

Asignatura	Producción de Materias Primas					
Departamento	Ingeniería, Producción y Economía Agraria					
Tipo:	troncal					
Curso:	primero	Cuatrimestre:	primer cuatrimestre			
Créditos:	totales:	4,5	teoría:	4,5	prácticas:	0
Profesores ⁽¹⁾	Luis Alberto Bermejo Asensio (lasensio@ull.es) Ángeles Camacho Pérez					
Objetivos ⁽²⁾	Conocer los instrumentos básicos de la política agraria comunitaria y su estructura Comprender los objetivos y fundamentos de las políticas agrarias europeas Evaluar las consecuencias de las reformas más importantes de las Políticas Agrarias Comunitaria Aplicar los fundamentos de la política agraria europea a la agricultura y al consumo en las Islas Canarias Conocer los fundamentos básicos de la producción animal y producción vegetal Analizar las bases y procesos básicos de los sistemas de producción animal y vegetal para poder identificar problemas en la producción de alimentos (calidad y cantidad) Aplicar los conocimientos de los procesos productivos agrarios a la adaptación de las explotaciones al mercado					
Programa ⁽³⁾	INTRODUCCIÓN. Presentación de los aspectos más generales de la agricultura y ganadería y su situación actual en el mundo, Europa, España y Canarias. Debate sobre la Política Agraria Común (4 horas) MODERNIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA. Análisis del cambio tecnológico en agricultura y ganadería, objetivos y problemas derivados de la modernización agraria. Crisis de seguridad alimentaria y nuevas tendencias en agricultura (producción de calidad, seguridad alimentaria, agricultura ecológica, certificación y otros) (7 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. SITUACIÓN DE LA GANADERÍA. Análisis del consumo de productos ganaderos en Europa, España y Canarias. Clasificación y descripción de las producciones animales, de los productos principales y de los sistemas de explotación (7 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. PRODUCCIÓN DE LECHE. CAPRINO. Estudio de la estructura del sector en Canarias. Análisis de la estructura de los sistemas de producción (alimentación, manejo, ordeño, higiene y mejora genética) y su influencia en la calidad y cantidad de producción (7 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. PRODUCCIÓN DE LECHE. VACUNO. Estudio de la estructura del sector en Canarias. Análisis de la estructura de los sistemas de producción (alimentación, manejo, ordeño, higiene y mejora genética) y su influencia en la calidad y cantidad de producción (4 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. PRODUCCIÓN DE CARNE. PORCINO. Estudio de la estructura del sector en Canarias. Análisis de la estructura de los sistemas de producción (alimentación, manejo, ordeño, higiene y mejora genética) y su influencia en la calidad y cantidad de producción (4 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. PRODUCCIÓN DE CARNE. POLLO Y CONEJO. Estudio de la estructura del sector en Canarias. Análisis de la estructura de los sistemas de producción (alimentación, manejo, ordeño, higiene y mejora genética) y su influencia en la calidad y cantidad de producción (4 horas) PRODUCCIÓN ANIMAL. PRODUCCIÓN DE HUEVOS Y OTRAS PRODUCCIONES. Estudio de la estructura del sector en Canarias. Análisis de la estructura de los sistemas de producción (alimentación, manejo, ordeño, higiene y mejora genética) y su influencia en la calidad y cantidad de producción (4 horas)					

	PRODUCCIÓN VEGETAL. CLASIFICACIÓN DE CULTIVOS Y COMPOSICIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL. Análisis del consumo de productos vegetales en Europa, España y Canarias. Clasificación y descripción de las producciones vegetales, de los productos principales, de los sistemas de explotación y manejo general (fases de cultivo, tareas y otros) (3 horas) PRODUCCIÓN VEGETAL. AGRICULTURA DE MEDIANÍAS. Estudio de los parámetros de productividad y procesos básicos de los principales cultivos de medianías. Manejo y sistemas de producción. Factores que influyen sobre la cantidad y la calidad (5 horas) PRODUCCIÓN VEGETAL. AGRICULTURA DE EXPORTACIÓN. Estudio de los parámetros de productividad y procesos básicos de los principales cultivos de exportación. Manejo y sistemas de producción. Factores que influyen sobre la cantidad y la calidad (6 horas)
Prácticas ⁽⁴⁾	
Bibliografía ⁽⁵⁾	Buxadé, C. (1996) Zootecnia: bases de producción animal. Vol. 9: Producción caprina. Mundi-Prensa. 381 p. Buxadé, C. (1996) Zootecnia: bases de producción animal. Vol. 8: Producción Ovina. Mundi-Prensa. 381 p. Buxadé, C. (1996) Zootecnia: bases de producción animal. Vol. 7: Producción vacuna de leche y carne. Mundi-Prensa. 342 p. Buxadé, C. (1996) Zootecnia: bases de producción animal. Vol. 6: Porcinocultura intensiva y extensiva. Mundi-Prensa. 382 p. Buxadé, C. (1995) Zootecnia: bases de producción animal. Vol. 5: Avicultura clásica y complementaria. Mundi-Prensa. 424 p. Caravaca, F.P. (2005) Bases de la producción animal. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla. 512 p. Corcy, J.Ch. (1993) La cabra. Aedos/Mundi-Prensa. 307 p. Villalobos, F.J. (2002) Fitotecnia: bases y tecnologías de la producción agrícola. Mundi-Prensa. 496 p. Urbano Terrón, P. (2002) Fitotecnia: ingeniería de la producción vegetal / Pedro Urbano Terrón. Mundi-Prensa García, J. (2003) Desarrollo rural en territorios insulares: especial referencia a las Islas Canarias. Cabildo Insular de La Palma/Centro de Cooperación y Desarrollo Territorial, Universidad de Oviedo. 398 p. Martín Ruiz, J.F. (1991) La agricultura del plátano en las Islas Canarias: situación actual y perspectivas de futuro. Cabildo Insular de Gran Canaria 93 p. Pérez Marrero, L.M. (2000) El plátano canario en el contexto internacional, su historia aerocomercial. Aspocran. 326 p. Del Bo, L. M. (1994) Cultivo moderno de los árboles frutales. de Vecchi, D.L. 181 p. Página web: http://ec.europa.eu/agriculture/index_es.htm
Crit. eval. ⁽⁶⁾	
Página WEB ⁽⁷⁾	
Aula Virtual ⁽⁸⁾	

Observaciones

Este documento está formateado como *Plantilla de Word*. Está destinado a recoger la información de los programas de las asignaturas para ser archivada en una base de datos. Por favor, no intente modificarlo ni trate de incluir información fuera de los espacios destinados a ello. Lea atentamente las instrucciones siguientes:

- 1) Introduzca el nombre del profesor y a continuación, entre paréntesis, la dirección de correo electrónico. El profesor citado en primer lugar aparecerá como coordinador de la asignatura. Separe los nombres de los profesores pulsando la tecla ENTRAR. Por ejemplo:

Nombres Apellidos (minombre@ull.es)

- (2) Describa sucintamente los objetivos cognitivos utilizando la clasificación anatómica del conocimiento cognitivo de Bloom resumidas en el cuadro mostrado al final. Para más información consulte los descriptores de Dublín.

No numere los objetivos; esta tarea se realizará automáticamente al generar el documento final. No utilice nunca el punto y coma para evitar interferir con el proceso de generación de la base de datos.

- (3) Describa las lecciones del programa teórico. Si ya tiene redactada esta sección, copie y péguela en el campo. En caso contrario, señale las secciones en que divide cada lección separándolas por un punto y seguido, y separe las lecciones pulsando la Tecla ENTRAR. Indique al final de cada lección el número de horas programadas. Por ejemplo:

Aminoácidos. Aminoácidos proteicos: estructuras y propiedades químicas. Aminoácidos no proteicos (2 horas).

No numere las lecciones; esta tarea se realizará automáticamente al generar el documento final. **No utilice nunca el punto y coma** para evitar interferir con el proceso de generación de la base de datos.

- (4) Siga los mismos criterios que en (3), indicando en su caso si se trata de prácticas de laboratorio, campo, resolución de ejercicios o casos prácticos.
- (5) Relacione la bibliografía seleccionada. Siga los mismos criterios que en (3).
- (6) Describa con precisión el criterio utilizado para evaluar la asignatura, especificando el peso asignado a los exámenes parciales, prácticas, resolución de ejercicios, etc.
- (7) Indique la página WEB en la que los alumnos pueden obtener información adicional tal como tablas y figuras utilizadas por el profesor, guiones de las lecciones, etc.
- (8) En caso de que su asignatura forme parte de un Plan Piloto de Enseñanza Virtual, indique la dirección de la página WEB.
- (9) Puede ir guardando la información a medida que redacta el documento utilizando el formato de *Documento de Word* asignándole un nombre utilizando las siguientes convenciones:
- FAR_nombre_de_la_asignadura.doc (asignaturas de la licenciatura de Farmacia)
- CTA_nombre_de_la_asignatura.doc (asignaturas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)
- SCA_nomnbre_de_la_asignatura.doc (asignaturas de Seguridad y Calidad de los Alimentos)
- (10) Una vez completada la ficha, remitir el documento a: vicefar@ull.es

Taxonomía de Bloom de los objetivos educativos. Dominio cognitivo.

Nivel	Pregunta tipo	Estrategia de aprendizaje
CONOCER Recordar información específica o general sin que necesariamente seamos capaces de interpretarla.	definir, describir, enumerar	Destacar las palabras claves de un texto o de las notas de clase; utilizar reglas nemotécnicas.
COMPRENDER Interpretar o procesar la información a un nivel básico, de forma que podemos transmitir la información sin necesidad de reproducir literalmente la fuente utilizada.	explicar, reformular, exponer una idea, definición, etc.	Asociar el objeto del estudio con conocimientos adquiridos previamente; resumir los aspectos esenciales; explicar a un compañero una definición.
APLICAR Utilizar conocimientos abstractos y principios generales en situaciones concretas.	relacionar, calcular, predecir, ilustrar, resolver, ...	Resolver un nuevo problema; crear un ejemplo original; diseñar un experimento para obtener cierta información.
ANALIZAR		

Dividir la información en las partes que la componen e identificar las relaciones entre aquellas.	describir, diferenciar, contrastar	Identificar los fundamentos de un modelo teórico o de un teorema; identificar los temas en un texto; organizar de más de una forma el material.
SINTETIZAR Generar un nuevo material a partir de conocimientos previamente adquiridos.	formular, diseñar, generar	Proponer una hipótesis a partir de ciertas evidencias o datos; escribir un ensayo.
EVALUAR Emitir un juicio sobre el valor de un material o un método bajo ciertas circunstancias.	justificar, comparar, valorar, debatir	Identificar evidencias para apoyar y para refutar una hipótesis; identificar puntos débiles y fuertes en un argumento; diseñar un diagrama que muestre las relaciones entre distintos conceptos