

GUÍA DOCENTE

Producción de Materias Primas

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	1 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación
La asignatura de Producción de Materias Primas tiene como objetivo principal conocer las peculiaridades más generales de los sistemas de producción vegetal y animal y de los diferentes géneros y especies de plantas y hongos cultivadas y animales domesticados de interés alimenticio y otros recursos silvestres. La asignatura es de carácter general y fundamental para el correcto desarrollo del Grado en Gastronomía, preparando a los estudiantes para abordar y entender correctamente contenidos fundamentales del grado relacionados con la tecnología de los alimentos. La asignatura está orientada hacia el grado en que está inscrita, tanto en sus aspectos teóricos como prácticos. Es recomendable que el estudiante haya cursado la asignatura de Biología a nivel de bachillerato y, preferiblemente, también a nivel de grado. La sostenibilidad trata de proteger el planeta, frenar el cambio climático e impulsar el desarrollo social sin que pongamos en riesgo la vida sobre la Tierra y sin dejar a nadie atrás. Este concepto busca cubrir nuestras necesidades presentes sin comprometer los recursos de las generaciones futuras. En septiembre de 2015, en la Cumbre de las Naciones Unidas, se aprobaron los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) junto con la Agenda 2030. Esta Agenda ha sido fruto de un trabajo enorme de numerosos colectivos y asumida por multitud de países y ha logrado consensuar 17 grandes Objetivos de Desarrollo Sostenible: 1. Fin de la pobreza, 2. Hambre cero, 3. Salud y bienestar, 4. Educación de calidad, 5. Igualdad de género, 6. Agua limpia y saneamiento, 7. Energía asequible y no contaminante, 8. Trabajo decente y crecimiento económico, 9. Industria, innovación e infraestructura, 10. Reducción de desigualdades, 11. Ciudades y comunidades sostenibles, 12. Producción y consumo responsable, 13. Acción por el clima, 14. Vida submarina, 15. Vida de ecosistemas terrestres, 16. Paz, justicia e instituciones sólidas, 17. Alianzas para lograrlos objetivos. La Agenda es un compromiso, por tanto, intergubernamental a favor de las personas, el planeta y la prosperidad. Los ODS aúnan las tres dimensiones del Desarrollo Sostenible: económica, social y ambiental. Además, la Agenda 2030 apuesta por una nueva visión de la educación cuyo principal objetivo sea transformar las vidas de las personas y reconoce el papel primordial de la educación como motor para la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible. Los resultados de aprendizaje de esta asignatura presentan relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS2, ODS3, ODS4, ODS5, ODS6, ODS8, ODS9, ODS12, ODS15.
II.B-Presentación en inglés
null



III.-Resultados de Aprendizaje

COM4. Desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas, pudiendo contribuir de manera específica a la consecución de los objetivos de desarrollo vinculados a su ámbito de conocimiento.

CON5. Conocer los principales retos a los que se enfrenta la humanidad, sabiendo valorar la complejidad e interrelación de éstos; siendo consciente del impacto social, económico y ambiental que cualquier decisión o acción presente puede tener sobre la sostenibilidad del planeta; y asumiendo que cualquier acción de mejora debe respetar los valores democráticos, la igualdad, la equidad y la tolerancia con la diversidad de las sociedades

CON12. Conocer la naturaleza y peculiaridades de los sistemas de producción vegetal y animal y de los diferentes géneros y especies de plantas cultivadas y animales domesticados de interés alimenticio, incluyendo estrategias de producción ecológica y sostenible, así como todos aquellos factores ambientales y manejos que influyan en la calidad del producto para su uso gastronómico.

HAB6. Desarrollar y optimizar procesos y productos gastronómicos, aplicando principios fundamentales en cada etapa y controlando variables para garantizar calidad y sostenibilidad, manipulando las materias primas mediante técnicas adecuadas de selección, conservación, almacenamiento, preparación y servicio, y demostrando habilidades prácticas en cocina y sala.

HAB10. Desarrollar y aplicar técnicas avanzadas de planificación y gestión para implementar la gastronomía circular, utilizando productos locales y cumpliendo con regímenes de calidad, diseñando prácticas gastronómicas sostenibles que satisfacen las preferencias culinarias y contribuyen al bienestar económico, social y ambiental de la comunidad local, alineadas con normativas legales y políticas aplicables, y planificando la compra y uso de materias primas según principios de sostenibilidad ambiental, social y económica, considerando las condiciones ambientales de la zona y valorando la disponibilidad de productos locales

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque 1. Sistemas de producción y obtención de productos vegetales en la península ibérica. Historia de la agricultura. Control de plagas y manejo de suelo en la agricultura. Manejo del agua en la agricultura: Agricultura mediterránea de secano y de regadío. Tipos de agricultura, agroecología y agricultura tradicional: innovación y tradición. Casos de estudio: Secanos cerealistas y rotaciones cereal-leguminosa, Vid y olivo, El cultivo de huerta, Frutales y otros cultivos arbóreos (nuez, castaña, pistacho, etc.), Otros cultivos tradicionales: el arroz, la patata, la fresa, los frutos rojos. Los mercados de materias primas alimentarias. La globalización y su efecto en la producción de materias primas. Tendencias del comercio de materias primas alimentarias. El sistema de valor de la industria agroalimentaria.

Bloque 2. Productos de origen animal. Historia y tradición ganadera en la Península Ibérica. Ganadería extensiva vs ganadería intensiva. El sector del vacuno, ovino, caprino, aves de corral.

Bloque 3. Tradición y presente de la actividad pesquera y piscícola en España. Historia y tradición pesquera en la Península Ibérica. Principales productos y zonas de producción y especies de pesca en España. Crisis ambiental y pesca. Conservación de los recursos pesqueros. La captura y cría de invertebrados en España. Riesgos ambientales para la producción y su calidad. Piscicultura. Retos biosanitarios y ambientales. Casos de estudio: la merluza, el bacalao, la anchoa, el atún, los espáridos (lubina y dorada), los salmónidos (salmón y truchas), el rodaballo, los crustáceos (gambas y langostinos), etc.

Bloque 4. Otros sectores de producción. Productos cinegéticos, apicultura. Cultivo y recolección de setas y hongos. Algas. Casos de estudio: la trufa, el champiñón, la apicultura, etc.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	Clases magistrales y debate sobre conceptos del temario (AF1)
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Prácticas de laboratorio de conceptos relacionados con la asignatura (AF2)
Tutorías académicas	Tutorías guiadas individuales y/o grupales con el docente (AF3)
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Análisis de casos de estudio relacionados con el temario (AF6)
Trabajos colectivos	Trabajos colectivos y/o individuales y su presentación oral con orientación de aula invertida (AF5, AF6)
Otras actividades	Jornadas, seminarios, visitas (AF7)
Otras actividades	Participación en foros, chats, redes sociales y otras herramientas de comunicación colectiva (AF8)
Realización de pruebas	Pruebas escritas y/o orales sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura (AF9)
Otras actividades	Trabajo autónomo del estudiante (AF4)



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	44
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	8
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	4
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	38
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	10
Preparación de clases teóricas	20
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	20
Preparación de pruebas	32
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD3. Tutorías individuales o en grupo con el docente
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Semana 15 a Semana 15	MD6. Prácticas de laboratorio
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD1. Clases magistrales y debate sobre conceptos del temario
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	MD2. Resolución de problemas y ejercicios en el aula
Trabajos colectivos	Semana 1 a Semana 15	MD4. Trabajos en grupo
Trabajos individuales	Semana 1 a Semana 15	MD4. Trabajos individuales
Metodologías activas o de innovación docente	Semana 1 a Semana 15	MD5. Metodologías activas (aula invertida)



VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

	Modalidad Presencial	Tipología	Ponderación	Nota mínima	Contenido
	SE1: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos teóricos	Reevaluable	60%	5	Temario de la asignatura. Posibilidad de examen parcial a convenir con el docente (AF1, AF9)
	SE2: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos y/o problemas	Reevaluable	10%	5	Ejercicios prácticos y/o problemas relacionados con el temario de la asignatura (AF6, AF9)
	SE3: Pruebas de evaluación de prácticas en laboratorio y otros espacios técnicos (pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas).	Reevaluable	10%	5	Realización de preparaciones y esquemas, e identificación de organismos y estructuras estudiados en las prácticas. Fijar fecha con los docentes (AF2, AF9)
	SE4: Evaluación de trabajos, casos, portafolio y proyectos presentados mediante una memoria escrita y/o mediante una exposición oral	No reevaluable	10%	NO	Estudios de casos relacionados con el temario de la asignatura (trabajos individuales y/o colectivos) (AF5, AF6)
	SE5: Asistencia a clase y participación en actividades colaborativas presenciales y on-line*	No reevaluable	10%	NO	Actividades de debate y participación en clase y de las actividades de innovación docente (AF5, AF6, AF7, AF8)

*El descriptor SE5 solo evalúa la asistencia y participación, pero no las actividades en sí. La asistencia se controlará mediante hojas de firmas o mediante el pase de lista por parte del docente.

Se determinarán y anunciarán en clase y en el aula virtual tanto los trabajos como las fechas de entrega y el modo de entrega de estos. El alumnado se responsabilizará de saber qué prácticas son las exigidas, fechas de entrega, modo de entrega y llevar un seguimiento de cuáles han entregado o no.

No se realizarán cambios en las fechas de evaluación fijadas con excepción de personas ausentes por casos contemplados en el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para el estudiantado ERASMUS (in/out) y ASIMILADOS. Es muy importante que tengan el nivel requerido del idioma en el que se imparte la asignatura para seguir las clases. No hay excepciones de ningún tipo en la mecánica de la asignatura, esto incluye fechas, evaluación, etc. Los exámenes son siempre en Madrid y en las fechas oficiales fijadas por la Universidad. No hay excepciones. Quienes no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (mayo), tendrán que presentarse sin excepción también el alumnado ERASMUS en la convocatoria extraordinaria (junio/julio).



La aprobación de prácticas y salidas depende de su realización y de la nota de los sistemas de evaluación de estas actividades. Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las prácticas. Evaluación de las prácticas (SE3) basada en examen escrito (reevaluable).

Para aprobar la asignatura la media ponderada total debe ser no inferior a 5. Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, la nota final de la asignatura será la nota media obtenida entre todas las actividades de evaluación realizadas teniendo en cuenta que no podrá superar un 4,0. Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado".

En convocatoria extraordinaria los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas reevaluables, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en convocatoria ordinaria y las notas obtenidas en las actividades reevaluadas. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior. La reevaluación de las actividades reevaluables se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Buxadé, C.(coord.). 1997. Zootecnia Bases de Producción Animal. 13 Tomos. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
 Buxadé, C.(coord.). 1997. Zootecnia: Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Tomo XII. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
 Buxadé, C.(coord.). 1997. Zootecnia: Producción animal acuática. Tomo XIII. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
 Caravaca Rodríguez, F. (y otros). 2003. Bases de la producción animal. Ed. Publicacs Univs. Sevilla y Córdoba. Sevilla. 84-472-0764-1.
 Corridoni, L. 1990. Nociones prácticas de agronomía. Mundi-Prensa. Madrid.
 Cadenas, A. (Ed). 1995. Agricultura y desarrollo sostenible. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
 Fundación Alfonso Martín Escudero. 2002. Acuicultura marina mediterránea: Producción, comercialización. Competencia internacional del sector español de la lubina y la dorada. Mundi-Prensa.
 González Laxe, F., Lupin H.M., Bretón de la Cal, J.A. 2004. Acuicultura: producción, comercio y trazabilidad. Editorial NETBIBLO, La Coruña. 168 pp.
 Ortega Bernaldo de Quirós, E. 2012. Producción de Materias Primas Alimentarias: I. Material Vegetal (1ª Edición). Editorial Universidad de Granada.
 Urbano Terrón, P. 2001. Tratado de fitotecnia general (2ª edición). Ediciones Mundi Prensa.
 Verdejo Tarazona, J. 2019. Gestión cinegética. Ediciones Paraninfo. ISBN8428341699, 9788428341691. 279 pp.

Bibliografía complementaria

Willett, Walter, et al. "Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems." *The Lancet* 393.10170 (2019): 447-492. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
 Wezel, A., Herren, B. G., Kerr, R. B., Barrios, E., Gonçalves, A. L. R. and Sinclair, F. 2020. Agroecological principles and elements and their implications for transitioning to sustainable food systems. *A review. Agronomy for Sustainable Development* 40: 1-13.
Páginas web relevantes:
 Food and Agricultura Organization (FAO): <https://www.fao.org/home/es>
 Natural Resources Conservation Service USDA: <https://www.nrcs.usda.gov/getting-assistance/conservation-technical-assistance>
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) de España: <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas>
<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas>
<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/gestion-cinegetica>
https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/estadisticas/est_anual_caza.html
<https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/acuicultura>
<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-pesqueras/acuicultura/encuesta-establecimientos-acuicultura/produccion>
 Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR): <http://www.cgiar.org/>
 American Society of Agronomy: <http://www.agronomy.org/asa.html>

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	DAVID DÍAZ MULERO
Correo electrónico	david.diazm@urjc.es
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico



Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	KEVIN XAVIER MEJÍA ALARCÓN
Correo electrónico	kevin.mejia@urjc.es
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0
Nombre y apellidos	MARÍA MERCEDES USCOLA FERNÁNDEZ
Correo electrónico	mercedes.uscola@urjc.es
Departamento	Biología
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Titular de Universidad
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	3
Nº de Sexenios	2
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1



Nombre y apellidos	PILAR HURTADO ARAGÜÉS
Correo electrónico	pilar.hurtado@urjc.es
Departamento	Biología
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

