

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	
Licenciatura: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA		Materia: PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE		Clave: LMVZ804
Modalidad: Escolarizada		Cuatrimestre: 8°.		Horas: 4

OBJETIVO:	El alumno conocerá las formas de producción sustentables de carne, con los que podrá diseñar proyectos productivos que no atenten contra el ambiente y minimización la agresión hacia la ecología.
------------------	--

S	CLASE I	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I PRODUCCION INTENSIVA DE CARNE CORRAL DE ENGORDA	I.1. Bovinos	I.2. Ovejas
2	I.3. Porcinos	I.4. Cabras	I.5. Vacunación	I.6. Alimentos disponibles
3	I.7. Jaulas para manejo	I.8. Mangas de manejo	I.9. Embarcaderos	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN Ia. UNIDAD	UNIDAD II NECESIDADES NUTRITIVAS DE:	2.1. Bovinos PRODUCTORES DE CARNE	2.1. Bovinos PRODUCTORES DE CARNE
5	2.1. Bovinos PRODUCTORES DE CARNE	2.2. Ovejas PRODUCTORES DE CARNE	2.2. Ovejas PRODUCTORES DE CARNE	2.3. Porcinos PRODUCTORES DE CARNE

6	2.3. Porcinos PRODUCTORES DE CARNE	2.3. Porcinos PRODUCTORES DE CARNE	2.4. Cabras PRODUCTORES DE CARNE	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III CICLO SUSTENTABLE PARA LA PRODUCCION DE CARNE	3.1. Producción de abono (composta)	3.1. Producción de abono (composta)
8	3.2. Producción de biofertilizantes	3.2. Producción de biofertilizantes	3.3. Sólidos	3.3. Sólidos
9	3.4. Foliares	3.5. Lombricultura	3.5. Lombricultura	3.6. Producción de humos
10	3.6. Producción de humos	3.7. Producción de carne de lumbar	3.7. Producción de carne de lumbar	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV CONSERVACION Y MEJORA DE SUELOS Y UTILIZACION DE DESECHOS FRUTALES Y AGRICOLAS PARA COMPOSTAJE Y BIOFERTILIZANTES	4.1. Potreros sustentables	4.1. Potreros sustentables
12	4.2. Adiciones de M.O.	4.2. Adiciones de M.O.	4.3. Adición de minerales	4.4. Método directo
13	4.4. Método directo	4.5. Método indirecto	4.5. Método indirecto	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.					
	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO.
1	Libro	CIENCIA DE LA CARNE	WARRIS,P.D. SCHOOL OF VETERINARY	UNIVERSITY OF BRISTOL BRISTOL UK	2003
2	Libro	CIENCIA DE LA CARNE DE AVE	RICHARDSON, R. I. Y MEAD, G.C.	UNIVERSITY OF BRISTOL BRISTOL UK	2001
3	Libro	CONGELACION Y CALIDAD DE LA CARNE	GENOT, CL. DOCTOR INGENIERON EN CIENCIAS Y TECNICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	UNIVERSITY OF BRISTOL BRISTOL UK	2003

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Trabajos Escritos	10%
Actividades web escolar	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---