

TALLER: LA PRODUCCIÓN ANIMAL EN LA ESCUELA

POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

Con 45 años de historia, la Escuela Politécnica Superior de Orihuela es el centro universitario de la Provincia de Alicante con mayor antigüedad (<http://epso.umh.es/>). Se encuentra en un entorno privilegiado, dotado de instalaciones modernas, y las más amplias de España dentro de su centro docente. En el Centro se imparten estudios y se realiza una avanzada investigación en temas relacionados con la producción y transformación de alimentos, el uso y conservación de los recursos naturales, la tecnología de los alimentos, la viticultura y enología, el desarrollo rural, el agroturismo, los tratamientos de residuos orgánicos o la producción ganadera, entre otros, y que se enmarcan dentro de las nuevas titulaciones de Grado y Máster.

El objetivo del presente taller es dar a conocer la docencia y la investigación que se realiza en la Escuela Superior de Orihuela de la Universidad Miguel Hernández de Elche en el campus de Desamparados por el área de Producción Animal, perteneciente al Departamento de Tecnología Agroalimentaria.

Está previsto el desarrollo de las siguientes actividades:

. **INFORMACIÓN**: se realizará una sesión formativa sobre la docencia (Grados y Másteres) que se imparte en el Campus y la investigación que realizan los profesores/investigadores del área de Producción Animal y que versa sobre los siguientes temas:

1. Mejora genética del conejo de carne
2. Calidad de la leche y ordeño mecánico en ovino y caprino.
3. Caracterización de sistemas de producción agropecuarios, desarrollo rural, cooperación al desarrollo y género.

. **FORMACIÓN**: Para ello se realizarán las siguientes actividades en los laboratorios y en las granjas docentes de pequeños rumiantes y de conejos

. *Aspectos prácticos de la Producción Cunícola*. Los asistentes podrán conocer estas instalaciones, manejar reproductivamente a los animales, conocer los programas sanitarios y profilaxis de una explotación cunícola, así como las buenas prácticas para la producción de conejos.

. *Elaboración de productos lácteos*. Los participantes podrán conocer las propiedades nutricionales y los beneficios para la salud que pueden aportar la leche de cabra y los productos lácteos. También aprenderán la tecnología, así como ciertos aspectos sanitarios para la correcta elaboración de diversos productos lácteos.