

CÓDIGO: P/CL009 D002



PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL

Curso académico 2017-2018

Identificación y características de la asignatura								
Código	401670		Créditos ECTS	5				
Denominación(e spañol)	Higiene en la Producción Animal							
Denominación(in glés)	Hygiene in Animal Production							
Titulaciones	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica							
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias							
Semestre	Segundo 2º	Carácter	Obligatorio					
Módulo	Tecnologías avanzadas en la Producción Animal							
Materia	Higiene en la Producción Animal							
Profesor/es								
Nombre		Despacho	Correo-e	Página web				
Ana Isabel Rojas López		D-706 Edificio Valle del Jerte)	airolo@unex.es					
Paula Gaspar García		D-714 Edificio Valle del Jerte)	pgaspar@unex.es					
Área de conocimiento	Producción Animal							
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos							
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Ana Isabel Rojas López							
Competencias*								

Competencias Básicas y Generales

CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural. CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de Decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario. CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y

Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.



CÓDIGO: P/CL009 D002



teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

- CG6 Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
- CG7 Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

Competencias TRANSVERSALES

- CT1 Dominio de las TIC.
- CT2 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.
- CT3 Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.
- CT5 Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinar.

Competencias ESPECÍFICAS

CEPVA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

Higiene en las explotaciones: Trazabilidad. Bioseguridad. Identificación animal. Epidemiología. Higiene en los piensos: Normativa. Implantación de un sistema APPCC en fábrica de piensos. Aditivos para piensos. Autorización de aditivos.



CÓDIGO: P/CL009 D002



Temario de la asignatura

BLOQUE 1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del tema 1 - Conceptos Generales

Contenidos del tema 1: Conceptos generales de Higiene y Sanidad Animal. Importancia de la Higiene y Sanidad en las explotaciones animales. Bioseguridad. Guías de prácticas correctas de higiene.

Competencias adquiridas: CG1, CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CEPVA2

Resultados de aprendizaje: RA20, RA21

BLOQUE 2.- SANIDAD ANIMAL

Denominación del tema 2.- Epidemiología.

Contenidos del tema 2.- Conceptos de Epidemiología y Epizootiología. Reservorios y Fuentes de Infección. Mecanismo de transmisión. Vigilancia epidemiológica.

Denominación del tema 3: **Zoonosis y Enfermedades de declaración obligatoria** Contenidos del tema 3.- Zoonosis trasmisibles. Definición, importancia de su control en la salud animal y de la población humana. Enfermedades de declaración obligatoria. Principales zoonosis trasmisibles. Nuevas zoonosis emergentes

Denominación del tema 4.- Prevención de enfermedades

Contenidos del tema 4.- Programas de prevención, lucha y erradicación de enfermedades animales establecidos por la administración. Situación de las principales enfermedades de la ganadería. Campañas de saneamiento ganadero. Legislación Europea, Nacional y Autonómica. Red de Alerta Sanitaria Veterinaria.

Denominación del tema 5.- Calificación sanitaria de explotaciones de rumiantes.

Contenidos del tema 5.- Calificación sanitaria de explotaciones de rumiantes. Aspectos sanitarios del movimiento pecuario. Normativa Legal

Denominación del tema 6.- Calificaciones sanitarias en ganado porcino.

Contenidos del tema 6.- Calificaciones sanitarias en ganado Porcino. Movimientos de ganado porcino. Situación actual de los programas sanitarios.

Denominación del tema 7.- Plan Sanitario Avícola

Contenidos del tema 7.- Autorización sanitaria y funcionamiento de explotaciones avícolas. Movimiento dentro del territorio nacional. Control sanitario y lucha contra enfermedades aviares

Denominación del tema 8.- Bioseguridad y Desinfección en las explotaciones ganaderas.

Contenidos del tema 8.- Bioseguridad y Desinfección en las explotaciones ganaderas. La bioseguridad como herramienta fundamental en la explotación ganadera. Desinfección, Desinsectación y Desratización. Centros de desinfección y Limpieza. Productos autorizados.



CÓDIGO: P/CL009_D002



Denominación del tema 9.- **Protocolos preventivos en las explotaciones** ganaderas.

Contenidos del tema 9.- Protocolos preventivos en las explotaciones ganaderas. Productos preventivos. Clasificación y métodos de suministro.

Denominación del tema 10.-**El sistema APPCC en explotaciones ganaderas** Contenidos del tema 10.-El sistema APPCC y su aplicación en las Explotaciones Animales.

Denominación del tema 11. El laboratorio de sanidad animal

Contenidos del tema 11. El laboratorio de sanidad animal como herramienta esencial de ayuda en la sanidad animal. Laboratorios oficiales, funciones, Procedimiento de toma de muestras y remisión al laboratorio. Técnicas de diagnóstico de las principales enfermedades.

Denominación del tema 12: **Medicamentos y tratamientos veterinarios.**Contenidos del tema 12: Límites máximos de residuos y tiempos de espera.
Plaguicidas, biocidas y otros productos zoosanitarios. Plan Nacional de investigación de Residuos.

Competencias adquiridas: CG1, CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CEPVA2 Resultados de aprendizaje: RA20, RA21,

BLOQUE 3.- IDENTIFICACIÓN ANIMAL Y TRAZABILIDAD

Denominación del tema 13.- Trazabilidad.

Contenidos del tema 13.- Definición de Trazabilidad. Trazabilidad desde la explotación Ganadera. Importancia de la Identificación animal en la trazabilidad de los productos animales. Métodos de identificación autorizados en las distintas especies de explotación zootécnica. Normativa aplicable.

Denominación del tema 14.- Registro de explotaciones ganaderas y permisos administrativos

Contenido del tema 14.-Registro general de explotaciones ganaderas (REGA). Autorización y Registro de núcleos zoológicos.

Denominación del tema 15.- . Movimientos Ganaderos

Contenidos del tema 15.- .-Registro General de Movimientos de Ganado. Higiene en el transporte de Animales vivos. Autorización y registro de vehículos. Desinfecciones. Formación del personal destinado al transporte de ganado. Legislación

Contenidos del tema 16.- Intercambios intracomunitarios

Denominación del tema 16.- Intercambios intracomunitarios de animales y de sus productos. Documentación y certificaciones sanitarias para el traslado de animales vivos. Sistemas de Inspección y Control. Sistema TRACE. Normativa legal.

Competencias adquiridas: CG1, CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CEPVA2 Resultados de aprendizaje: RA20, RA22



CÓDIGO: P/CL009_D002



BLOQUE 4.- HIGIENE DEL AGUA Y LOS ALIMENTOS PARA ANIMALES

Denominación del tema 17.- Higiene de los piensos

Contenidos del tema 17.- Etiquetado de piensos y materias primas Sustancias y productos prohibidos en alimentación animal. Higiene en los piensos. Normativa aplicable.

Denominación del tema 18.- **Sistema APPCC en fábricas de piensos.** Contenidos del tema 18.- Implantación de un sistema APPCC en una fábrica de piensos.

Denominación del tema 19: Higiene del agua

Contenidos del tema 19: La higiene del agua en explotaciones ganaderas. Parámetros microbiológicos y físico-químicos del agua destinada a la bebida de los animales. Recomendaciones para su tratamiento en explotaciones.

Competencias adquiridas: CG1, CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CEPVA2 Resultados de aprendizaje: RA20, RA21, RA22

TEMARIO PRÁCTICO

Práctica 1.- Guías de buenas practicas

Práctica 2.- Visita a un laboratorio de Sanidad Animal

Práctica 3.- Diseño de un programa de bioseguridad en una explotación a determinar.

Práctica 4.- Visita a un centro de Inseminación Artificial Porcina para valorar su bioseguridad.

Práctica 5: Visita a explotación ganadera durante una actuación sanitaria.

Práctica 6: Caso de estudio: asesoramiento técnico para la conversión de una explotación de autoconsumo a una explotación de producción. Manejo de normativa higiénico-sanitaria de aplicación

Práctica 7: Visita a fábrica de piensos. Valoración de riesgos higiénico-sanitarios en el proceso de fabricación.

Práctica 8: Elaboración de fichas técnicas de subproductos de la industria agroalimentaria empleados como materias primas. Manejo del Catálogo del materias primas para alimentación animal.

Competencias adquiridas: CG1, CG3, CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CT1, CT2, CT3, CT5, CEPVA2

Resultados de aprendizaje: RA20, RA21, RA22

Actividades formativas*

Horas de trabajo del a por tema	Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial	
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
Bloque 1 (Temas 1)	6.25	1.25		0.25	4.75
Bloque 2 (Temas 2-12)	37	12		2	23
Bloque 3 (Temas 13-16)	31	8		2	21



CÓDIGO: P/CL009_D002



Bloque 4(Temas 17-19)	30	8		2	20
SALAS DE ORDENADORES					
Practicas 1; 3	10		10		
Seminarios , casos prácticos					
Practicas 2; 4-8	8.75		8.75		
Evaluación del conjunto	2	2			
Total	125	31.25	18.75	6.25	68.75

GG: Grupo Grande(100estudiantes).

SL:Seminario/Laboratorio(prácticasclínicashospitalarias=7estudiantes; prácticas laboratorio campo=15; prácticas sala ordenadoro laboratorio de idiomas=30, clas esproblemas o seminarios o casos prácticos=40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

- 1. Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.
- 2. Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.
- 3. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanzaparticipativa.
- 4. Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.
- 5. Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.
- 6. Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,
- 7. Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.
- 8. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
- 9. Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como
- 10. Memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.

Resultados de aprendizaje*

RA20: Ser capaz de aplicar las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros en la propia explotación y sobre el pienso, para así garantizar la aptitud para el consumo humano de alimentos de origen animal.

RA21: Identificar las medidas oportunas que hay que tomar para evitar el desarrollo de las enfermedades que afectan al ganado y todo lo relativo a la higiene de las explotaciones.

RA22: Distinguir las medidas necesarias en el control de la identificación de los



CÓDIGO: P/CL009_D002



animales para asegurar su trazabilidad. Implantar un sistema APPCC en fábrica de piensos. Realizar el seguimiento de un aditivo autorizado para alimentación animal desde su proceso de autorización hasta su uso.

Sistemas de evaluación*

Para la evaluación de la asignatura, el estudiante puede acogerse a dos sistemas de evaluación. Su elección deberá comunicarla al profesor responsable por escrito dentro de las tres primeras semanas de cada semestre.

A.- Evaluación Continua

Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).60%

Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales. 30%

Realización de trabajos tutorizados. 10%

Actividades e instrumentos de evaluación:

1. <u>Evaluación final de los conocimientos mediante examen</u>: (Representará el 60% de la nota final de la asignatura).

El examen constará de un cuestionario con número variable de preguntas tipo test con respuestas verdaderas únicas.

Para la valoración de este cuestionario se aplicará el siguiente criterio de calificación: Cada dos preguntas contestadas erróneamente restarán una pregunta contestada correctamente.

Para superar esta prueba hará falta una calificación de 5 sobre 10

2.- Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales

(Representará el 30% de la nota final de la asignatura y es una actividad no recuperable*). El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas, su participación en las mismas y la entrega las tareas propuestas por las profesoras.

- La puntuación mínima exigida para superar la asignatura se obtendrá, una vez aplicados los coeficientes de proporcionalidad de cada una de las partes sobre una puntuación máxima de 10 puntos. La nota mínima necesaria para aprobar será de 5 puntos.
- *Actividad no recuperable. La calificación correspondiente a esta actividad se mantendrá durante las dos convocatorias a las que se tienen derecho durante el curso académico.
- 3.- Realización de trabajos tutorizados sobre un tema que se determinará en la primera semana de curso. La valoración será de un 10%
- B.- Evaluación Global: prueba final alternativa a la evaluación continua que el alumno podrá escoger en las tres primeras semanas del semestre en sustitución de la evaluación continua y que consistirá: en un examen con dos partes diferenciadas una



CÓDIGO: P/CL009_D002



de ellas será el mismo cuestionario que los alumnos sometidos a la opción anterior y que representará el 60% de la nota final y otra parte de prueba oral que representa el 30% restante para evaluar el resto de competencias para evaluar el resto de competencias adquiridas durante las actividades de evaluación continua desarrolladas durante el curso .Podrá ser objeto de grabación y pública y se superará si el alumno obtiene una puntuación de 5 sobre 10. El 10% restante a la puntuación se obtendrá mediante la entrega ese mismo día de un trabajo sobre un tema del contenido de la asignatura que se determine en la primera semana del curso.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía Básica

ARRIAGA,A. (2012) "Implementación del sistema APPCC en empresas de alimentación animal (I). Rev. Mundo Ganadero nº 246.

BUXADÉ CARBÓ,C. (1995) (Coordinador y Director) Zootecnia. Bases de Producción animal Tomo IV. Genética, Patología, Higiene y Residuos Animales. Ed. Mundi-Prensa. Madrid

GONZALO ABASCAL,C., BLANCO FERNANDEZ, Mº A., PALACIOS RIOCEREZO C., MARTINEZ MARCOS,A., BENÍTEZ DE LA MANO,E., GONZALEZ RODRIGUEZ, F., JÚAREZ BLANCO,MºT., GRANADO SANABRIA,J.C. (2004) "Buenas prácticas ganaderas, control de riesgos y sistemas integrales de calidad y seguridad alimentaria en las explotaciones lecheras de ganado ovino y caprino". Universidad de León y consorcio de promoción del ovino.

HERMOSO DE MENDOZA, J. Y COL. (2012). Guía de Bioseguridad para pequeños rumiantes. Universidad de Extremadura y Bayer Hispania .

MAPA. (2004) GBPM Transporte ovino y caprino.

MAPA. 2007. Guías prácticas correctas de higiene. Vacuno de cebo

MAPA. 2007. Guías prácticas correctas de higiene. Caprino de carne y de Leche Mapa Guía de buenas prácticas sobre seguridad en la recogida de cadáveres de las explotaciones ganaderas

MAPA (2016)Plan estratégico de bioseguridad en explotaciones porcinas PAOUETE DE HIGIENE. Reglamentos 852, 853,854 183/2004.

R.D 685/2013 16 septiembre

RD599/2011

RD 360/2009

Bibliografía Complementaria

HERNÁNDEZ-AGUADO, I., GIL DE MIGUEL,A., DELGADO RODRÍGUEZ, M., BOLÚMAR MONTRULL,F., FERNANDO G. BENAVIDES, PORTA SERRA,M., ÁLVAREZ-DARDET DÍAZ, C., VIOQUE LÓPEZ,J., LUMBRERAS LACARRA, B. (2011) Manual de Epidemiología y Salud Pública. Ed médica Panamericana.



CÓDIGO: P/CL009_D002



Otros recursos y materiales docentes complementarios

Todos los contenidos expuestos en las clases teóricas como en las prácticas se alojarán en la página web que la asignatura tiene en el campus virtual.

Horario de tutorías

Tutorías programadas:

Ver web EIA

http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores

Tutorías de libre acceso:

Ver Web EIA

http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores

Recomendaciones

El diseño de la asignatura está planteado para que todos los alumnos puedan alcanzar los objetivos. Sin embargo, si algunos alumnos presentan mayores dificultades en alcanzar dichos objetivos se les recomendará especialmente el uso de la bibliografía de apoyo seleccionada, así como las sesiones de tutorías.

En general las recomendaciones para todos los alumnos para el mejor aprovechamiento de la asignatura son:

- Disponer de conexión a Internet desde el lugar preferente de estudio (casa, biblioteca, sala de libre acceso...).
- Asistir de forma regular a las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Leer y analizar la bibliografía recomendada por el profesor.
- Participar activamente en las clases, aula virtual, foros...