Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2023)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ciencias Agropecuarias
Area: Producción Animal

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Anatomía y Fisiología Animal	LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA	Ord. Nº 6/21	2023	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PUIGDELLIBOL, JOSE MARTIN	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
VEGLIA, VERONICA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
5 Hs	4 Hs	Hs	1 Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
07/08/2023	17/11/2023	14	70

IV - Fundamentación

La presente asignatura pretende dentro del plan de estudio de la carrera de Licenciatura en bromatología, dotar al estudiante de las herramientas de la composición, disposición, ubicación y relación topográfica de los diferentes órganos que componen el organismo animal, su fisiología y su importancia de la normalidad en los animales de uso comercial de consumo humano.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Conocer aspectos generales sobre Anatomía y fisiología comparada de animales de uso comercial de consumo humano.
- Determinar la normalidad de los productos y subproductos de origen animal de consumo humano.

VI - Contenidos

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDAD 1: Introducción: etimología y definición de la anatomía. Divisiones de la anatomía. Nomenclatura y términos anatómicos. Generalidades sobre la organización del cuerpo animal. Anatomía topográfica, regiones de cuerpo. Divisiones de la anatomía sistemática. Planos corporales (sagital, transversal, frontal, medial, oblicuo)

UNIDAD 2: Sistema osteoarticular: Huesos. Estructura. Funciones. Descripción de un hueso tipo. Articulaciones.

Consideraciones generales. Clasificación, movimientos. Estructura general del esqueleto. Esqueleto axial y apendicular. Funciones y relaciones con las regiones del cuerpo. Aparato locomotor: Huesos que conforman los miembros anteriores y posteriores.
UNIDAD 3: Miología: Tejido Muscular: Estructura y fisiología del músculo. Transformación del músculo en carne.
UNIDAD 4: Calidad de carne: Cortes cárnicos. Diferentes cortes cárneos y su relación con la base ósea y las regiones del animal (bovino). Calidad: características organolépticas. Tipificación. Legislación actual.
UNIDAD 5: Sistema digestivo en monogástricos y poligástricos. Anatomía comparativa del tracto gastrointestinal de monogástricos y poligástricos. Descripción anatómica y funcional de los órganos que forman el tracto gastrointestinal. Glándulas anexas y sus funciones (hígado, páncreas). Digestión y absorción de los nutrientes. Fisiología digestiva. Conceptos. Factores que intervienen en la digestión. Mecánicos. Físicos. Químicos. Biológicos.
UNIDAD 6: Aparato circulatorio: composición anatómica y funcionamiento fisiológico comparado de especies. Sistema linfático: principales ganglios e inspección bromatológica según especie.
UNIDAD 7: Aparato urogenital, macho y hembra. Reseña anatómica y fisiológica del aparato reproductor del macho y de la hembra.
UNIDAD 8: Aparato respiratorio: composición, ubicación, anatomía y fisiología según especie.
UNIDAD 9: Achuría según legislación y reglamentaciones de SENASA. Aves. Fauna Silvestre. Peces, moluscos, crustáceos y batracios de explotación e interés comercial. Clasificación, conservación y características y legislación vigente para la comercialización.

PROGRAMA DE EXAMEN
Idem al programa analítico.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se prevé visita a frigorífico de la zona de Villa Mercedes.
Objetivo: identificar lo abordado en las clases teóricas, en los animales, vivos y faenados.
Los estudiantes deberán presentar informe de visita.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de aprobación con examen final
1) Para alumnos regulares:
Requisitos necesarios para regularizar la asignatura:
A. Los alumnos deberán concurrir al 50% de las clases teórico-prácticas.
B. Deberán aprobar 2 (dos) evaluaciones parciales con un puntaje mínimo de 6 (seis) puntos sobre 10 (diez) con la posibilidad de dos recuperaciones por parcial (con el mismo puntaje de aprobación). El estudiante deberá demostrar en el examen correspondiente la comprensión, análisis de la teoría y su aplicación práctica en caso que lo requiera.

Requisitos necesarios para la aprobación de la asignatura:
Aprobar un examen oral: que consistirá en la presentación de tema a elección del alumno (dentro de los contenidos del programa analítico) y posterior evaluación del tribunal a programa abierto.

2) Para alumnos libres (examen final)
Examen final, escrito y oral, sobre temas de carácter teórico-prácticos, según los requerimientos establecidos en el Art. 33 del Anexo de la Ord. CS Nº 013/03.
El examen escrito debe ser aprobado con un puntaje mínimo de 6 (seis) puntos sobre 10 (diez) para poder acceder al examen oral. Éste será tal cual lo establecido para alumnos regulares.

Esta Asignatura no prevé el sistema de promoción (aprobación sin examen final).

IX - Bibliografía Básica

[1] KOLB, E. Fisiología Veterinaria. Vol. I y II. Ed. Acribia. 1976.
[2] SISSON, S. Anatomía de los animales domésticos. Ed. El Ateneo. 1982.
[3] ABLAXTER, K. Metabolismo energético del rumiante.
[4] CHURCH, D.C. Fisiología digestiva y nutrición. Ed. Acribia. Zaragoza.1988.
[5] UNDERWOOD, E. 1983. Los minerales en la nutrición.
[6] KAUFFMANN , J; Metabolismo Ruminal.1982
[7] Código Alimentario Argentino “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, cap. VI .
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_VI.pdf
[8] Bavera, G., 2005, “CALIDAD DE LA CARNE”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[9] Consigli, R., 2001, “¿QUÉ ES LA CALIDAD DE LA CARNE?”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[10] De León, M., 2005, “LA INTENSIFICACIÓN DE LA GANADERÍA Y LA CALIDAD DE LA CARNE”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[11] Depetris, G., 2005, “CALIDAD DE CARNE ASOCIADA AL SISTEMA DE
[12] PRODUCCIÓN”. Recuperado de
http://www.researchgate.net/publication/228606617_Calidad_de_carne_asociada_al_sistema_de_producci
[13] Garriz, C.A., 2001, “CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LA CARNE VACUNA, INFLUENCIA DE FACTORES BIOLÓGICOS Y TECNOLÓGICOS”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[14] Lasta, J., 2003, “TERNEZA EN LA CARNE BOVINA”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[15] Pazos A., 2009, “ BIOQUÍMICA DEL MÚSCULO”. Recuperado de
http://www.ipcva.com.ar/files/envasado/Adriana%20pazos.pdf
[16] Peluffo Frisch, M., 2002, “TERNEZA: UNA CARACTERÍSTICA A TENER EN CUENTA”. Recuperado de http://www.produccion-animal.com.ar
[17] Ramirez Acero R., “TECNOLOGÍA DE CARNICOS”. Recuperado de
http://datateca.unad.edu.co/contenidos/301106/EXE_301106/index.html
[18] Serrano, E. y otros, 2013, “MANEJO PRE Y POST SACRIFICIO: INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO”. Recuperado de
http://cifacantabria.org/Documentos/manual%20carne%20baja%20con%20seguridad.pdf

X - Bibliografia Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

El estudiante deberá conocer anatomía y fisiología comparativa de los animales de producción con fines comerciales de productos y derivados.

XII - Resumen del Programa

Contenido introductorio de conceptos generales de anatomía y fisiología. Sistemas osteoarticular, muscular, circulatorio, linfático, digestivo, respiratorio y urogenital. Como anexo se prevé aves, achuras, crustáceos, moluscos entre otros.

XIII - Imprevistos

Se resolverán priorizando los temas centrales del Programa.

XIV - Otros

-