



ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

GUÍA DOCENTE

CURSO 2025-26

GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre:

PRODUCCIÓN DEL CERDO IBÉRICO

Denominación en Inglés:

IBERIAN PIG PRODUCTION

Código:

606110317

Tipo Docencia:

Presencial

Carácter:

Optativa

Horas:

Totales

Presenciales

No Presenciales

Trabajo Estimado

150

60

90

Créditos:

Grupos Grandes

Grupos Reducidos

Aula estándar

Laboratorio

Prácticas de campo

Aula de informática

3.8

0.3

0.3

1

0.6

Departamentos:

Áreas de Conocimiento:

CIENCIAS AGROFORESTALES

PRODUCCION ANIMAL

Curso:

Cuatrimestre

3º - Tercero

Segundo cuatrimestre

DATOS DEL PROFESORADO (*Profesorado coordinador de la asignatura)

Nombre:	E-mail:	Teléfono:
* Ignacio De La Rosa Lucas	ignacio.delarosa@dcaf.uhu.es	*** **

Datos adicionales del profesorado (Tutorías, Horarios, Despachos, etc...)

Tutorías

Lunes 11:00-13:00

Martes 10:00-1400

Despacho: P4 N3-01 C. Experimentales/Campus de "El Carmen"

Tfno. 666646496

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

1. Descripción de Contenidos:

1.1 Breve descripción (en Castellano):

- Situación de la producción del cerdo Ibérico
- Normas básicas de ordenación de las explotaciones
- Base animal y selección del cerdo Ibérico
- Manejo de reproductores y de los distintos periodos de desarrollo del cerdo Ibérico en diferentes sistemas de explotación.
- Sistema de producción a un solo parto
- La industria del cerdo Ibérico
- Elaboración y calidad de los productos del cerdo Ibérico

1.2 Breve descripción (en Inglés):

Situation of the Iberian pig production

- Basic corms farm management
- The breed and selection of the Iberian pig
- Broodstock management and the different periods of development of the Iberian pig in different operating systems
- Single birth Production system
- The Iberian pork industry
- Production and quality of Iberian pork products

2. Situación de la asignatura:

2.1 Contexto dentro de la titulación:

Es una asignatura Optativa Específica del Itinerario de Explotaciones Agropecuarias que complementa los conocimientos adquiridos en la asignatura de formación básica Bases de la Producción Animal y de la asignatura obligatoria Producción de Monogástricos. Está relacionada con la especie animal porcina autóctona más representativa del Suroeste de España.

2.2 Recomendaciones

Es conveniente y muy recomendable tener superadas las asignaturas: Bases de la Producción Animal y Producción de Monogástricos

3. Objetivos (expresados como resultado del aprendizaje)

Que el alumnado adquiriera conocimientos sobre la explotación de la Raza Porcina Ibérica:

- situación actual, base animal y selección,
 - aspectos del manejo de su explotación (planificación y técnicas reproductivas, alimentación, higiene, alojamientos, etc.) en diferentes sistemas de explotación,
- así como
- aspectos relacionados con la gestión técnico-económica de estas explotaciones.
 - Igualmente se pretende que el alumno conozca todo lo relacionado con la industria y la elaboración y calidad de los productos del cerdo Ibérico.

4. Competencias a adquirir por los estudiantes

4.1 Competencias específicas:

B08: Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.

C03: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas.

C04: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.

E01: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción animal. Anatomía animal. Fisiología animal. Sistemas de producción, protección y explotación animal. Técnicas de producción animal. Genética y mejora animal.

E03: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las Explotaciones Agropecuarias. Electrificación de explotaciones agropecuarias. Maquinaria Agrícola. Sistemas y tecnología del riego. Construcciones agropecuarias. Instalaciones para la salud y el bienestar animal.

4.2 Competencias básicas, generales o transversales:

G01: Capacidad para la resolución de problemas.

G05: Capacidad para trabajar en equipo.

G07: Capacidad de análisis y síntesis.

G02: Capacidad para tomar de decisiones

CT1: Dominar correctamente la lengua española, los diversos estilos y los lenguajes específicos necesarios para el desarrollo y comunicación del conocimiento en el ámbito científico y académico.

CT2: Desarrollo de una actitud crítica en relación con la capacidad de análisis y síntesis.

5. Actividades Formativas y Metodologías Docentes

5.1 Actividades formativas:

- Sesiones de teoría sobre los contenidos del programa
- Sesiones de resolución de problemas
- Sesiones de prácticas en laboratorios especializados o en aulas de informática
- Sesiones de campo de aproximación a la realidad industrial
- Actividades Académicamente Dirigidas por el Profesorado: seminarios, conferencias, desarrollo de trabajos, debates, tutorías colectivas, actividades de evaluación y autoevaluación...
- Trabajo individual/autónomo del estudiante

5.2 Metodologías Docentes:

- Clase magistral participativa
- Desarrollo de prácticas en laboratorios especializados o aulas de informática en grupos reducidos
- Desarrollo de prácticas de campo en grupos reducidos
- Resolución de problemas y ejercicios prácticos
- Tutorías individuales o colectivas. Interacción directa profesorado-estudiantes
- Planteamiento, realización tutorización y presentación de trabajos
- Conferencias y Seminarios
- Evaluaciones y Exámenes

5.3 Desarrollo y Justificación:

Para las sesiones académicas de teoría se expondrán, como lecciones magistrales o expositivas, el

contenido de cada tema

de manera clara y concisa con la ayuda de diversos medios audiovisuales y tecnologías de la información y las

comunicaciones (TIC) , incluyendo herramientas de gamificación y pizarras digitales colaborativas .

También con la ayuda de la pizarra tradicional cuando sea necesario. La exposición permitirá preguntas e

interrupciones por parte de los alumnos para ir aclarando las dudas que vayan surgiendo. Todo el material utilizado para la

explicación del tema será facilitado a los alumnos.

Se realizarán distintos tipos de prácticas en grupos reducidos, laboratorio y en aula de informática. En cada práctica de

laboratorio se explicarán los objetivos, el fundamento, el material y los procedimientos experimentales a utilizar; al finalizar la

práctica se presentarán y discutirán los resultados obtenidos.

Se realizarán también otras actividades docentes complementarias como visitas técnicas a una explotación de porcino

Ibérico y a una industria relacionada con este sector, seminarios (con exposición pública y debate) o trabajos de curso

dirigidos por el profesor.

6. Temario Desarrollado

CLASES TEÓRICAS (34 h)

PARTE 1. INTRODUCCIÓN

TEMA 1. SITUACIÓN DEL SECTOR DEL PORCINO IBÉRICO. Introducción. Censo de ganado porcino Ibérico por tipo de

animales y categorías comerciales. Otros aspectos actuales del sector. Perspectivas de futuro.

TEMA 2. ORDENACIÓN Y REGULACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES PORCINAS. Normas básicas de ordenación de las

explotaciones intensivas. Clasificación de las explotaciones. Normas básicas de ordenación de las explotaciones extensivas:

clasificación, condiciones mínimas, identificación, libro registro de explotación.

PARTE 2. LA RAZA

TEMA 3. BASE ANIMAL. Origen del cerdo Ibérico. Ecosistema y geografía del cerdo Ibérico. Caracterización morfológica,

productiva y genética de la raza Ibérica. Variedades y estirpes del cerdo Ibérico.

TEMA 4. LA SELECCIÓN DE CERDOS IBÉRICOS. Introducción. Caracteres reproductivos, productivos y morfológicos más

importantes a tener en cuenta. Esquema de selección genética. Depresión consanguínea. Cruzamientos.

PARTE 3. LA PRODUCCIÓN

TEMA 5. MANEJO DE LOS REPRODUCTORES en diferentes regímenes de explotación. Genética y reproducción.

Inseminación artificial. Alimentación. Alojamientos de cubrición-control, gestación y de maternidad. Propuestas de mejora de

las explotaciones extensivas y semiextensivas.

TEMA 6. PERÍODOS DE DESARROLLO DE LOS CERDOS IBÉRICOS. Fases del desarrollo. Manejo durante la lactación,

cría, premontanera y montanera: alimentación y alojamientos. Manejo durante el cebo intensivo. Alternativas a la castración.

TEMA 7. SISTEMA DE PRODUCCIÓN A UN SOLO PARTO. Introducción. Caracterización del sistema. Ventajas e

inconvenientes.

TEMA 8. LA EXPLOTACIÓN PORCINA MANEJADA POR LOTES. Introducción. Ventajas e inconvenientes. Distribución del

trabajo en función del tipo de banda. Dimensionamiento de una explotación manejada por lotes. Adaptación al manejo en

bandas.

TEMA 9. BIOSEGURIDAD. Tipos de profilaxis. Emplazamiento y cercado de la explotación. Profilaxis del transporte de

entrada y salida. Eliminación del purín. Cuarentena. Aislamiento de animales enfermos. Destrucción de cadáveres. Diseño

tipo de instalaciones higiénico sanitarias. Profilaxis en la explotación. Higiene de los locales. Puntos críticos de control,

prevención e inspección para desarrollar un plan de bioseguridad.

TEMA 10: SANIDAD. Introducción. Patologías más frecuentes del cerdo Ibérico según su etiología y su cuadro clínico.

Enfermedad de Aujeszky. Programa sanitario habitual.

TEMA 11. GESTIÓN TÉCNICO-ECONÓMICA EN LA EXPLOTACIÓN PORCINA. Introducción: proceso de gestión, sistemas

de información y herramientas informáticas. Pasos a seguir en la gestión de las explotaciones: gestión previa, gestión base,

análisis y toma de decisiones: criterios técnicos y económicos (costes de producción y estrategias de mejora) y analítica

predictiva.

PARTE 4. LOS PRODUCTOS

TEMA 12. LA CANAL. Carnización y despiece en el cerdo Ibérico.

TEMA 13. ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO. Proceso de elaboración de jamones, paletas y

otros productos. La elaboración de embutidos. Producción de carne y elaborados del cerdo Ibérico por categorías

comerciales. El futuro del mercado de los productos.

TEMA 14. LA INDUSTRIA DEL CERDO IBÉRICO. Aspectos generales. Circuitos de comercialización. Ingresos y costes de

la industria. Mataderos y salas de despiece. La industria de la salazón de jamones y paletas y de la elaboración de

embutidos.

TEMA 15. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO. Definición y aspectos de la calidad. Factores de

producción responsables de la calidad. Técnicas de control de la calidad.

TEMA 16. NORMAS DE CALIDAD. Concepto y figuras de calidad reconocidas. Norma de calidad. Denominaciones de

origen: Jamón de Jabugo, Los Pedroches, Dehesa de Extremadura y Guijuelo.

TEMA 17. PRODUCTOS IBÉRICOS Y SALUD HUMANA. Calidad sensorial. Aporte de nutrientes de los productos ibéricos.

Beneficios de los productos Ibéricos sobre la salud humana.

CLASES PRÁCTICAS (22 h)

1. Grupos reducidos (aula estándar) (3 h):

- Diseño y dimensionamiento de explotaciones porcinas ibéricas

2. Prácticas de laboratorio (3 h):

- Técnicas de valoración de la calidad seminal e inseminación artificial

3. Prácticas en aula de informática (6 h):

- Manejo de un programa informático de gestión técnica-económica de reproductores porcinos.
- Manejo de un programa de formulación de piensos

4. Visitas técnicas de campo (10 h):

- Visita técnica a una explotación y a una industria del cerdo Ibérico

ACTIVIDADES ACADÉMICAMENTE DIRIGIDAS

El alumno tendrá que desarrollar varios trabajos a lo largo del curso, relacionados con las diferentes partes del temario de la

asignatura, que tendrán que exponer y defender en público. Además de varias pruebas parciales de evaluación.

7. Bibliografía

7.1 Bibliografía básica:

BUXADÉ CARBÓ, C., DAZA ANDRADA, A. (2001) (Coordinadores). Porcino Ibérico: Aspectos claves. Ed. Mundi-Prensa.

Madrid-Barcelona-México. 800 pág.

RUEDA SABATER, LUZ, DIÉGUEZ GARBAYO, ELENA (colaboradora) (2007). Manual del Cerdo Ibérico. Ed. AECERIBER.

7.2 Bibliografía complementaria:

A.E.C.E.R.I.B.E.R. (1992) (organizadores). El cerdo Ibérico, la naturaleza, la dehesa. Simposio de cerdo Ibérico, Zafra. Ed.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Secretaría General Técnica). Madrid. 255 pg.

A.E.C.E.R.I.B.E.R. (2019) (editores). Revista "Solo Cerdo Ibérico". Publicación semestral.

Andrés, Ana I. et al., Forero Vizcaíno, J. (editor científico) (2008). El cerdo ibérico: una revisión transversal. Consejería de

Agricultura y Pesca. Fundación Caja Rural del Sur. Sevilla. 451 pp

Babot, D. (2001). Gestión en empresas de producción porcina: análisis, diagnóstico y toma de decisiones. Ed. Universitat de

Lleida. 228 p.

Barba Capote, C.J. (1999). Caracterización productiva de las variedades del cerdo ibérico como base para su conservación.

Ed. Universidad de Córdoba. 3 microfichas (220 fotogramas).

BENITO HERNÁNDEZ, J. (1997). Explotación del cerdo Ibérico: la montanera. Hojas Divulgadoras. Consejería de

Agricultura y Comercio (Extremadura). 20 pp.

Bonet, S. (2000). Morfología espermática en porcino. Arxius de les seccions de ciències; 126. Ed. Institut d'Estudis Catalans

(Secció de Ciències Biològiques), Barcelona. 242 p.

BUXADÉ CARBÓ, C. (1984). Ganado porcino: sistemas de explotación y técnicas de producción. Ed. Mundi- Prensa.

Madrid. 640 pág.

BUXADÉ CARBÓ, C. (1996) (Coordinador y director). Zootecnia: Bases de producción animal. Tomo VI: Porcinocultura

intensiva y extensiva. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 382 p.

BUXADÉ CARBÓ, C. (1997). Porcinocultura: aspectos claves. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

BUXADÉ CARBÓ, C. (1997). Zootecnia: Bases de producción animal. Monografía II. Alojamientos e instalaciones II. Ed.

Mundi-Prensa. Madrid.

Consejería de Agricultura y Ganadería, D.L. (1997). Bases de la calidad del jamón ibérico : (materia prima, procesado,

producto final). Colección Monografías (Extremadura. Consejería de Agricultura y Comercio). 236 p.

Forcada, F. (2009). Ganado porcino: diseño de alojamientos e instalaciones. Ed. Servet, Zaragoza.

Forero Vizcaíno, F.J. et al. (2003). El cerdo ibérico: crianza, productos y gastronomía en la Sierra de Aracena y picos de

Aroche Huelva. Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Aracena (Huelva). 239 pp.

FORERO, Vizcaíno, F.J. (1999). Estudio comparativo de cinco estirpes de cerdo Ibérico. Ed. Diputación de Huelva (Área de

Fomento). Huelva. 254 pág.

Forero Vizcaíno, F.J. (2002). El Cerdo ibérico pieza a pieza. Ed. Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Aracena y Picos de

Aroche, Huelva. 120 p.

García Delgado, F.J. (2003). Industrias cárnicas, territorio y desarrollo en Sierra Morena : la transformación del cerdo ibérico

en las comarcas de Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaga (Badajoz), la Sierra, el Andévalo occidental y el Andévalo

oriental (Huelva), la Sierra norte (Sevilla) y los Pedroches (Córdoba). Tesis Doctoral. Director: Márquez Domínguez, J.A.

Universidad de Huelva.

GÓMEZ-NIEVES, J.M., ROBINA, A. (2003). El cerdo Ibérico. Las carnes de Extremadura. Dirección General de Salud

Pública. Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura. Mérida.

HERNÁNDEZ DÍAZ-AMBRONA, C.G. (1998). La dehesa, aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Jornadas

de Agronomía. G.E.A. y C.A.E.T.S.I.A.M.

LAGUNA SANZ, E. (1998). El cerdo ibérico en el próximo milenio. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 317 pp.

MAROTO, CIRIA (1998). Gestión de la producción ganadera. Modelos, técnicas y aplicaciones Mundi-Prensa y Caja Rural

de Soria.

Mayoral, A.I., Guillen, M^a.T., Barona, L., Vivo, J.M., Robina, A. (2019). Despiece de la canal del cerdo Ibérico. Ed. Asociación

Nacional de Veterinarios de Porcino Ibérico (ANVEPI). 74 pg.

PAZ SÁEZ, A., HERNÁNDEZ CRESPO, J.L. (1989). El cerdo Ibérico y sus productos derivados. Ed. Publicaciones Técnicas

Alimentarias. Madrid. 217 pág.

PLONAIT, H., BICKHARDT, K. (2001). Manual de las enfermedades del cerdo. Ed. Acribia. Zaragoza.

San Miguel Ayanz, A. (1994). La Dehesa española: origen, tipología, características y gestión. Fundación Conde del Valle de

Salazar, D.L. Madrid. 96 pág.

VARIOS AUTORES (1994). El cerdo Ibérico. II Encuentro Intersectorial (Fregenal de la Sierra). Ed. Fondo e Educación y

Promoción de la Caja Rural de Extremadura. Badajoz. 273 pg.

VARIOS AUTORES (1997). Bases de la calidad de jamón Ibérico. Materia prima, procesado, producto final. Secretaria

General Técnica, Consejería de Agricultura y Comercio (Junta de Extremadura). Badajoz. 236 pgs.

VARIOS AUTORES (2007). El cerdo Ibérico. Caracterización de sus variedades. Ed. Diputación de Córdoba.

Vargas Giraldo, J.D., Aparicio Tovar, M.A. (2001). El cerdo Ibérico en la Dehesa Extremeña. Análisis técnico y económico.

Ed. Caja Rural de Extremadura- Diputación de Badajoz.

VENTANAS, J. (2001) (Coordinador). Tecnología del jamón Ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional

del sabor y del aroma. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 512 p.

VENTANAS, J. (2006). El Jamón ibérico: de la dehesa al paladar. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 114 p.

8. Sistemas y criterios de evaluación

8.1 Sistemas de evaluación:

- Examen de teoría/problemas
- Examen de Prácticas
- Defensa de Trabajos e Informes Escritos

8.2 Criterios de evaluación relativos a cada convocatoria:

8.2.1 Convocatoria I:

TEORÍA:

La asistencia a las clases de teoría es voluntaria.

Se realizarán controles periódicos de adquisición de los conocimientos teóricos: se podrán realizar, voluntariamente, hasta tres exámenes parciales. En caso de aprobar cada uno de estos parciales, la parte de la asignatura que entre en cada uno de ellos podrá considerarse superada.

Examen final del contenido teórico de la asignatura. Este examen lo tendrán que realizar aquellos alumnos que no hayan superado todas o alguna de las pruebas parciales realizadas anteriormente y también todos aquellos alumnos que, por diversas causas, no se hayan presentado a dichas pruebas parciales. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01):

60 %

PRÁCTICAS:

Será obligatoria la asistencia a las clases prácticas de laboratorio, granja, aula de informática y viajes. Las prácticas se considerarán aprobadas cuando se haya asistido a todas las prácticas. Para aquellos alumnos que por causa justificada no puedan asistir a prácticas se les realizará un examen de prácticas (G01,G02,CT1,CT2,B08): 20 %.

TRABAJO E INFORMES ESCRITOS

La evaluación se hará valorando la calidad de la actividad realizada (seminario, trabajo de curso, etc.), así como su actitud general ante estas actividades. (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.2.2 Convocatoria II:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.2.3 Convocatoria III:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.2.4 Convocatoria extraordinaria:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.3 Evaluación única final:

8.3.1 Convocatoria I:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una

calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.3.2 Convocatoria II:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.3.3 Convocatoria III:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

8.3.4 Convocatoria Extraordinaria:

Examen del contenido teórico y práctico de la asignatura. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5. (CT1,C03,C04,E01) 80 %

El tipo de examen será generalmente por escrito, con preguntas tipo test de diferentes tipos y con

problemas correspondientes a la parte práctica de la asignatura. Para aprobar la asignatura habrá que aprobar cada parte independientemente (más de 5), por un lado la parte de teoría y por otro lado la de prácticas.

Se deberá entregar, además, un trabajo relacionado con la asignatura (G05,G07,E01,E03): 20 %.

9. Organización docente semanal orientativa:							
F. inicio semana	Grupos Grandes	G. Reducidos				Pruebas y/o act. evaluables	Contenido desarrollado
		Aul. Est.	Lab.	P. Camp	Aul. Inf.		
16-02-2026	3	0	0	0	0		Tema 1
23-02-2026	3	0	0	0	0		Tema 2
02-03-2026	3	0	0	0	0		Tema 3
09-03-2026	3	0	0	0	0		Tema 4
16-03-2026	3	3	0	0	0	prueba parcial teoría	Tema 5. Prácticas G.Grandes
23-03-2026	3	0	0	0	0		Tema 6
06-04-2026	3	0	0	0	0		Tema 7 -8
13-04-2026	3	0	0	5	0		Tema 9. Prácticas campo
20-04-2026	2	0	3	0	0	Prueba parcial teoría	Tema 10. Prácticas lab.
27-04-2026	2	0	0	0	0		Tema 11-12
04-05-2026	2	0	0	5	0	Examen prácticas	Tema 13-14. Prácticas campo
11-05-2026	2	0	0	0	3		Tema 15. Prácticas inf.
18-05-2026	2	0	0	0	3	Prueba parcial teoría	Tema 16-17. Prácticas inf.
25-05-2026	2	0	0	0	0	Exposición trabajos	
01-06-2026	2	0	0	0	0	Exposición trabajos	
TOTAL	38	3	3	10	6		