

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		TRIM.	
H.PRAC. 4.0			X-XII	
		270 CREDITOS		

**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.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

*[Handwritten signature]*

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.

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

RECOMENDABLE

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



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO  
ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 344

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

*a/m*