

FACULTAD DE VETERINARIA

PROGRAMACION DOCENTE

CURSO ACADEMICO 1992-93

(Asignaturas cuarto curso)

ASIGNATURAS

Especialidad de Medicina y Sanidad

Anatomía Patológica Especial	5
Propedéutica y Biopatología Clínicas	9
Enfermedades Parasitarias	15
Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología	21
Anatomía Aplicada	31
Patología Quirúrgica I	37
* Nutrición y Alimentación	49
* Tecnología de los Alimentos	51

Especialidad de Producción Animal y Economía

Enfermedades Parasitarias (<i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i>)	15
Nutrición y Alimentación	57
Patología Infecciosa y Epidemiología	65
Practicultura y Conservación de Forrajes	77
Genética Especial	85
* Medicina Clínica y Radiología	97
* Cirugía y Anestesiología (<i>no hay programa</i>)		

Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Enfermedades Parasitarias (<i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i>)	15
Patología Infecciosa y Epidemiología (<i>Mismo programa que en Producción Animal</i>)	65
Microbiología de los Alimentos	101
Bioquímica y Análisis de Alimentos	115
Tecnología de los Alimentos (<i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i>)	51
* Medicina Clínica y Radiología (<i>Mismo programa que en Producción Animal</i>)	
* Nutrición y Alimentación (<i>Mismo programa que en Medicina y Sanidad</i>)	

* Asignaturas nuevas añadidas por la Modificación del 2º Ciclo del Plan de Estudios de 1973.

NUTRICION Y ALIMENTACION

(Especialidades: Medicina y Sanidad.- Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos)

PROGRAMA DE CLASES TEORICAS

- Tema 1.* Concepto de nutrición. Funciones y destino de los nutrientes en el organismo animal.
- Tema 2.* Composición química de los alimentos. Análisis de Weende y Van Soest. Clasificación de los alimentos por su composición química.
- Tema 3.* Concepto de digestibilidad real y aparente. Validez de los coeficientes de digestibilidad.
- Tema 4.* Digestibilidad: Factores de variación.
- Tema 5.* Fundamentos de valoración energética. La energía de los alimentos y su utilización por el organismo animal.
- Tema 6.* Pérdidas energéticas en forma de calor. Incremento Térmico. Energía neta y energía retenida.
- Tema 7.* Utilización de la Energía Metabolizable y factores de variación.
- Tema 8.* Sistemas tradicionales de valoración energética. Equivalentes Almidón y Unidades Alimenticias.
- Tema 9.* Nuevos sistemas de valoración energética. Los sistemas de energía neta variable.
- Tema 10.* Valoración protéica de los alimentos para los monogástricos. Fundamentos de los métodos de valoración.
- Tema 11.* Valor protéico de los alimentos para los rumiantes. Degradabilidad de la proteína y factores de variación.
- Tema 12.* Síntesis de proteína microbiana en el rumen. Su eficiencia y factores que la afectan.

- Tema 13.* Fundamentos de los sistemas de valoración protéica para los rumiantes. Proteína degradable e indigestible. Proteína digestible en el intestino.
- Tema 14.* Ingestión voluntaria. Introducción a los mecanismos de regulación.
- Tema 15.* Factores que afectan a la Ingestión voluntaria. Factores dependientes del animal y de la dieta.
- Tema 16.* Necesidades de mantenimiento. Concepto de pérdidas endógenas. Metabolismo basal. Nitrógeno metabólico fecal y nitrógeno endógeno urinario.
- Tema 17.* La actividad del animal y sus necesidades energéticas de mantenimiento. Influencia del clima en las necesidades de energía para mantenimiento.
- Tema 18.* Crecimiento y desarrollo. Composición corporal y alimentación. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 19.* Reproducción. Efecto de la alimentación sobre la pubertad y fertilidad. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 20.* Gestación. Desarrollo del útero gravido y efectos de la alimentación. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 21.* Lactación. Origen de los constituyentes de la leche. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 22.* Bases para el racionamiento. Tablas de valoración y necesidades. Formulación de dietas.
- Tema 23.* Principios generales para la alimentación de los animales en crecimiento.
- Tema 24.* Introducción a las normas de alimentación de hembras gestantes. Alimentación de la gallina ponedora.
- Tema 25.* Introducción a las normas de alimentación de hembras en lactación.

PROGRAMA DE CLASES PRACTICAS

- Prácticas periódicas para la resolución de problemas metodológicos y de razonamiento, con una carga lectiva igual a la de las clases teóricas.
- Prácticas en grupos: Digestibilidad.
Nº de grupos: 22. Lunes a viernes, 1,5 horas.

FRECUENCIA DE IMPARTICION

- Programa teoría: Anual
- Clases prácticas: Anual

NUTRICION Y ALIMENTACION

(Especialidades: Medicina y Sanidad.-Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos)

PROGRAMA DE CLASES TEORICAS

- Tema 1.* Concepto de nutrición. Funciones y destino de los nutrientes en el organismo animal.
- Tema 2.* Composición química de los alimentos. Análisis de Weende y Van Soest. Clasificación de los alimentos por su composición química.
- Tema 3.* Concepto de digestibilidad real y aparente. Validez de los coeficientes de digestibilidad.
- Tema 4.* Digestibilidad: Factores de variación.
- Tema 5.* Fundamentos de valoración energética. La energía de los alimentos y su utilización por el organismo animal.
- Tema 6.* Pérdidas energéticas en forma de calor. Incremento Térmico. Energía neta y energía retenida.
- Tema 7.* Utilización de la Energía Metabolizable y factores de variación.
- Tema 8.* Valoración energética de los alimentos para rumiantes. Fundamentos de los sistemas de energía neta variable.
- Tema 9.* Valoración energética de los alimentos para monogástricos.
- Tema 10.* Valoración protéica de los alimentos para los monogástricos. Fundamentos de los métodos de valoración.
- Tema 11.* Valor protéico de los alimentos para los rumiantes. Degradabilidad de la proteína y factores de variación.

- Tema 12.* Síntesis de proteína microbiana en el rumen. Su eficiencia y factores que la afectan.
- Tema 13.* Fundamentos de los sistemas de valoración protéica para los rumiantes. Proteína degradable e indegradable. Proteína digestible en el intestino.
- Tema 14.* Ingestión voluntaria. Introducción a los mecanismos de regulación.
- Tema 15.* Factores que afectan a la Ingestión voluntaria. Factores dependientes del animal y de la dieta.
- Tema 16.* Necesidades de mantenimiento. Concepto de pérdidas endógenas. Metabolismo basal. Nitrógeno metabólico fecal y nitrógeno endógeno urinario.
- Tema 17.* La actividad del animal y sus necesidades energéticas de mantenimiento. Influencia del clima en las necesidades de energía para mantenimiento.
- Tema 18.* Crecimiento y desarrollo. Composición corporal y alimentación. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 19.* Principios generales para la alimentación de los animales en crecimiento.
- Tema 20.* Reproducción. Efecto de la alimentación sobre la pubertad y fertilidad. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 21.* Introducción a las normas de alimentación de los animales reproductores.
- Tema 22.* Gestación. Desarrollo del útero gravido y efectos de la alimentación. Introducción a las necesidades energéticas y proteicas.
- Tema 23.* Introducción a las normas de alimentación de hembras gestantes. Alimentación de la gallina ponedora.
- Tema 24.* Lactación. Origen de los constituyentes de la leche. Necesidades energéticas y proteicas de las hembras lactantes.
- Tema 25.* Introducción a las normas de alimentación de la vaca lechera.

PROGRAMA DE CLASES PRACTICAS

- Prácticas periódicas para la resolución de problemas metodológicos y de razonamiento, con una carga lectiva igual a la de las clases teóricas.
- Prácticas en grupos: Digestibilidad.