

## Producción Animal Integrada I

Código: 102625

Créditos ECTS: 6

**2025/2026**

Titulación	Tipo	Curso
Veterinaria	OB	3

### Contacto

Nombre: Lorena Castillejos Velázquez

Correo electrónico: [lorena.castillejos@uab.cat](mailto:lorena.castillejos@uab.cat)

### Equipo docente

Ana Cristina Barroeta Lajusticia

Ramon Casals Costa

Josep Gasa Gasó

Maria dels Dolors Izquierdo Tugas

Ricard Pares Casanova

Lorena Castillejos Velázquez

Ahmed Salama Fadali

Carmen Loreto Manuelian Fuste

### Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

### Prerrequisitos

No hay prerrequisitos oficiales establecidos, pero el estudiante deberá emplear los conocimientos adquiridos a Bases de la Producción y Manejo Animal, Etnología y Etología, Agronomía y Economía Agraria, y Nutrición Animal

### Objetivos y contextualización

Los objetivos de Producción Animal Integrada 1 son:

- Dar a conocer cuáles son los factores productivos que más afectan a la producción y la calidad de la carne, leche y huevos

Los objetivos formativos de la Producción Animal Integrada 1 son:

- Conocer los factores clave que marcan, ahora y en el futuro, la producción de carne, leche y huevos
- Conocer los factores productivos que afectan la producción y la calidad de la carne, leche y huevos
- Conocer los índices técnicos de referencia e identificar puntos críticos del proceso de producción

Esta asignatura participa en la Prueba Piloto de Docencia en Inglés que se lleva a cabo en tercer curso del grado de Veterinaria, que tiene por objetivo fomentar la utilización de esta lengua por parte de los estudiantes, de acuerdo con la competencia transversal CT8 (Demostrar conocimientos de inglés para comunicarse de forma oral y escrita en contextos académicos y profesionales).

## **Competencias**

- Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions.
- Demostrar que conoce y comprende las bases de funcionamiento y de la optimización de los sistemas de producción animal y de sus repercusiones sobre el medio ambiente.
- Evaluar correctamente el estado nutricional del animal y saber asesorar a los otros sobre los principios de la cría y la alimentación.
- Manejar protocolos y tecnologías correctas destinados a modificar y optimizar los diferentes sistemas de producción animal.

## **Resultados de aprendizaje**

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones.
2. Aplicar los conocimientos fisiológicos a los objetivos productivos
3. Describir la problemática de los residuos animales y su tratamiento
4. Evaluar los índices técnico-económicos de una explotación ganadera: reconocer problemas y aportar soluciones
5. Evaluar programas de alimentación: Conocer y saber asesorar entre los principales métodos de preparación, conservación y administración de alimentos a los animales
6. Formular raciones para animales en las situaciones más convencionales
7. Identificar los riesgos medioambientales asociados a la cría de colectivos animales
8. Identificar y valorar los factores que afectan la producción de productos de origen animal
9. Localizar e identificar los principales productores de alimentos de origen animal, así como su dimensión económica
10. Reconocer las características básicas de las distintas etapas productivas de los animales de abasto y su funcionamiento
11. Relacionar la producción agrícola y ganadera con sus impactos medioambientales
12. Utilizar los sistemas de alimentación actuales: Saber obtener el valor nutritivo de los alimentos y calcular las necesidades nutritivas de los animales
13. Valorar la calidad de los productos de origen animal

## **Contenido**

TEORIA (32hs)

INTRODUCCION DE LA ASIGNATURA (1h)

Visión general de la Producción Animal Integrada. Objectivos y organiza

## BLOQUE 1: PRODUCCIÓN DE HUEVOS (3h)

- Gestión de la producción de huevos  
Planificación del ciclo productivo, de la alimentación y la reproducción. E

## BLOQUE 2: PRODUCCIÓN DE CARNE (15h)

- Gestión de la producción de carne de pollo:  
Planificación del ciclo productivo, de la alimentación y la reproducción. E

- Gestión de la producción de carne de cerdo:  
Planificación del ciclo productivo y la alimentación de cerdos. Estrategias

- Gestión de la producción de carne de ternero:  
Planificación del ciclo productivo y de la alimentación del ternero. Estrat

- Bases fisiológicas de la producción y obtención de carne.

Composición química, estructura y calidad de la carne. Factor productiv

Crecimiento y desarrollo. Factores animales que afectan al crecimiento y

Transporte y sacrificio. El canal y su rendimiento. Factores que afectan a

## BLOQUE 3: PRODUCCIÓN DE LECHE (13h)

- Bases fisiológicas de la producción y obtención de la leche

Composición, características y propiedades físico-químicas de la leche. I

Bases fisiológicas del ordeño. Elementos básicos del funcionamiento de

- Gestión de la producción de leche de vaca

Planificación del ciclo productivo, de la alimentación y la reproducción. E

- Gestión y producción de leche de pequeños rumiantes

Planificación del ciclo productivo, de la alimentación y la reproducción. E  
PRACTICAS (21 h)

Máquina de ordeño (Granja, 3hs)

Calidad de productos de origen animal (Laboratorio; huevos, 2hs)

Formulación de pienso-monogástricos (Sala informática, 4hs)

Formulación de raciones-remugantes (Sala informática, 3hs)

Diagnóstico de problemas en granja. Análisis de índices (4 Seminarios +

## Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	32	1,28	2, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 13
Laboratorio	2	0,08	13
Prácticas en aula de informática	6	0,24	6, 12
Prácticas en granja	3	0,12	8
Seminarios	10	0,4	1, 2, 4, 3, 11

Tipo: Autónomas

Autoaprendizaje	35	1,4	1, 2, 4, 5, 3, 7, 8, 10, 11, 12
Estudio	60	2,4	2, 4, 5, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

El centro del proceso de aprendizaje es el trabajo del alumnado. El estudiante aprende trabajando, siendo la misión del profesorado ayudarle en esta tarea (1) suministrándole información o mostrándole las fuentes donde se puede conseguir y (2) dirigiendo sus pasos de manera que el proceso de aprendizaje pueda realizarse eficazmente.

En línea con estas ideas, y de acuerdo con los objetivos de la asignatura, se describe la organización y la metodología docente que se seguirá. Recordar que este curso la asignatura será impartida en formato semi-presencial.

#### 1. Clases magistrales:

El alumnado adquiere los conocimientos propios de la asignatura asistiendo a las clases magistrales y complementándolas con el estudio personal de los temas explicados. Las clases magistrales están concebidas como un método fundamentalmente unidireccional de transmisión de conocimientos del profesor al alumnado, pero estimula mediante la aportación de referencias bibliográficas y direcciones internet, la ampliación de la información. Con el objetivo de ampliar la información, se proporcionará material en el Campus Virtual que se discutirá en sesiones de resolución de dudas, en días y horas programadas o a través del chat de la asignatura.

En dos de las tres clases de ponedoras se utilizará la clase inversa.

#### 2. Prácticas:

Se realizarán varias prácticas en entornos diferentes: granja (máquina de ordeño), laboratorio (análisis de calidad de los alimentos de origen animal), aplicaciones informáticas (formulación de raciones y piensos). Cada una de ellas se utilizará para dar a conocer algún concepto específico de la Producción Animal y permite trabajar en entornos diferentes. Algunas de estas prácticas estarán relacionadas con los trabajos de autoaprendizaje que se deberán realizar.

#### 3. Seminarios:

Los seminarios permitirán presentar y discutir algunos aspectos no tratados en las clases magistrales y tendrán un formato que permita la interacción entre los estudiantes.

#### 4. Trabajos de autoaprendizaje:

El estudiante deberá resolver los casos prácticos y raciones planteados en cada uno de los bloques (ver programa).

La metodología docente propuesta puede experimentar alguna modificación en función de posibles imponderables que puedan surgir.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Evaluación

## Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Autoaprendizaje	27%	0	0	1, 2, 4, 5, 3, 7, 8, 10, 11, 12
Examen de contenidos prácticos	6%	0,5	0,02	1, 2, 4, 5, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13
Examen de contenidos teóricos	47%	1,5	0,06	1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13
Formulación de raciones	14%	0	0	6, 12
Prácticas	6%	0	0	1, 2, 4, 5, 3, 7, 11

La evaluación de la asignatura se hará de la siguiente forma:

Examen de los contenidos teóricos de la materia (47%; 26% primer parcial y 21% Casos de ponedores (6%)  
Prácticas de ordeño, instalaciones y medio ambiente (6%)  
Formulación de raciones (14%).  
Prácticas de huevos (6%).  
Trabajos de índice productivos en aula o autoaprendizaje (21%)  
La asistencia a las prácticas y presentación de los informes y ejercicios (6%).  
Para aprobar la asignatura se requiere 1) no faltar a más de 1 práctica ir

Se considerará "no evaluable" al alumnado que no haga el examen teórico (parciales y/o recuperación) o no entiende el contenido del examen teórico. El alumnado que opten por la "evaluación única" tendrán que: 1) Presentar el examen teórico y 2) Realizar el trabajo de índice productivo.

En esta asignatura, se permite el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) como parte integrante del desarrollo de las actividades de evaluación continua.

## Bibliografía

### PRODUCCIÓN DE CARNE

Cañeque V., Sañudo C., 2000. Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Madrid.

Cañeque V., Sañudo C., 2005. Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto (animal vivo, canal, carne y grasa) en los rumiantes. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid

Encyclopedia of meat sciences: [www.sciencedirect.com/science/referenceworks/9780124649705](http://www.sciencedirect.com/science/referenceworks/9780124649705)

FEDNA: [www.fundacionfedna.org](http://www.fundacionfedna.org)

Grandin T., 2007. Livestock handling and transport (3rd edition). CABI Publishing, Wallingford, UK.

Gregory N. G., Grandin T., 2007. Animal welfare and meat science (2nd edition). CABI Publishing, Wallingford, UK.

INRA 2007. Alimentation des bovines, ovins et caprins: Tables INRA 2007. Quae editions, Paris, France.

Lawrence T.L.J., Fowler V.R., Novakofski, 2012. Growth of farm animals (3rd edition), CABI Publishing, Wallingford, UK.

Everts M.E., Haagsman H.P., te Pas M. F. W., 2004. Muscle development of livestock animals, CABI Publishing, Wallingford (UK).

NRC 1994. Nutrient requirements of poultry. National Academy Press, Washington, D.C., USA

NRC 1998. Nutrient requirements of swine. National Academy Press, Washington, D.C., USA

NRC 2000. Nutrient requirements of beef cattle. National Academy Press, Washington, D.C., USA

NRC 2007. Nutrient requirements of small ruminants. National Academy Press, Washington, D.C., USA

Swatland H. J., 1991. Estructura y Desarrollo de los Animales de Abasto. Ed. Acribia, Zaragoza.

Warriss P.D., 2009. Meat Science (2nd edition), CABI Publishing, Wallingford (UK).

### PRODUCCIÓN DE HUEVOS

Austic R.E., Nesheim M.C. 1994. Producción avícola. El manual moderno, México.

Buxadé C. 2000. La gallina ponedora. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.

Castelló J.A., Pontes M., Franco F. 1989. Producción de huevos. Real Escuela Oficial de Avicultura, Arenys de Mar.

Etches R.J., 1998. Reproducción aviar. Acriba, Zaragoza.

IEH. 2003. El libro del huevo. Instituto de Estudios del Huevo, Madrid.

- Rose S.P. 2005. Principles of poultry science. CAB international. Oxon, UK.
- Sauveur B. 1993. El huevo para consumo. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.
- Stadelman W.J., Cotterill O.J. 1995. Egg science and technology. Food Products Press, NY, USA.
- Thapon J.L., Bourgeois C.M. (Eds.). 1994. L'oeuf et les ovoproducts. Collection sciences et techniques agro-alimentaires. Paris
- Yamamoto T. 1997. Hen eggs. Their basic and applied science. CRC Press, UK.
- de la Roza B., Martínez A., Argamentería. 2003. El ensilado como método de conservación de forrajes (2003). A. Editorial: Krk ediciones.
- Muslera Pardo E. 1991. Praderas y Forrajes: Producción y aprovechamiento (1991). Editorial: Mundi-Prensa.

#### PRODUCCIÓN DE LECHE

- Akers, R.M. 2002. Lactation and the mammary gland. Iowa State Press, Desmoines, IA.
- Charron, G. 1986. Les produits laitières. Vol 1. Les bases de la production. Ed. Lavoissier, París.
- Luquet, F.M. 1985. Laits et produits laitières. Vol 1. Ed. Lavoissier, París.
- Martinet J. & Houdebine, L.M. 1993. Biologie de la lactation. Ed. INRA, París.
- NIRD (National Institute for Research in Dairying). 1983. Ordeño mecánico. Ed. Agropecuaria Hemisferio Sur, Montevideo.
- Phillips, C.J.C. 1996. Progress in dairy Science. CAB International, Wallingford, Oxon. UK.
- Veisseyre, R. 1988. Lactología técnica (2<sup>a</sup> edición). Ed. Acribia, Zaragoza.
- Van Horn H.H. & Wilcox, C.J. 1992. Large dairy herd management. American Dairy Science Association, Champaign, IL.

#### PUBLICACIONES PERIÓDICAS RECOMENDADAS:

- Animal
- British Poultry Science
- INRA Productions Animales
- Journal of Animal Science
- Journal of Dairy Research
- Journal of Dairy Science
- Meat Science
- Mundo Ganadero
- Producción Animal
- Poultry Science

#### WEBS

[www.agrodigital.com](http://www.agrodigital.com)

## Software

Spartan Dairy Cattle Formulation (University of Michigan; <https://www.canr.msu.edu/spartandairy/>)

Formulación de porcino: "WinFeed" (<http://www.winfeed.com/>)

## Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	2	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	3	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	2	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	3	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	4	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	5	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	6	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	1	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	2	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	3	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	4	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	5	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	6	Catalán	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	2	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto