



UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
DE MADRID

PROCESO DE  
COORDINACIÓN DE LAS  
ENSEÑANZAS PR/CL/001



E.T.S. de Ingeniería  
Agronómica, Alimentaria y de  
Biosistemas

# ANX-PR/CL/001-01

## GUÍA DE APRENDIZAJE

### ASIGNATURA

**203000069 - Calidad y Marketing de Productos Ganaderos**

### PLAN DE ESTUDIOS

20AC - Master Universitario En Produccion Y Sanidad Animal

### CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2019/20 - Primer semestre

## Índice

---

### Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Competencias y resultados de aprendizaje.....	2
4. Descripción de la asignatura y temario.....	3
5. Cronograma.....	5
6. Actividades y criterios de evaluación.....	7
7. Recursos didácticos.....	8

## 1. Datos descriptivos

---

### 1.1. Datos de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura</b>	203000069 - Calidad y Marketing de Productos Ganaderos
<b>No de créditos</b>	1.5 ECTS
<b>Carácter</b>	Obligatoria
<b>Curso</b>	Primer curso
<b>Semestre</b>	Primer semestre
<b>Período de impartición</b>	Septiembre-Enero
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano
<b>Titulación</b>	20AC - Master Universitario En Produccion Y Sanidad Animal
<b>Centro responsable de la titulación</b>	20 - E.T.S. de Ingeniería Agronomica, Alimentaria y de Biosistemas
<b>Curso académico</b>	2019-20

## 2. Profesorado

---

### 2.1. Profesorado implicado en la docencia

<b>Nombre</b>	<b>Despacho</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Horario de tutorías</b> *
Nuria Nicodemus Martin (Coordinador/a)		nuria.nicodemus@upm.es	- -

\* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

## 2.3. Profesorado externo

Nombre	Correo electrónico	Centro de procedencia
Susana Velasco Villar	susana.velasco@vet.ucm.es	Facultad Veterinaria-UCM

## 3. Competencias y resultados de aprendizaje

---

### 3.1. Competencias

CE07 - Plantear y desarrollar un trabajo de investigación.

CE09 - Saber utilizar las herramientas y técnicas bioinformáticas más actuales a la investigación en producción animal y en sanidad animal.

CE14 - Aplicar conocimientos avanzados acerca de la gestión más adecuada en el ámbito de la calidad y del marketing, en el marco de la producción animal y de la sanidad animal, con el objetivo de buscar la optimización en las empresas pecuarias.

CE15 - Conocer la metodología de investigación a aplicar en el campo del marketing en los ámbitos de la producción animal y de la sanidad animal.

CE16 - Adquirir conocimientos adecuados para poder plantear soluciones y resolver problemáticas inherentes al sector ganadero en lo que se refiere a la calidad y al marketing de los productos ganaderos.

CE17 - Evaluar adecuadamente el efecto del marketing sobre la imagen de los productos ganaderos y la valoración de la su calidad.

CE18 - Conocer los factores que influyen en el consumidor en su valoración de la calidad de los productos agropecuarios y los criterios en que fundamenta su estimación.

CE19 - Saber aplicar las estrategias de marketing para mejorar la comercialización y la venta de los productos ganaderos.

## 3.2. Resultados del aprendizaje

RA26 - RA106 - Aplicar las herramientas, los métodos y los conocimientos adquiridos, a situaciones y problemas concretos en los ámbitos de la calidad y del marketing de productos ganaderos

RA28 - RA105 - Ampliar y aprender, de forma autónoma e interdisciplinar, conceptos avanzados y nuevos conceptos, además de métodos, relacionados con la calidad y el marketing de productos ganaderos

RA25 - RA104 - Conocer las principales estrategias de marketing aplicadas a los productos ganaderos

RA27 - RA81 - Conocer las necesidades y tendencias de consumo futuras de productos ganaderos, así como los posibles mecanismos de adaptación de la producción animal para satisfacerlas

## 4. Descripción de la asignatura y temario

---

### 4.1. Descripción de la asignatura

- Concepto de marketing en el ámbito pecuario.
  
- El plan de marketing.
  
- Estrategias de marketing mix.
  
- Concepto de calidad y su importancia.
  - Factores que influyen en la calidad.

## 4.2. Temario de la asignatura

### 1. UT1. BASES CONCEPTUALES

#### 1.1. Tema 1. Calidad y sus clases

1.1.1. 1.1. El concepto global de la calidad y su aplicación práctica a los productos ganaderos

1.1.2. 1.2. Las distintas calidades que afectan a los productos ganaderos

#### 1.2. Tema 2. El marketing: su aplicación

1.2.1. 2.1. El concepto del marketing en el siglo XXI.

1.2.2. 2.2. El marketing y su aplicación en el caso de los productos ganaderos: el peso de la subjetividad

### 2. UT2. LA CALIDAD, EL MARKETING Y LOS PRODUCTOS PECUARIOS

#### 2.1. Tema 3. la calidad y los productos pecuarios

2.1.1. 3.1. La calidad de la leche y de los productos lácteos

2.1.2. 3.2. La calidad de la carne y de los productos cárnicos

2.1.3. 3.3. La calidad de los huevos para consumo y de los ovoproductos

#### 2.2. Tema 4. El marketing y los productos pecuarios

2.2.1. 4.1. El marketing aplicado a la leche y a los productos lácteos

2.2.2. 4.2. El marketing aplicado a la carne y a los productos cárnicos

2.2.3. 4.3. El marketing aplicado a los huevos y a los ovoproductos

### 3. UT3. CONCLUSIÓN

#### 3.1. Tema 5. Conclusiones prácticas

3.1.1. 5.1. Conclusiones prácticas acerca del binomio "calidad-marketing" en los productos ganaderos

## 5. Cronograma

### 5.1. Cronograma de la asignatura \*

Sem	Actividad presencial en aula	Actividad presencial en laboratorio	Otra actividad presencial	Actividades de evaluación
1	<b>Tema 1</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 2</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			<b>Examen evaluación continua</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación continua Duración: 01:00
2	<b>Tema 2</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 4</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
3	<b>Tema 4</b> Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
4	<b>Tema 1</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 3</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			<b>Examen evaluación continua</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación continua Duración: 01:00
5	<b>Tema 3</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 5</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			<b>Examen evaluación continua</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación continua Duración: 01:00
6				
7				
8				
9			<b>Visita a la fábrica de hamburguesas</b> Duración: 05:00 OT: Otras actividades formativas	
10				
11				
12				

13				
14				
15				
16				
17				<b>Examen final</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación sólo prueba final Duración: 01:00

Las horas de actividades formativas no presenciales son aquellas que el estudiante debe dedicar al estudio o al trabajo personal.

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

\* El cronograma sigue una planificación teórica de la asignatura y puede sufrir modificaciones durante el curso.

## 6. Actividades y criterios de evaluación

### 6.1. Actividades de evaluación de la asignatura

#### 6.1.1. Evaluación continua

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
1	Examen evaluación continua	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	33%	5 / 10	CE14 CE18 CE15 CE16 CE19 CE09 CE17 CE07
4	Examen evaluación continua	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	33%	5 / 10	CE15 CE16 CE07 CE14 CE18 CE19 CE09 CE17
5	Examen evaluación continua	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	34%	5 / 10	CE15 CE16 CE07 CE14 CE18 CE19 CE09 CE17

#### 6.1.2. Evaluación sólo prueba final

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	Examen final	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	No Presencial	01:00	100%	5 / 10	CE15 CE16 CE07 CE14 CE18 CE19 CE09 CE17

### 6.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
Evaluación extraordinaria	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CE17 CE09 CE19 CE14 CE15 CE18 CE07 CE16

## 6.2. Criterios de evaluación

La calificación final tendrá en cuenta, de forma proporcional, el examen parcial y la realización de los ejercicios propuestos, las actividades dirigidas y la participación activa en actividades en su caso.

En caso de no superar la evaluación continua o el examen parcial de la asignatura, el alumno tendrá que presentarse al examen final.

## 7. Recursos didácticos

### 7.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
Calidad y Marketing de los productos ganaderos	Bibliografía	
Campus virtual	Recursos web	La asignatura está virtualizada. Dispone de la presentación de la asignatura con información de la planificación temporal, la bibliografía específica e información necesaria para realizar las actividades



programadas.