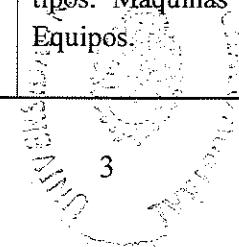
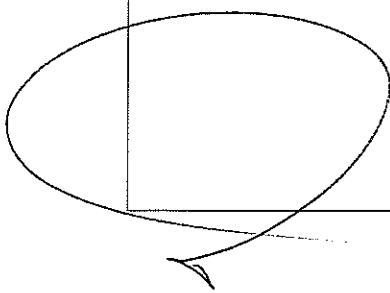


<p>PEDAGÓGICOS:</p>	<p>de desarrollar los temas en forma dinámica en donde, no sólo el profesor enseña, sino que el alumno busca información a fin de incorporar datos de nuevos procesos, nuevas tecnologías y sus aplicaciones regionales.</p> <p style="text-align: center;"><i>Clases Prácticas</i></p> <p>En las clases prácticas, el alumno resuelve problemas de situaciones reales, de acuerdo al tema en cuestión, y debe realizar una investigación bibliográfica y/o por Internet, sobre las cuestiones de gabinete.</p> <p>En el tiempo que dure el dictado de la cátedra, el alumno irá elaborando una monografía sobre un tema elegido y deberá exponerla al finalizar la cursada. Se realiza una visita a la planta de alimentos balanceados de la Cooperativa Saenz Peña.</p>											
<p>MÉTODOS DE EVALUACIÓN:</p>	<p>Como la materia es opcional, la aprobación de esta, es mediante dos parciales, cuya nota no debe ser menor que ocho (8) y, la presentación y aprobación de la monografía, la que es considerada como un tercer parcial.</p>											
<p>PROGRAMA ANALÍTICO DE CONTENIDOS:</p>	<p style="text-align: center;">PROGRAMA ANALÍTICO</p> <p>Tema I- Introducción. Constitución de los Alimentos Balanceados. Materias Primas. Concentrados o Suplementos Proteicos. Aditivos.</p> <p>Tema II- Aprovechamiento de los recursos naturales. Formulaciones. Raciones. Métodos de cálculos</p> <p>Tema III- Proceso de elaboración del Alimento Balanceado: Recepción de materia prima, Almacenaje, Dosificación, Molienda, Mezclado. Análisis de materias primas y productos terminados. Materiales y Equipos.</p> <p>Tema IV- Pelleteado. Depósitos de materias primas y productos terminados. Cálculos. Producción total de alimentos. Demanda de alimentos.</p> <p>Tema V- Diagramación de una planta de Alimentos Balanceados. Silos. diferentes tipos. Datos de interés.</p>											
<p>PROGRAMA ANALÍTICO DE TRABAJOS PRÁCTICOS:</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>SEMANA</th> <th>TEMAS DE TEORÍA</th> <th>TEMAS DE PRÁCTICOS</th> <th>TEMAS EVALUADOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Introducción. Constitución de los Alimentos Balanceados. Materias Primas. Concentrados.</td> <td>Ensayos básicos a materias primas (proteína, grasa, fibra, ceniza, minerales).</td> <td>Conocimientos básicos de materias primas. Análisis rutinarios</td> </tr> </tbody> </table>	SEMANA	TEMAS DE TEORÍA	TEMAS DE PRÁCTICOS	TEMAS EVALUADOS	1	Introducción. Constitución de los Alimentos Balanceados. Materias Primas. Concentrados.	Ensayos básicos a materias primas (proteína, grasa, fibra, ceniza, minerales).	Conocimientos básicos de materias primas. Análisis rutinarios			
SEMANA	TEMAS DE TEORÍA	TEMAS DE PRÁCTICOS	TEMAS EVALUADOS									
1	Introducción. Constitución de los Alimentos Balanceados. Materias Primas. Concentrados.	Ensayos básicos a materias primas (proteína, grasa, fibra, ceniza, minerales).	Conocimientos básicos de materias primas. Análisis rutinarios									

		Suplementos proteicos. Aditivos.	Gabinete N 1: situación actual de los alimentos balanceados. Tipos de materias primas utilizables. Tratamientos	
	2	Aprovechamiento de los recursos naturales.	Formulaciones. Raciones. Métodos de cálculos. Resolución de problemas rutinarios y abiertos	Elaboración de diferentes tipos de AB, solución a problemas industriales.
	3	Proceso de elaboración del Alimento Balanceado: Recepción de materia prima, Almacenaje, Dosificación, Molienda, Mezclado. Materiales y Equipos.	Análisis de materias primas y productos terminados. BPM. Seguridad e Higiene. Gabinete N2: puntos críticos en un establecimiento de ABA y normas de seguridad.	1er. Parcial: Cálculo de raciones. Formulaciones. Análisis de calidad
	4	Pelleado. Depósitos de materias primas y productos terminados. Producción total de alimentos. Demanda de alimentos	Cálculos de los depósitos de materia prima y producto terminado. Resolución de problemas rutinarios y abiertos.	Almacenamiento. Demanda y oferta de AB regional.
	5	Diagramación de una planta de Alimentos Balanceados. Silos, diferentes tipos. Máquinas y Equipos	Diagramar una planta de Alimentos Balanceados. Gabinete N3: Silos.BPM.	2do. Parcial: Planta de Alimentos Balanceados



	6	Visita a fábrica	Informe de visita	
BIBLIOGRAFÍA:	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos de Nutrición y Alimentación de Animales. D.C. Church y W. G. Pond. Ed. Limusa, 1990. - Nutrición Animal. P. McDonald, R. A. Edgard y J. F. D. Greenhalgh. Ed. Acribia, 1981. - Nutrición Animal Aplicada. E. W. Crampton y L. E. Harris. Ed. Acribia, 1979. - Nutrición Animal Práctica. Antonio Comcellon Martínez. Ed. Aeros, 1979. - Avances en la nutrición Animal. J. T. Abrams. Ed. Zaragoza, 1968. 			



Ing. Enzo Gordic
Director de Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas