



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	IZTAPALAPA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	10
2321092	TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES		TIPO	OPT.
H. TEOR. 3.0	SERIACION 270 CREDITOS		TRIM.	X-XII
H. PRAC. 4.0				

OBJETIVO(S) :

Objetivo General:

Que al final de la UEA el alumno sea capaz de:

Reconocer los procesos de elaboración y conservación de los alimentos para las especies pecuarias.

Objetivos Específicos:

Que al final de la UEA el alumno sea capaz de:

- Reconocer los principales ingredientes disponibles en cada región del país para la alimentación animal.
- Definir los principios nutritivos de los ingredientes en congruencia con los requerimientos nutricionales de las especies pecuarias.

CONTENIDO SINTETICO:

1. Estudio de los métodos y procesos de conservación de los alimentos para el ganado.
 - 1.1 Deshidratados.
 - 1.2 Acidificados.
2. Análisis de los sistemas de almacenamiento.
3. Recursos alimenticios disponibles en la región
 - 3.1 Recursos forrajeros.
 - 3.2 Subproductos industriales.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO
ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL		2/ 3
CLAVE 2321092	TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES	

- 3.3 Subproductos de cereales.
- 3.4 Subproductos de origen animal.
- 4. Elaboración de dietas para las distintas especies pecuarias.
- 4.1 Formulaciones de raciones matemáticas.
- 4.2 Formulaciones de raciones por programas computarizados.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- a) Al inicio del curso el profesor presentará el contenido de la UEA, las modalidades de conducción y los criterios de evaluación.
- b) El proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en la participación activa del alumno mediante la búsqueda y análisis de la información, la exposición de temas, la revisión de capítulos de libros y de artículos especializados, su discusión con el profesor y los compañeros del grupo.

MODALIDADES DE EVALUACION:

Evaluación Global:

Incluirá evaluaciones periódicas y, en su caso, evaluación terminal. Se considerarán para la evaluación las tareas, exposiciones en clase o seminarios, así como la participación y desempeño dentro del curso. Los factores de ponderación serán a juicio del profesor y se darán a conocer al inicio del curso.

Evaluación de Recuperación:

A juicio del profesor, consistirá en una evaluación escrita que incluya todos los contenidos teóricos y prácticos de la UEA, o solo aquellos que no fueron cumplidos durante el trimestre.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

NECESARIA

- 1. Alba, J.D. (1971) Alimentación del ganado en América latina. Prensa médica



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO
ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

[Handwritten signature]

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL		3/ 3
CLAVE 2321092	TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES	

Mexicana.

- Gil-Hernández, Á. (2010) Tratado de Nutrición. 2a ed. Tomo II: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Editorial Médica Panamericana. 812 págs.
- Instituto de Química. (1991) Revista de agroquímica y tecnología de alimentos.
- López-Vázquez, Vanaclocha, A.C. (2004) Tecnología de Alimentos. Tecnología de Mataderos. Ediciones Mundi Prensa.
- Price, J.F. y Shmeigent, B. (1971) The science of meat and meat products. W.H. Freeman. San Francisco, USA.

RECOMENDABLE

- Gerrard, F. (1977) Meat technology. Horthwood Publ. Ltd. London.
- Hoff, J.E. (1971) Los alimentos. Herman Blume. Madrid, España.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

Casa abierta al tiempo

APROBADO POR EL COLEGIO
ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

[Handwritten signature]