

UNIDAD	IZTAPALAPA	DIVISION	CIENCIAS BIOLOGICAS Y DE LA SALUD	1 / 4
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRODUCCION, PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL			CRED. 8
2321101				TIPO OBL.
H.TEOR. 4.0	SERIACION 213 CREDITOS			TRIM. VIII
H.PRAC. 0.0				

OBJETIVO (S) :

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumnado será capaz de:

Conocer la importancia de las principales especies animales domésticas y sus aportaciones para el consumo de alimentos en México.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumnado será capaz de:

- Identificar las especies, razas y las regiones de producción de los animales domésticos productivos en México.
- Distinguir las formas y métodos de crianza de los animales domésticos productivos en México.
- Conocer la preparación, aprovechamiento y consumo de los principales alimentos de origen animal en México.
- Identificar las principales especies animales alternativas para el consumo en México.

CONTENIDO SINTETICO:

1. Introducción.

1.1 La cocina como un punto de convergencia entre la producción animal y las diferentes culturas.

1.2 El maíz, denominador común de la cocina mexicana.

1.3 Visita al Mercado de San Juan en la ciudad de México.

1.4 Visita al Mercado de San Juan en la ciudad de México.

2. Regiones de producción, formas y métodos de crianza, preparación y aprovechamiento de las principales especies animales para el consumo en México.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

ADECUACION
PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 547

LA SECRETARIA DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL	2/ 4
CLAVE 2321101	PRODUCCION, PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	

- 2.1 El cerdo.
 - 2.1.1 Ecotipos o razas locales relevantes.
 - 2.1.2 Regiones de producción, formas y métodos de crianza particulares.
 - 2.1.3 Formas de preparación, aprovechamiento y consumo de los productos, subproductos y derivados alimenticios.
 - 2.1.4 La carne.
 - 2.1.5 Las vísceras.
 - 2.1.6 Otros derivados.
- 2.2 La res.
 - 2.2.1 Ecotipos o razas locales relevantes.
 - 2.2.2 Regiones de producción, formas y métodos de crianza particulares.
 - 2.2.3. Formas de preparación, aprovechamiento y consumo de los productos, subproductos y derivados alimenticios.
 - 2.2.4 La carne.
 - 2.2.5 La leche.
 - 2.2.6 Las vísceras.
 - 2.2.7 Otros derivados.
- 2.3 La oveja.
 - 2.3.1 Ecotipos o razas locales relevantes.
 - 2.3.2 Regiones de producción, formas y métodos de crianza particulares.
 - 2.3.3 Formas de preparación, aprovechamiento y consumo de los productos, subproductos y derivados alimenticios.
 - 2.3.4 La carne.
 - 2.3.5 La leche.
 - 2.3.6 Las vísceras.
- 2.4 La cabra.
 - 2.4.1 Ecotipos o razas locales relevantes.
 - 2.4.2 Regiones de producción, formas y métodos de crianza particulares.
 - 2.4.3 Formas de preparación, aprovechamiento y consumo de los productos, subproductos y derivados alimenticios.
 - 2.4.4 La carne.
 - 2.4.5 La leche.
 - 2.4.6 Las vísceras.
- 2.5 Las aves (guajolotes, gallinas ponedoras, pollos de engorda, patos, gansos, faisanes, codornices, perdices).
 - 2.5.1 Ecotipos o razas locales relevantes.
 - 2.5.2 Regiones de producción, formas y métodos de crianzas particulares.
 - 2.5.3 Formas de preparación, aprovechamiento y consumo de los productos, subproductos y derivados alimenticios.
- 2.6 Algunas especies alternativas.
 - 2.6.1 Peces, ajolotes, ranas, caracoles y chapulines.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

- a) Al inicio del curso el profesorado presentará el contenido de la UEA y las



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

ADECUACION
PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 517
Norma Tondero López
LA SECRETARIA DEL COLEGIO

CLAVE 2321101 PRODUCCION, PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

modalidades de evaluación.

- b) El proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en la participación activa del alumnado 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 profesorado y los compañeros o compañeras del grupo.
- c) Esta Unidad de Enseñanza-Aprendizaje podrá impartirse en modalidad presencial, remota o mixta dependiendo de las condiciones que prevalezcan en el momento. Es recomendable que el profesorado se apoye en el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC).

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 profesorado y se darán a conocer al inicio del curso.

Evaluación de Recuperación:

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

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

Necesaria:

1. Chalate-Molina, H., Gallardo-López, F., Pérez-Hernández, P., Lang-Ovalle, F.P., Ortega-Jiménez, E., Vilaboa Arroniz, J. 2010. Características del sistema de producción de bovinos de doble propósito en el estado de Morelos, México. *Zootecnia Tropical* 28(3): 329-339.
2. Cuevas, M.J. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 12(2): 425-432.

Recomendable:

1. Carrera Chávez, B., Gómez Cruz, M.A., Schwentesius Rindermann, R. 2014. La

**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

ADECUACION
PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 547
Norma Pondero López
LA SECRETARIA DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN PRODUCCION ANIMAL	4 / 4
CLAVE 2321101	PRODUCCION, PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	

Ganadería Bovina de Carne en México: Un Recuento Necesario Después de la Apertura Comercial. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Ciudad Juárez, Chihuahua, México. 107 p.

2. Centurión-Hidalgo, D., Espinosa-Moreno, J., Poot-Matu, J.E., Cázares-Camero, J.G. 2003. Cultura alimentaria tradicional de la región Sierra de Tabasco. Colección José María Pino Suárez. Estudios regionales y de Desarrollo. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Villahermosa, Tabasco, México. 102 p.
3. Friedrich, T. 2014. Producción de alimentos de origen animal: Actualidad y perspectivas Revista Cubana de Ciencia Agrícola, 48 (1): 5-6.
4. OMS y FAO. (2009). Codex Alimentarius. Producción de alimentos de origen animal (2a. Ed.). Roma, Italia. 135 p.
5. Radilla, V C., Tolentino, R., Vega, S., Del Muro, D., Ruiz. R., Arnau, K., García, P., San Martín, L., Safdie, K., Radilla, V. M. y Garduño, G. (2014). Manual de inocuidad. Secretaría de Salud. Sistema Nacional Para el Desarrollo Integral de la Familia. México. 180 p.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

ADECUACION

PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 547

Norma Pondero López
LA SECRETARIA DEL COLEGIO