

U N I V E R S I D A D D E G U A D A L A J A R A
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

PROGRAMA DE ASIGNATURA

1. NOMBRE DE MATERIA

2. CODIGO DE MATERIA

3. CARGA HORARIA Hrs.: a). **TEORIA** b). **PRACTICA** c). **TOTAL**

4. NUMERO DE CREDITOS

5. TIPO DE CURSO

6. NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL

7. PREREQUISITOS

NOMBRE DE LA MATERIA	CODIGO
7.1. BIOQUIMICA	PN- B100
7.2.	PN-
7.3.	PN-
7.4.	PN-
7.5.	PN-
7.6.	PN-
7.7.	PN-

8. OBJETIVO GENERAL

Al finalizar la asignatura el estudiante estará capacitado para realizar la elección y combinación adecuada los ingredientes utilizados en la alimentación animal, así como su producción, obtención, conservación y clasificación que le permita utilizarlos en la formulación de dietas que satisfaga, de forma equilibrada, las demandas de mantenimiento y producción requeridas.

U N I V E R S I D A D D E G U A D A L A J A R A
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

9. OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. El conocimiento de los métodos de evaluación de los ingredientes y dietas balanceadas principalmente el análisis físico- químico (Bromatológico).
2. Clasificación de acuerdo a su valor nutricional a que tipo de alimento pertenece de acuerdo al Concejo Nacional de Investigación de los Estados Unidos(R.N.C.).
3. La capacidad de acuerdo a su origen distinguir los alimentos, así como sus características, físicas, químicas, producción, manejo, obtención, conservación y utilización en la alimentación animal.
4. Conocer los métodos para determinar el valor energético de los alimentos
5. Conocimiento científico de los ingredientes de origen animal, vegetal, mineral y subproductos agroindustriales que conforman un alimento utilizado en la alimentación animal.

10. CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

Unidad 1. Alimentos.

Nutrientes (Clasificación y función).

Clasificación de los alimentos según el Concejo Nacional de Investigación de los Estados Unidos a la (R.N.C).

Métodos de evaluación de composición química de los alimentos para consumo animal.

Métodos para el calculo del potencial energético de los alimentos.

Unidad 11. Alimentos de origen vegetal.

Gramíneas: Características, reproducción, hábitos de crecimientos, rendimiento por hectárea y calidad nutricional.

Leguminosas: Características, reproducción, hábitos de crecimientos, rendimiento por hectárea y calidad nutricional.

Unidad 111. Alimentos de origen animal.

Marítimos .

Terrestres.

Unidad 1V. Alimentos de origen mineral.

Naturales.

Puros.

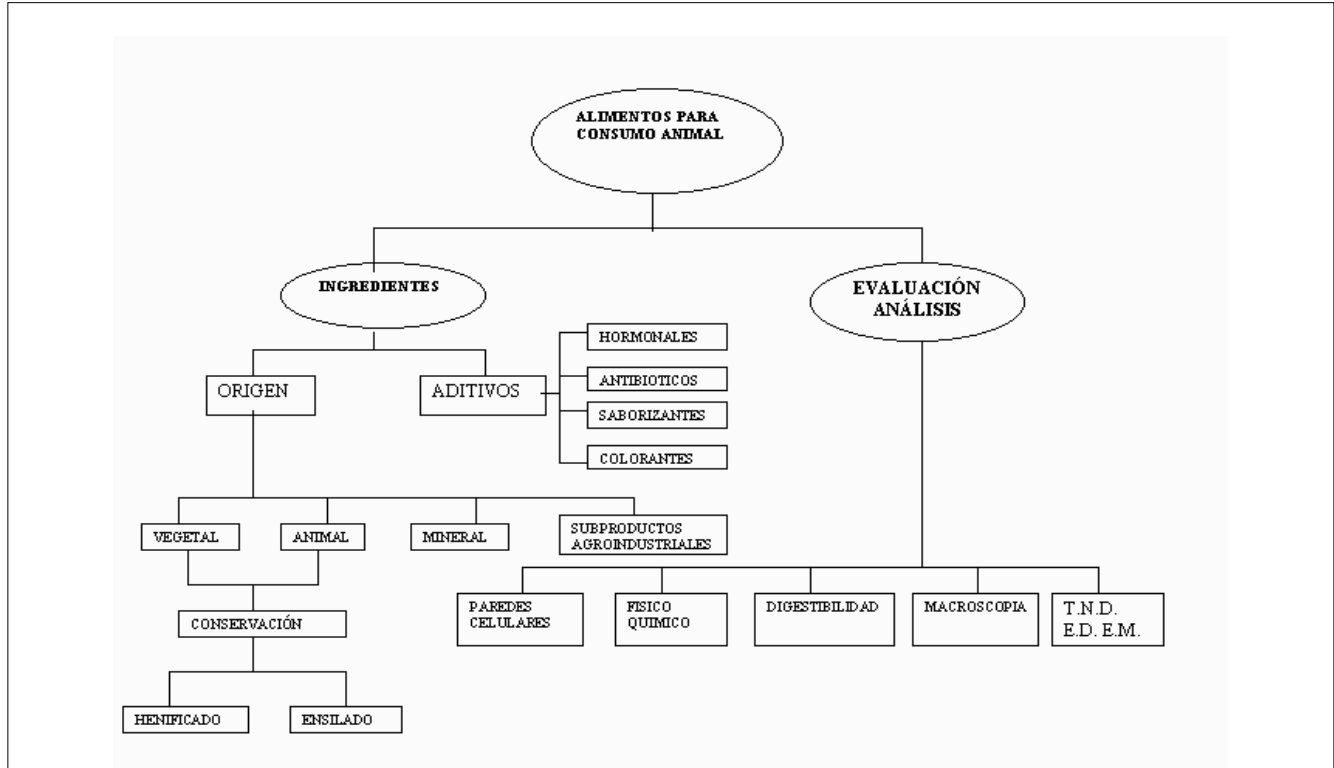
Unidad V. Subproductos agrícolas e industriales.

Subproductos del campo.

Subproductos de la industria.

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

11. ESTRUCTURA CONCEPTUAL



12. BIBLIOGRAFIA BASICA

AUTOR	AÑO	TITULO	EDICIÓN	EDITORIAL
1.Flores M. J. A.	1985	Bromatología Animal	3ª	Limusa, México
José Bello Gutierrez	2000	Principios Generales de los Alimentos		Díaz de Santos S.A. Madrid España
3. Shimada, A. 1983	1983	Fundamentos de Nutricion Animal Comparativa	1ª Ed	Sistemas de Educación Continua En Producción Animal en México A.C. México
4. Tejada, H..I.	1992	Análisis de Alimentos Para Consumo Animal		Sistema de Educación Continua En Producción Animal A.C México
5.AOAC.	1990	Official methods of analysis	15ª	Association of Analytical Chemists. Washington, D. C.

U N I V E R S I D A D D E G U A D A L A J A R A
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

13. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

AUTOR	AÑO	TITULO	EDICIÓN	EDITORIAL
1. Hughes, H. M	1984.	Forrajes		C.E.C.S.A. México
2.Fox Cameron	2002	Ciencia de los Alimentos		Limusa, Noriega editores
3.Horst- Dieter Tscheuschner	2001	Fundamentos de tecnología de Alimentos		Acibia S. A. España
4..Maynard, L. Lusili, J. H. Warner, R.	1979	Nutrición Animal	7ª	Mc. Graw Hill Book Inc.CO. New York, U.S.A.
5.Shimada,S.A.Rodríguez,G.F.Cuaron,I.A.J.	1986	Engorda de Ganado Bovino en Corrales		Consultores en Producción Animal. México

14. ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

<p>.- Será responsabilidad del docente la motivación del curso, al ubicarlo en un contexto real, resaltando la importancia que guarda con la formación profesional del medico veterinario. El maestro fungirá como un coordinador, orientador y motivador de la búsqueda del conocimiento, por lo que proporcionara las herramientas necesarias que permita al estudiante la asimilación de un mejor aprendizaje. El proceso de enseñanza- aprendizaje se llevará en dos fases: Teoría se utilizaran la exposición, investigación, discusión dirigida e el interrogatorio de los alimentos para consumo animal. Practico en el laboratorio para la evaluación de los alimentos, visitas a centros de investigación y producción animal así como a fabricas de alimentos.</p>

15. CARACTERISTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

<p>En Medicina Veterinaria, la salud de los animales depende en gran parte de los alimentos que reciben algunos trastornos metabólicos están asociados al tipo de alimentación que se les proporciona ya que la mala alimentación o el exceso nos ocasionan enfermedades.</p> <p>En Producción Animal, La interpretación de un análisis físico- químico (bromatológico), permite realizar cambios en las dietas de los animales para lograr abaratar costos de producción por este concepto aunado a la salud de los animales.</p> <p>En Investigación el conocimiento del análisis físico- químico (bromatológico) y la técnica de Van Soest, permite realizar pruebas de digestibilidad con lo que se evalúan mejor los alimentos.</p> <p>Salud publica, nos permite conocer la calidad nutricional de los productos pecuarios que se producen.</p>

U N I V E R S I D A D D E G U A D A L A J A R A
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

16. COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Identifique la importancia de los nutrientes en los animales para una buena producción.
Distinguir los diferentes ingredientes utilizados para la fabricación de alimentos para consumo animal.
Saber identificar los principales ingredientes en los alimentos balanceados.
Clasifique los ingredientes para la formulación de una dieta de acuerdo a la tabla RNC.
Identifique las gramínea , leguminosa y recomiende para que sean explotadas en las diferentes regiones del Estado y País.
Evaluar los alimentos desde el punto físico químico y técnicas especiales.
Calcular el potencial energético de los ingredientes y alimentos.
Interpretar los resultados de la composición química de un alimento que le permita decir a que especie animal debe ser destinado o que cambios deben realizarse.

17. ACTITUDES Y VALORES A DESARROLLAR

ACTITUDES A DESARROLLAR	VALORES A DESARROLLAR
Disciplina dentro del área de trabajo y laboratorio.	Honestidad al cobrar un servicio.
Buen uso del equipo de laboratorio	Inculcar la ETICA de reportar la veracidad de los nutrientes que contengan los alimentos.
Responsabilidad en la toma de muestras y compromiso de trabajo.	Respeto a los compañeros y sus maestros
Servicio a los productores	La importancia que tiene la profesión con respecto a la sociedad.
Habito de estudiar e investigar sobre la materia.	

U N I V E R S I D A D D E G U A D A L A J A R A
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PN)

18. MODALIDADES DE EVALUACION

INSTRUMENTO	VALOR MODULAR	VALOR FINAL
1. PROMOCION ORDINARIA		
PRIMER MODULO "BASICO"		
SUBPRODUCTOS		
1.- CUESTIONARIOS, TAREAS Y TRABAJO DE LABORATORIO	30%	
2.- EXAMENES TEÓRICOS PRACTICOS	50%	70%
3.-EXANENES DEPARTAMENTALES	20%	
	100%	
2. SEGUNDO MODULO " TERMINAL"		
1.- PRODUCTO TERMINAL (TRABAJO EXPERIMENTAL O DE INVESTIGACIÓN)	100%	20%
3. TERCER MODULO"ACCESORIO"		
1.- ASISTENCIAS	100%	10%
	Calificación final =100%	