1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	**Gestión de Explotaciones, Sanidad y Producción porcina**
Titulación	Grado en Veterinaria
Escuela/ Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	Cuarto
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatoria
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial
Semestre	Segundo semestre
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Rubén Bernal Rodríguez
	Rubén Bernal Rodríguez Antonio Magro Marroig antonio.magro@universidadeuropea.es

2. PRESENTACIÓN

El objetivo de esta asignatura es proporcionar al alumno los conocimientos básicos de la gestión de las explotaciones porcinas. Además, aprenderá sobre la reproducción, la prevención y la nutrición en las diferentes fases productivas. Finalmente se formará sobre la optimización, la economía y la aplicación de técnicas modernas que aseguren la sostenibilidad y rentabilidad de las granjas y el sector porcino.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS

CON29. Conocimiento y aplicación de las bases de la producción animal: sistemas tradicionales y actuales.

CON30. Conocimiento y aplicación de las materias primas para la alimentación animal: características, producción y conservación.

CON31. Conocimiento y aplicación de las bases de la nutrición animal, formulación de raciones y fabricación de piensos.

CON32. Conocimiento y aplicación de las aplicaciones genéticas a programas de mejora y salud.

CON33. Conocimiento y aplicación de las estrategias y procedimientos para el rendimiento reproductivo aplicados a la producción.

CON34. Conocimiento y aplicación de los fundamentos e instalaciones ganaderas e higiene ambiental.

CON35. Conocimiento y aplicación de la economía del proceso productivo y comercialización.

CON36. Conocimiento y aplicación del desarrollo sostenible.

- Describir los sistemas de producción intensiva y extensiva, así como los índices de productividad de las explotaciones de ganado porcino.
- Determinar las estrategias y procedimientos para el rendimiento reproductivo aplicados a la producción del ganado porcino.
- Diferenciar los programas de mejora genética del ganado porcino.
- Controlar los requerimientos técnicos y funcionales de las instalaciones, alojamientos y equipamiento del ganado porcino.
- Explicar los principios y bases de los controles sanitarios y de la medicina preventiva del ganado porcino para la prevención, control o erradicación de las enfermedades animales.

HABILIDADES

HAB20. Conocimiento y aplicación de la promoción de la salud en los colectivos animales, incluidos los animales silvestres, con el fin de obtener el máximo rendimiento económico de una forma social, ética y sanitariamente aceptables.

HAB22. Conocimiento y aplicación de los protocolos de medicina de la producción y planes de prevención de enfermedades y salud de las colectividades.

HAB23. Conocimiento y aplicación de los protocolos que estimulen la reducción de resistencias a los fármacos, el uso racional y la máxima reducción de los antimicrobianos.

- Analizar los sistemas productivos del ganado porcino adaptados al entorno mundial, europeo y español.
- Aplicar los aspectos básicos de la gestión técnica y económica de las explotaciones del ganado porcino.
- Manejar los principios y técnicas y de la nutrición práctica del ganado porcino, utilizando los sistemas de valoración de alimentos, las necesidades nutritivas y el cálculo de raciones.

COMPETENCIAS

CP02. Obtener, en condiciones óptimas y económicamente rentables, productos de origen animal, valorando su impacto ambiental.

CP03. Aplicar 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.

CP14. Integrar el análisis con el pensamiento crítico en un proceso de evaluación de distintas ideas o posibilidades profesionales y su potencial de error, basándose en evidencias y datos objetivos que lleven a una toma de decisiones eficaz y válida.

CP16. Mostrar comportamientos éticos y compromiso social en el desempeño de las actividades de una profesión, así como sensibilidad a la desigualdad y a la diversidad.

4. CONTENIDOS

BLOQUE 1: GESTIÓN DE LAS DIFERENTES FASES PRODUCTIVAS
BLOQUE 2: GESTIÓN DE LA NUTRICIÓN Y FORMULACIÓN DEPENDIENTE DE LA FASE PRODUCTIVA
BLOQUE 3: MEDICINA PREVENTIVA

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

MD1: Clase magistral/ *Web conference*

MD2: Método del caso

MD5: Aprendizaje cooperativo

MD6: Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/ taller

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividades Formativas	Número de horas	Horas presenciales
AF1: Clases magistrales	20	20
AF2: Actividades participativas grupales (seminarios, participación en foros, debates y coloquios)	12	3
AF3: Análisis de casos y resolución de problemas	4	2
AF4: Exposiciones orales	2	2
AF3: Trabajo autónomo	59	0
AF6: Actividades en talleres y/o laboratorios y/o simulación	18	18
AF7: Prácticas pre-profesionales	10	10
AF8: Elaboración de informes o mapas conceptuales	10	0
AF10: Tutorías	8	4
AF11: Pruebas de evaluación	2	2
AF12: Visitas externas	5	5
TOTAL	**150**	**66**

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso
SE1: Pruebas presenciales de conocimiento	60%
SE3: Pruebas de evaluación de destrezas y habilidades	20%
SE4: Caso/ problema	10%
SE5: Exposiciones orales	10%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 4,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 4,0 en la prueba final, para que la misma pueda hacer media con el resto de las actividades.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Caso/problema	Máximo 7 días después de haber realizado la actividad
Exposiciones orales	Una semana previa a la exposición
Prueba de conocimiento final	Convocatoria ordinaria y extraordinaria

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

La obra de referencia para el seguimiento de la asignatura es:

A continuación, se indica bibliografía recomendada:
BUXADÉ, C. (1999). Producción Porcina: aspectos claves. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:
orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.