

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2021/2022

Identificación y características de la asignatura			
Código	502511	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Recursos ganaderos e Higiene y Tecnología de Alimentos		
Denominación (inglés)	Livestock Resources, Food Hygiene and Technology		
Titulaciones	Grado en Veterinaria		
Centro	Facultad de Veterinaria		
Semestre	10º	Carácter	Obligatorio
Módulo	Prácticas tuteladas y Trabajo Fin de Grado		
Materia	Prácticas tuteladas		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Aparicio Tovar, Miguel Ángel	906	aparicio@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=aparicio
Chaso Criado, M ^a Antonia	607	chasonut@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=chasonut
Escribano Sánchez, Miguel	513	mescriba@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=mescriba
Fernández García, José Luis	703	pepelufe@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=pepelufe
Martín Cáceres, Leonor	509	macace@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=macace
Martínez Trancón, Margarita	708	martinez@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=martinez
Padilla Peñas, José Ángel	706	jpadilla@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jpadilla
Parejo Rosas, Juan Carlos	704	jucapar@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jucapar
Pascual Pascual, M ^a Rosario	605	paspas@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=paspas
Rabasco Mangas, Araceli	709	arabasco@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=arabasco
Rodríguez Medina, Pedro Luis	608	nutpedro@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=nutpedro
Rota García, Ana M ^a	510	rotagar@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=rotagar
Tovar Andrada, Julio	512	jjtovan@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jjtovan
Vargas Giraldo, Juan de Dios	907	jdvargas@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-ueex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jdvargas

Antequera Rojas, Teresa	2D4*	tantero@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=tantero
Cava López, Ramón	505	rcava@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=rcava
García González, Carmen	2S6*	cgarciag@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=cgarciag
Morcuende Sánchez, David	2S5*	dmorcuen@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/feet/centro/profesores/info/profesor?id_pro=demorcuen
Pérez Palacios, Trinidad	2S5*	tryni@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=triny
Jorge Ruiz Carrascal	2D3	juiz@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jruiz
Ventanas Canillas, Sonia	2D5*	sanvenca@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=sanvenca
Ramiro Vázquez Antonio		antoniiorv@unex.es	Matadero Ibérico de Mérida (Mérida)
Carmen Olmos Suero		mcolmos@unex.es	Matadero de vacuno Encinar de Humienta (Almaraz)
Ana Belén Flores Sánchez		anabelenfs@unex.es	Matadero de ovino OVICANAL (Trujillo)
Córdoba Ramos, Juan José	2D1*	jcordoba@unex.es	https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/veterinaria/centro/profesores/info/profesor?id_pro=jcordoba
*Despachos situados en el Edificio de Institutos Universitarios de Investigación del Campus Cáceres (2ª planta)			
Área de conocimiento	Producción Animal, Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Juan José Córdoba Ramos coordinador de la asignatura Actúan como coordinadores de cada una de las áreas Pedro Luis Rodríguez Medina (Recursos Ganaderos), Juan José Córdoba Ramos (Higiene y Seguridad Alimentaria), Carmen García González (Tecnología de Alimentos)		
Competencias*			
CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio			
CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de			

*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.

la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CG1: El control de la higiene, la inspección y la tecnología de la producción y elaboración de alimentos de consumo humano desde la producción primaria hasta el consumidor.
CG2: La prevención, diagnóstico y tratamiento individual o colectivo, así como la lucha contra las enfermedades de los animales, sean considerados estos individualmente o en grupo, particularmente las zoonosis.
CG3: El control de la cría, manejo, bienestar, reproducción, protección, y alimentación de los animales, así como la mejora de sus producciones.
CG4: La obtención en condiciones óptimas y económicamente rentables de productos de origen animal y la valoración de su impacto ambiental.
CG5: Conocimiento y aplicación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas en todos los ámbitos de la profesión veterinaria y de la salud pública, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.
CG6: Desarrollo de la práctica profesional con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades relacionadas con el trabajo en equipo, con el uso eficiente de los recursos y en gestión de calidad.
CG7: Identificación de riesgos emergentes en todos los ámbitos de la profesión veterinaria
CT1: Capacidad para divulgar la información obtenida durante el ejercicio profesional del veterinario de forma fluida a otros colegas, autoridades y sociedad en general y redactar y presentar informes profesionales manteniendo la necesaria confidencialidad.
CT2: Capacidad para usar herramientas informáticas y, especialmente, aquellas que permitan buscar y gestionar la información.
CT3: Capacidad para comprender y utilizar el idioma inglés.
CT4: Capacidad para trabajar en equipo, uni o multidisciplinar, y manifestar respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.
CT5: Capacidad para obtener asesoramiento y ayuda de profesionales.
CT6: Capacidad para reconocer y mantener un comportamiento ético en el ejercicio de sus responsabilidades, conservando siempre la confidencialidad necesaria.
CT7: Capacidad para promover la igualdad de oportunidades entre distintos colectivos con especial incidencia en las personas con discapacidad.
CT8: Capacidad para analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones.
CT9: Capacidad para planificar y gestionar el tiempo.
CT10: Capacidad para buscar y gestionar la información y ser consciente de la necesidad de mantener actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes referentes a las competencias profesionales mediante un proceso de formación continuada.
CT11: Capacidad para aplicar el método científico en la práctica profesional.
CE6.1.1: Capacidad para desenvolverse correctamente en el ámbito laboral veterinario, integrando todas las competencias adquiridas en el transcurso de la titulación.

CE6.2.2: Identificar y plantear un problema científico, técnico de producción u otro y resolverlo utilizando el método científico
Contenidos
Breve descripción del contenido*
Actividades prácticas, procesos y técnicas en Producción Animal. Desarrollo y realización de un producto cárnico. Inspección y auditoría en mataderos y establecimientos alimentarios.
Temario de la asignatura
Denominación del tema: Evaluación de los recursos naturales forrajeros. Contenidos del tema: Evaluación de los recursos naturales forrajeros disponibles en la Granja de la Facultad. Elaboración de modelos de sostenibilidad en función del estado fisiológico de los animales.
Denominación del tema: Gestión de Recursos Genéticos Animales. Contenidos del tema: Conservación "in situ" de razas: núcleo merino negro. Genotipado: análisis de filiación, identificación animal. Gestión de Poblaciones de Aves: inseminación artificial
Denominación del tema: Bases y procesos técnicos de la explotación de los animales. Contenidos del tema: Papel de la informática como herramienta en el manejo de las explotaciones ganaderas. Valoración morfológica de animales. Control de las actividades en las aves de puesta y los ovinos. Control del cebo de terneros
Denominación del tema: Evaluación del nivel de bienestar en gallinas de puesta. Contenidos del tema: Estudio de las disposiciones legales, nacionales y comunitarias que regulan las condiciones de bienestar de las gallinas de puesta, ver las instalaciones existentes en la granja, evaluarlas y emitir un informe sobre diferentes aspectos del bienestar.
Denominación del tema: Inspección en Mataderos y sala de despiece. Contenidos del tema: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobación de la documentación oficial de la cadena alimentaria incluida la aportada por los animales a la entrada en mataderos. • Supervisión de las condiciones de bienestar animal durante el transporte, recepción y sacrificio de animales en mataderos. • Inspección <i>ante- y post-mortem</i> en mataderos. • Manejo de residuos y subproductos de origen animal incluido el material especificado de riesgo (MER). • Toma de muestras en mataderos para análisis de encefalopatías. espongiiformes transmisibles. • Monitorización de <i>Trichiinella spiralis</i> en canales de cerdo. • Emisión de informes, hojas de control y certificados veterinarios. • Inspección de las condiciones sanitarias de manipulación de alimentos. • Trazabilidad y etiquetado de productos • Procedimientos de toma de muestras para análisis oficiales de alimentos
Denominación del tema: Auditorías. Contenidos del tema: <ul style="list-style-type: none"> • auditorías de mataderos y salas de despiece.

- Comprobación de Buenas Prácticas Higiénicas y evaluación del programa de prerequisites
- Evaluación de la gestión de puntos de control crítico
- Monitorización de registros en los sistemas APPCC
- Obtención de datos y análisis para verificación de sistemas APPCC.

Denominación del tema: Proyecto tecnológico de un producto cárnico.

Contenidos del tema:

- Prospección de mercado sobre un producto cárnico para definirlo en profundidad y conocer todas sus características e implicaciones en la tecnología de los alimentos.
- Búsqueda de información sobre el producto a realizar con la finalidad de plantear un cambio tecnológico basado en criterios de formulación, procesado, obtención de productos novedosos, comparación de distintas características entre productos y/o la utilización de nuevas tecnologías.
- Planteamiento del proyecto tecnológico: Fundamentación teórica, necesidades de materias primas, equipamiento y utillaje, procesado, previsión de tareas y tiempos, posibles dificultades y medidas correctoras, técnicas analíticas asociadas al cambio tecnológico planteado.
- Desarrollo del producto a partir de las materias primas, ingredientes y/o aditivos necesarios. Seguimiento del proceso tecnológico planteado y evaluación crítica del resultado obtenido.
- Utilización de técnicas analíticas asociadas al cambio tecnológico para confirmar o rechazar el efecto de los cambios planteados.

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
Recursos Ganaderos	48	4		37.75				6.25
Higiene de los Alimentos	48	1		37			2	8
Tecnología de los Alimentos	48	1		37			2	8
Evaluación **	6			6				
TOTAL	150	6		117.75			4	22.25

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

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

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

Metodologías docentes*

** Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

1. Expositiva-participativa. Clases magistrales en pizarra y/o con apoyo de medios audiovisuales en grupo grande.
2. Expositiva-participativa. Trabajos prácticos en laboratorio, consultas, quirófanos, salas de ordenadores u otras instalaciones en grupos reducidos Enseñanza participativa. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante.
3. Expositiva-participativa. Seminarios teóricos y/o prácticos en grupo reducido.
4. Seguimiento. Discusión y orientación sobre el trabajo de los estudiantes en grupos muy reducidos (asociadas a tutorías programas).
5. Participativa. Prácticas tuteladas y trabajo realizado en estancias en mataderos y salas de despiece.
6. Individual. Consulta de dudas y asesoría de manera individual (asociada a las tutorías de libre acceso).
7. Actividad no presencial de aprendizaje mediante el estudio de la materia, el análisis de documentos, la elaboración de memorias

Resultados de aprendizaje*

El estudiante deberá conocer y aplicar de forma práctica los principios y las metodologías del Grado en Veterinaria, así como demostrar la adquisición de las destrezas y las competencias descritas en los objetivos generales del título.

Sistemas de evaluación*

La evaluación final será el sumatorio de las calificaciones obtenidas en cada una de las tres partes en las que se divide la asignatura. Cada parte tiene el valor de un tercio de la nota final.

Atendiendo a la asistencia o informe del responsable o tutor de la actividad desarrollada y a la participación activa del alumno en las actividades propuestas mediante la elaboración de una memoria o informe por actividad según un guion que se le proporcionará o la exposición pública y defensa del trabajo realizado.

En cada parte la evaluación de los conocimientos y competencias adquiridas por los alumnos se valorará de la siguiente manera

Parte 1: Recursos Ganaderos:

- Participación activa del alumno entre un 20 a 60% de la calificación final de esta parte.
- Memoria o informe de la actividad realizada entre un 20 a 40% de la calificación final de esta parte.
- Exposición oral entre un 0 a 20% de la calificación final de esta parte.

Parte 2. Higiene y Seguridad Alimentaria (estancias en mataderos y sala de despiece):

- Para poder superar esta parte será necesario un informe favorable del interventor sanitario del cumplimiento completo de la estancia. En el caso de que este informe sea desfavorable se deberá repetir la actividad en el matadero.
- La calificación de esta parte se realizará mediante la evaluación de un cuestionario a realizar durante la estancia en el matadero (que tendrá un peso del 20%) y de un cuestionario/informe final que se realizará una vez finalizada la actividad en el matadero (supondrá el 80% de la calificación final de la parte 2).

Parte 3. Tecnología de alimentos:

- Participación activa del alumno en el desarrollo de las actividades 35% de la calificación final de esta parte.
- Evaluación del reparto de tareas, obligaciones y responsabilidades para el desarrollo de las distintas actividades, así como el resultado de las mismas 35% de la calificación final de esta parte.
- Exposición oral de las actividades desarrolladas 30% de la calificación final de esta parte.

La presentación clara y ordenada de los informes se valorará positivamente.

La asistencia deberá ser, al menos, del 90% para superar la asignatura.

Para superar la asignatura es necesario que en las tres partes en las que se divide la asignatura se haya superado la calificación de 5, en una escala de 0 a 10.

Para el **sistema de evaluación con una única prueba final de evaluación global** será necesaria la asistencia previa a cada una de las actividades prácticas programadas en las tres partes de esta asignatura. Además, deberá superarse un examen que constará de tres casos prácticos sobre recursos ganaderos, inspección en mataderos y desarrollo de un producto cárnico. Cada uno de estos tres casos prácticos tendrá un peso relativo de 1/3 en la calificación final. Para la superación de la asignatura será necesario lograr al menos una puntuación ponderada de 5,0.

Bibliografía (básica y complementaria)

- Livestock Science
 - Livestock Production Science
 - Small Ruminant Research
 - Animal Reproduction Science
 - Journal Animal Science
 - INRA Productions Animales
 - Archivos de Zootecnia
 - Conservation Genetics
 - www.sciencedirect.com
 - <http://www.scopus.com>
 - <https://dialnet.unirioja.es/https://www.accesowok.fecyt.es>
 - Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (<http://www.efsa.europa.eu/>)
 - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (<http://aesan.msssi.gob.es/>)
 - <http://www.iso.org/iso/home.html> <http://www.boe.es/> (BOE)
 - <http://www.boe.es/legislacion/legislacion.php> (IBERLEX)
 - <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html> (EUR-LEX)
 - <http://doe.juntaex.es/> (DOE)
- <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx> (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Las presentaciones utilizadas explicaciones de la asignatura así como los guiones, modelos de informes y recomendaciones utilizadas para el desarrollo de las diferentes actividades se pondrán a disposición de los alumnos a través del Campus Virtual (<https://campusvirtual.unex.es/>)

Los tutorías de los Profesores participantes en la asignatura están expuestos en la dirección web:

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/veterinaria/centro/profesores>