

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.	Manuel- Ricardo	26-06
3.2 Calorimetría Distribución de la energía en el organismo Distribución de la proteína en el organismo	Karla- Hannia	26-06
3.3 Proteína Cruda Proteína Verdadera Proteína degradable en rumen	Angel Rodrigo	26-06
3.4 Proteína microbiana Nitrógeno No Proteico	Lorena	26-06
3.5 Proteína Metabolizable	Gladis	26-06
3.6 Total de Nutrientes Digestibles (TND)	Luis Angel	26-06
3.7 Conceptos de digestibilidad	Eddy	26-06
3.8 Digestibilidad verdadera y aparente	Dulce	26-06
3.9 Digestibilidad biológica de los alimento	Jhonatan	26-06
3.10 Digestibilidad de los alimentos	Jimena	26-06
3.11 Concentrados proteicos de origen animal	Ivan	26-06
3.12 Digestibilidad in situ y Digestibilidad in vitro	Angel Ernesto	26-06
3.13 Digestibilidad in vivo	Daniel	26-06
3.14 Digestibilidad de la materia seca	Valeria	26-06
3.15 Manejo de animales fistulados	Sayuri	26-06