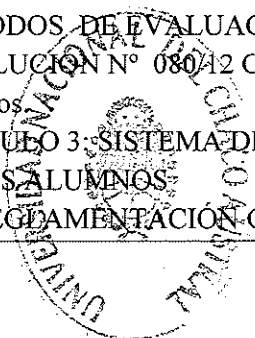
 UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL		PORCINOTECNIA	
Departamento:		Ciencias Básicas y Aplicadas	
Carga Horaria: 75 horas Teóricas: 25 Hs Practicas: 50 Hs		Programa vigente desde:2018	
Carrera		Año	
Ingeniería Zootecnista		Cuarto	
CORRELATIVA PRECEDENTE		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
Nutrición Animal Forrajicultura Reproducción animal	Fisiología Animal	Nutrición animal Forrajicultura Reproducción animal	
		Práctica profesional Tecnología de los Alimentos Balanceados. Tecnología de Productos Cárnicos.	
DOCENTES:		Sánchez, Graciela Noemí Serafini, Rocío Grisel	
OBJETIVOS:		Contribuir a la formación de conocimientos básicos sobre la actividad porcina como producción pecuaria para una aplicación práctica y científica a nivel regional, nacional y mundial, incorporando conceptos teóricos sobre genética, nutrición, manejo y sanidad.	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Importancia regional, nacional y mundial de la producción porcina. Raza y sus diferentes aptitudes. Pautas zootécnicas para el manejo genético, nutricional, reproductivo, tecnológico (instalaciones), sanitario y económico. Comercialización de la producción porcina.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		Se ofrecerá modalidad teórico-práctico que permitirá el desarrollo de las capacidades del ingeniero zootecnista, dándole herramientas para resolver situaciones problemáticas para ello se dispondrá de material bibliográfico, proyector de videos, clases dinámicas con debates y desarrollo de planificaciones en situaciones reales de un establecimiento, planteándose problemas reales que se verán obligados a resolver en trabajos grupales.	
MÉTODOS DE EVALUACIÓN:		METODOS DE EVALUACIÓN RESOLUCION N° 080/12 CS Reglamento Académico de Alumnos CAPÍTULO 3- SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS ALUMNOS 3.1 REGlamentación GENERAL	



ARTÍCULO 15: La aprobación de las asignaturas podrán realizarse por los sistemas que a continuación se detallan:

Mediante Examen Final.

a) Para alumnos regulares.

b) Para alumnos libres.

Mediante Exámenes Parciales (Promocional).

ARTÍCULO 16: A los efectos del sistema indicado en el Artículo anterior se establece:

Alumno Regular: Será considerado alumno regular en cada asignatura, aquel que, de acuerdo con las Normas Generales que se indican en Normas Generales para regularizar una asignatura, cumplimente los siguientes requisitos:

a) Asistencia al 75 % de las clases de Trabajos Prácticos impartidos en el período.

b) Aprobación del 100 % de los Trabajos Prácticos realizados durante el desarrollo la asignatura.

c) Aprobación de los Exámenes Parciales.

Alumno Libre: El alumno libre será el estudiante que habiendo cursado una asignatura no dio cumplimiento a los requisitos establecidos en el ítems anterior; o bien que no haya cursado la asignatura.

ARTÍCULO 19: EXÁMENES PARCIALES:

a) Requisitos previos: para rendir cada Examen Parcial el alumno deberá tener aprobados los Trabajos Prácticos realizados con anterioridad a los mismos, pudiendo adeudar como máximo uno de ellos, sea por ausencia a clase o por desaprobar el mismo.

b) Número y temario: Se establecerán, como mínimo, dos (2) por asignatura cuatrimestrales y tres (3) para las anuales. El temario de cada uno de ellos incluirá problemas similares a los desarrollados en las clases anteriores a las del examen y, en caso que el docente crea necesario, preguntas conceptuales sobre aspectos teóricos.

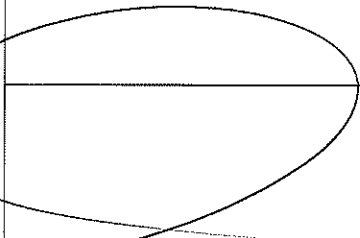
c) Fechas: Las fechas de los Exámenes Parciales serán fijadas en la Planificación de la Asignatura.

d) Evaluación: En el temario establecido, cada Asignatura, otorgará el puntaje del mismo, el que será de conocimiento para el alumno, de modo de totalizar 10 puntos, fijándose en seis (6) puntos el mínimo a obtener para aprobar el examen.

La calificación conceptual a utilizar deberá ser "Aprobado" o "Desaprobado" Según corresponda, no utilizándose ningún otro tipo de palabra ni símbolos que pueda generar confusión.

e) Recuperatorio: Como norma general se establece: cada alumno tendrá derecho a un número de recuperatorios igual al número de evaluaciones realizadas, no pudiendo exceder de tres el número de recuperatorios por cada evaluación.

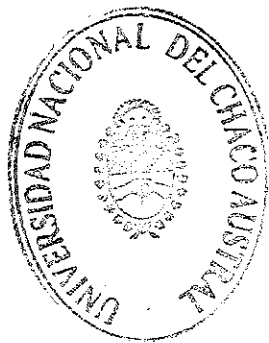
f) Validez de la regularidad: Cursada la asignatura y obtenida la

	<p>condición de Alumno Regular de acuerdo con los requisitos anteriores, la misma tendrá validez por el término de cinco (5) cuatrimestres lectivos, pudiendo rendirla como tal en cualquiera de los turnos de exámenes ordinarios o extraordinarios que se habiliten, pero en un número máximo de seis (6) oportunidades. La regularidad de las materias que se cursan durante el primer cuatrimestre vencerán el 31 de diciembre del segundo año, después del año de cursado, y la regularidad de las materias que se cursan durante el segundo cuatrimestre y las anuales vencerán el 31 de julio del tercer año, después del año de cursado.</p>
<p>PROGRAMA ANALÍTICO:</p>	<p>UNIDAD I. PRODUCCIÓN PORCINA Producción porcina mundial, nacional y regional. Distribución geográfica. Factores que favorecen la producción. Porcinoecnia: concepto. Aspectos generales. Su relación con la zootecnia.</p> <p>UNIDAD II: PRESENTACIÓN GENERAL DE LA ESPECIE Clasificación zoológica. Cronometría dentaria. Descripción de las regiones del cuerpo. Conformación. Aplomos. Razas: origen, difusión, aptitud, tipos.</p> <p>UNIDAD III: COMERCIALIZACIÓN Cadena de valor. Comercialización del ganado en pie. Faena. Industria de chacinados. Comercialización y consumo. Tipificación de la carne. Y comercialización del magro. Clasificación de reses porcinas. Comercio exterior. Relación porcino maicera. Relación capón- novillo.</p> <p>UNIDAD IV: SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Sistemas de crianza de cerdos. Factores a considerar. Ventajas y desventajas. Flujograma. Estructura de la piara. Ciclo de los reproductores y de los productos. Instalaciones porcinas.</p> <p>UNIDAD V: CONFORMACIÓN DE UNA PIARA DE CRÍA Servicio: manejo. Preparación del padrillo y de la cerda. Gestación: parto, lactancia y destete. Manejo sanitario: enfermedades zootécnicas. enfermedades profesionales.</p> <p>UNIDAD VI: MANEJO ALIMENTICIO Estado corporal. Alimentación de cerdos para engorde. Alimentación por categoría. Alimentación artificial. Sueros lácteos. Consumo de agua y estrategias de ahorro. Control del consumo en granjas. Disponibilidad de alimentos y requerimientos energéticos.</p> <p>UNIDAD VII: ANALISIS ECONÓMICO Y DE GESTIÓN Índices: preñez, parición, destete, mortalidad. Control de calidad. Normativas vigentes.</p>
	<p>Trabajos Prácticos</p> <p>UNIDAD I. PRODUCCIÓN PORCINA: búsqueda bibliográfica y representación de mapa de distribución geográfica de la producción porcina.</p>



<p>CLASES PRÁCTICAS:</p>	<p>UNIDAD II. PRESENTACIÓN GENERAL DE LA ESPECIE: investigación de clasificación en la escala zoológica de la evolución porcina y exposición individual de los trabajos.</p> <p>UNIDAD III: COMERCIALIZACIÓN: circuito de la comercialización porcina, análisis, desarrollo, planeamiento. Videos para analizar, entrevistas a productores regionales.</p> <p>UNIDAD V: CONFORMACIÓN DE UNA PIARA DE CRÍA: planificación de plan sanitario según tipo productivo. Visita INTA de Las Breñas y presentación de informe sobre trabajos realizados.</p> <p>UNIDAD VI: MANEJO ALIMENTICIO: planeamiento y disponibilidad en la alimentación porcina, fuentes de agua, manejo, visita del INTA de Sáenz Peña y presentación de informes sobre trabajos realizados.</p> <p>UNIDAD VII: ANALISIS ECONÓMICO Y DE GESTIÓN Realización de proyecto productivo, sistema FODA. Presentación y desarrollo de una granja de producción porcina a elección.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA:</p>	<p>VIEITES, CARLOS M. 2011. Producción porcina. Volumen I. fundamentos y enfoques sustentables para su desarrollo. Editorial Hemisferio Sur.</p> <p>MUÑOZ- MAROTTA-LAGRECA-ROUCO 1998. Porcinotecnia Práctica y Rentable. Editado y coordinado por Grupo Luzán. Imprime: EGRAF, S. A. Madrid.</p> <p>Muirhead, T.; Alexander, M. 2001. Manejo sanitario y tratamiento de las enfermedades del cerdo. Editorial InterMédica. 608 p</p> <p>Ministerio de Ciencia y Técnica de la nación. Un sitio para la búsqueda de artículos científicos.</p> <p>Material Curso de post grado en Producción Porcina FCV Casilda UNR Riart 2005.</p> <p>Campagna, D. A. 2006. Evaluación de un refugio desarmable para cerdos a campo en la etapa de Tecría - Terminación: efectos sobre la velocidad de crecimiento, el consumo de alimento y la calidad de la canal.</p> <p>Pinheiro Machado, L.C. Los Cerdos. Trad. por Carlos Vieites. 9ª ed. Buenos Aires. Hemisferio Sur. 1991. 361 p</p> <p>Franco R.; Brunori J.; Basso L.; Campagna D.; Silvia P. Moisés, S. 2008. Efectos de diferentes sistemas productivos sobre características nutraceuticas de la carne de cerdo. Memorias del IX Congreso Nacional de Producción Porcina. Mayo 2008. San Luis. Argentina.</p>
	<p>DIRECCIONES DE SITIOS WEB American Society of Animal Science (ASAS): puede acceder</p>

a los artículos completos del Journal of Animal Science, en forma gratuita, desde 1990 hasta un año atrás de la fecha de búsqueda. <http://jas.fass.org>. - Centro de Información de Actividades Porcinas. <http://www.ciap.org.ar>. - Food and Agriculture Organization (FAO). <http://www.fao.org>. - Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal. <http://www.fundacionfedna.org>. - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). <http://www.inta.gov.ar>. - Revista Avances en Tecnología Porcina (de la Asociación Nacional de Porcinocultura Científica de España). <http://www.avancesentecnologiaporcina.com>. - Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (Argentina). <http://www.biblioteca.mincyt.gob.ar>. - The Pig Site: Sitio web en inglés con información general, comercial y científica sobre producción de cerdos. <http://www.thepigsite.com>. <http://siiap.sagyp.mecon.gov.ar> - www.CIAP.com www.fedna.com www.inta.gob.ar




Vig. Ing. Enzo Gabriel JUDIS
Director de Departamento
Clonias Básicas y Aplicadas

