA DOCENTE

A) Alumnos presenciales (que asisten al menos a un 50% de las clases)

Los alumnos recibirán las clases teóricas de forma participativa y realizarán trabajos individuales y grupales tutorizados. Parte del material utilizado en clase, lecciones y ejercicios, será puesto a disposición de los alumnos. Los trabajos serán discutidos en horario de clase.

B) Alumnos con dispensa de escolaridad (se debe solicitar ante el jefe de estudios, aportando justificante laboral, familiar o sanitario que la justifique)

Estos alumnos deben comunicar al profesor de la asignatura su dispensa de escolaridad antes de que se haya cursado el 50% de la asignatura. El profesor les dará la información necesaria para que puedan estudiar y comprender la asignatura al mismo tiempo que sus compañeros presenciales.

C) Alumnos que puedan pasar del primer caso al segundo, o viceversa, a lo largo del cuatrimestre (este hecho se deberá justificar ante el jefe de estudios, como en B)

Estos alumnos deben comunicar su decisión de cambio al profesor después de haberlo hecho en Jefatura de Estudios. No se permitirá el cambio si se han impartido el 75% de las clases docentes.

SISTEMA Y NORMAS DE EVALUACIÓN

A) Alumnos presenciales (que asisten al menos a un 50% de las clases)

Al finalizar las clases docentes se realizará un examen teórico-práctico que servirá para calificar al alumno examinado. La máxima nota obtenida en dicha prueba será de 8 puntos, sobre un total de 10, mientras que los dos puntos restantes se obtendrán con la presentación de trabajos prácticos, máximo un punto, y por la asistencia a clase,



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



máximo un punto. Antes del examen final el alumno se deberá entregar una ficha al profesor con todos sus datos personales.

B) Alumnos con dispensa de escolaridad (se debe solicitar ante el jefe de estudios, aportando justificante laboral, familiar o sanitario que la justifique)

Al finalizar las clases docente se realizará el mismo examen que a los alumnos presenciales. La máxima nota obtenida en dicha prueba será de 8 puntos, sobre un total de 10, mientras que los dos puntos restantes se obtendrán con la presentación de trabajos prácticos. Antes del examen final el alumno se deberá entregar una ficha al profesor con todos sus datos personales.

C) Alumnos que puedan pasar del primer caso al segundo, o viceversa, a lo largo del cuatrimestre (este hecho se deberá justificar ante el jefe de estudios, como en B)

Serán evaluados conforme al último criterio, presencial o no presencial, que hayan comunicado al profesor de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

Alpi, A. & Tongnoni, F. (1991). *Cultivo en Invernadero*. 3ª Ed. Mundi-Prensa. Madrid

Barranco, D.; Fernandez Escobar, R. & Rallo, L. (1997). *El Cultivo del Olivo*. Junta de Andalucía. Ed. Mundi-Prensa.

Carlos Buxadé, (1996). *Zootecnia. Bases de Producción Animal*. 13 Tomos. Ed. Mundi-Prensa. Madrid

Domínguez Vivancos, A. (1997). *Tratado de Fertilización*. 3ª Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

Fuentes Yagüe, J.L. (1999). *El suelo y los fertilizantes*. Mundi-Prensa. Madrid



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
Centro adscrito a la UEx.- Almendralejo



Guerrero, A. (1999). *Cultivos Herbáceos Extensivos*. 6ª Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

López Bellido, L. (2003). *Cultivos Industriales*. Mundi-Prensa. Madrid

Urbano Terrón, P. (1992). *Tratado de Fitotecnia General*. 2ª Ed. Mundi-Prensa

WEBGRAFÍA.

<http://www.fao.org>

<http://www.mapya.es>

<http://www.imida.es>

<http://www.ivia.es>

<http://www.carm.es>

<http://www.gva.es>

DATOS DE CONTACTO CON EL PROFESOR

Don Juan Fernández-Cortés Rodríguez. Ing. Técnico Agrícola. Lcdo. en Enología

Email: fercoro2@hotmail.com