

UNIDAD III

BIOENERGETICA DE LOS ALIMENTOS

La primera sesión de la próxima semana deberán llevar en forma impresa o en su cuaderno el contenido del tema que les haya tocado para exponer.

Se deben consultar 3 fuentes distintas y llevar cuándo menos 3 impresiones distintas para clase.

Tema de exposición	Alumno	Fecha de exposición
3.1 Conceptos de Bioenergética: Energía, Trabajo, Termodinámica, Caloría, Joule.	Ibsssen	26-06
3.2 Calorimetría Distribución de la energía en el organismo Distribución de la proteína en el organismo	Nevi	26-06
3.3 Proteína Cruda Proteína Verdadera Proteína degradable en rumen	Francisco	26-06
3.4 Proteína microbiana Nitrógeno No Proteico	Kenia	26-06
3.5 Proteína Metabolizable	Alejandro	26-06
3.6 Total de Nutrientes Digestibles (TND)	Roberto	26-06
3.7 Conceptos de digestibilidad	Erika	26-06
3.8 Digestibilidad verdadera y aparente	Neri	26-06
3.9 Digestibilidad biológica de los alimento	Marcos	26-06
3.10 Digestibilidad de los alimentos	Christian	26-06
3.11 Concentrados proteicos de origen animal	Azul	26-06
3.12 Digestibilidad in situ y Digestibilidad in vitro	Sebastian	26-06
3.13 Digestibilidad in vivo	Hannia	26-06
3.14 Digestibilidad de la materia seca	Mario	26-06
3.15 Manejo de animales fistulados	Renato	26-06