



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "DE HUALLAGA"  
R.M.N° 073-88-ED/R.D. N° 070 - 06 - ED

---

"Año de la Universalización de la Salud"

SÍLABO

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

<b>Programa Profesional</b>	:	Producción Agropecuaria
<b>Módulo Profesional</b>	:	Producción de Animales Mayores
<b>Unidad Didáctica</b>	:	Producción de Vacuno de Carne
<b>Créditos</b>	:	04
<b>Semestre Académico</b>	:	V - 2020
<b>Horario</b>	:	Lunes de 09.00 am a 10.30 am y Miércoles de 7:30 am a 9:00 am Jueves de 09.00 am a 10:30 am.
<b>Docente</b>	:	Mv. Luis Abraham Rengifo Cárdenas

**II. COMPETENCIA DEL PROGRAMA PROFESIONAL**

Planificar, organizar, ejecutar, supervisar y evaluar los procesos de producción de animales mayores para obtener productos de calidad.

### III. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>Capacidad terminal:</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
Planifica, organiza, ejecuta y evalúa los parámetros de crianza de vacunos de carne como: manejo, alimentación, mejoramiento y sanidad, considerando criterios técnicos y conservación del ambiente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Describe y analiza los aspectos generales de la producción técnicamente; Diseñando y construyendo las instalaciones para la crianza de vacunos de carne, considerando criterios técnicos.</li><li>• Programa y ejecuta los procesos de alimentación en la producción; Planificando y ejecutando el manejo de reproductivo de los vacunos de carne en sus diferentes etapas con criterio técnico.</li><li>• Realiza las actividades de manejo para cada fase productiva; Programando y aplicando los procesos de control sanitario en la producción de vacunos de carne, aplicando los criterios de bioseguridad.</li><li>• Conoce y describe el proceso de la producción cárnica y los métodos de conservación; Planificando, ejecutando el beneficio de vacunos, así mismo la comercialización de acuerdo a los factores de mercado, evaluando la eficiencia y la rentabilidad, aplicando criterios técnicos.</li></ul>

### IV. ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BÁSICOS

SEMANAS	ELEMENTOS DE CAPACIDAD	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS			MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	HORAS
			CONCEPTUAL	PROSEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
SEM: 1°	Planificar, describir y explicar los procesos de producción aplicando los aspectos técnicos.	Situación actual de la industria de vacunos de carne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importancia de la industria de vacunos de carne.</li> <li>• Población y producción de vacunos de carne.</li> <li>• Clasificación taxonómica y productiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de la importancia y población de vacunos de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifica, describe y explica los procesos de producción aplicando los aspectos técnicos.</li> </ul>	No Presencial = 6 h. Asincrónica = 3 Sincrónica = 3	12 horas
SEM: 2°			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Morfología: ganado vacuno de carne.</li> <li>• Razas y/o líneas y tipos: vacunos de carne.</li> <li>• Sistemas de crianza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las razas y líneas de vacunos de carne y sus crianzas.</li> </ul>			
SEM: 3°	Diseñar, ubicar y construir instalaciones; conocer y utilizar materiales, equipo y herramientas para la crianza de vacunos de carne logrando una producción eficiente.	Instalaciones y equipos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localización</li> <li>- Ubicación y diseño.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las instalaciones y sus ubicaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseña, ubica y construye instalaciones; conoce y utiliza materiales, equipo y herramientas para la crianza de vacunos de carne logrando una producción eficiente.</li> </ul>	No Presencial = 6 h. Asincrónica = 3 Sincrónica = 3	18 horas
SEM: 4°			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alojamiento:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos y clases de alojamiento.</li> <li>- Diseño de alojamiento</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los tipos y diseño de alojamiento..</li> </ul>			
SEM: 5°			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos y Herramientas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos y clases de equipos.</li> <li>- Diseños de alojamiento.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los equipos y herramientas de las instalaciones.</li> </ul>			
SEM: 6°	Formular y elaborar y dietas alimenticias en la producción de vacunos de carne con criterio técnico.	Alimentación y nutrición de vacunos de carne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema digestivo del vacuno: anatomía y fisiología</li> <li>• Requerimientos nutricionales del ganado vacuno de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación del sistema digestivo y sus requerimientos nutricionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formula y elabora las dietas alimenticias en la producción de vacunos de carne con criterio técnico.</li> </ul>	No presencial = 8 h. Asincrónica = 4 Sincrónica = 4	18 horas
SEM: 7°			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insumos empleados en la alimentación.</li> <li>• Formulación de raciones en vacunos de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los insumos en la alimentación formulaciones de raciones.</li> </ul>			
SEM: 8°			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas y programas de alimentación en vacunos de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación del programa de alimentación en los vacunos.</li> </ul>			
SEM: 9°	Reconocer y ejecutar el manejo reproductivo del	Reproducción y técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomía y fisiología reproductiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de la anatomía y fisiología,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce y ejecuta el manejo reproductivo del</li> </ul>	No presencial = 6 h.	12 horas

	ganado vacuno de carne para lograr una producción eficiente.	reproductivas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reproducción: madurez sexual, pubertad.</li> <li>• Apareamiento, gestación y parto.</li> </ul>	y su reproducción.	ganado vacuno de carne para lograr una producción eficiente.	Asincrónica = 3 Sincrónica = 3			
<b>SEM: 10°</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apareamiento, gestación y parto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas e índices reproductivas.</li> </ul>		<b>Presencial = 6 h.</b>			
<b>SEM: 11°</b>	Describir y realizar las labores de manejo en la explotación de ganado vacuno de carne.	Manejo zootécnico del ganado vacuno de carne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de Castración en bovinos.</li> <li>• Técnicas reproductivas.</li> <li>• Parámetros reproductivos y productivos.</li> <li>• Programas de mejoramiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación del manejo zootecnia en el ganado bovino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe y realiza las labores de manejo en la explotación de ganado vacuno de carne.</li> </ul>	<b>No presencial = 3 h.</b>  Asincrónica = 1 Sincrónica = 2	12		
<b>SEM: 12°</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de marcación en bovinos.</li> <li>• Tipos de descorné en bovinos.</li> </ul>			<b>Presencial = 9 h.</b>	horas		
<b>SEM: 13°</b>	Programar y aplicar las B.P.P. en la crianza de vacunos de carne.	Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• B.P.P: ganado vacuno de carne. - Sanidad - Bioseguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las B.P.P de ganado vacuno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa y aplica las B.P.P. en la crianza de vacunos de carne.</li> </ul>	<b>No presencial = 4 h.</b>  Asincrónica = 2 Sincrónica = 2	12		
<b>SEM: 14°</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfermedades infecciosas en ganado vacuno de carne.</li> <li>• Enfermedades parasitarias en ganado vacuno de carne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de las principales enfermedades infecciosas y parasitarias.</li> </ul>				<b>Presencial = 8 h.</b>	
<b>SEM: 15°</b>	Describir y manejar el proceso de la producción cárnica y la técnica de conservación.	Producción cárnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El beneficio: métodos y técnicas.</li> <li>• La carne: valor nutritivo.</li> <li>• Carcasa y cortes de carnes: características.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de la producción cárnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe, maneja el proceso de la producción cárnica y la técnica de conservación.</li> </ul>	<b>No presencial = 8 h.</b>  Asincrónica = 4 Sincrónica = 4	12		
<b>SEM: 16</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de la carne: métodos.</li> <li>• Contaminación de la carne: alteraciones de las carnes crudas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de la conservación de las carnes y sus alteraciones.</li> </ul>				<b>Presencial = 4 h.</b>	
<b>SEM: 17</b>	Analizar y evaluar los costos del proceso productivo	Costos de producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comercialización</li> <li>• Eficiencia productiva.</li> <li>• Evaluación de los costos de producción.</li> </ul>	Clasificación del costo de producción de l carne.	Analiza y evalúa los costos del proceso productivo.	<b>No presencial = 6 h.</b>  Asincrónica = 3 Sincrónica = 3	6		
<b>SEM: 18°</b>	<b>PROCESO DE RECUPERACIÓN</b>							<b>Presencial = 0 h.</b>	horas

## **METODOLOGÍA:**

### **5.1 Presencial**

- Demostrativa
- Expositiva.

### **5.2 No Presencial**

- Asincrónica: reporte de tareas en PDF, videos y diapositivas vía correo electrónico (sesión de clases)
- Sincrónica: video reuniones por el programa ZOOM, Facebook, vía celular, whatsapp y/o cuestionarios por correo electrónico. (tiempo real).

## **VI. MEDIOS Y MATERIALES:**

- Plataforma virtual: whatsapp, Facebook, videos, Zoom, meet.jit.si/EISTPH
- Correo electrónico: Artículos en Word, Presentaciones PowerPoint, Videos y Simuladores.

## **VII. EVALUACION**

- Cognoscitiva: llenado y reporte de cuestionario y registro de trabajos encargados
- Psicomotriz: Muestra de trabajos prácticos realizados.
- Evaluación actitudinal: ficha de registro actitudinal.

## **VIII. CONDICIONES DE APROBACION.**

- El calificativo mínimo aprobatorio es 13.
- En todos los casos la fracción 0.5, se considera como una unidad a favor del estudiante. Si el estudiante obtuviera nota menor a 10, en todos los casos, repite la unidad didáctica.
- Si después del periodo de recuperación, el estudiante desapueba en el 50% del número total de unidades didácticas matriculadas que corresponden a un mismo módulo, repite el Módulo.
- El estudiante que acumulará inasistencias injustificadas en número igual o mayor al 30%, del total de horas programadas en la UD, será desaprobado automáticamente, tanto en modo presencial y no presencial.

## **V. BIBLIOGRAFÍA**

MANUAL AGROPECUARIO. 2002 Tecnologías Orgánicas de la Granja Integral .Lexus Editores. Perú

PORRAS M.F.1980. Estudio comparativo de dos sistemas de manejo de terneros cruzados (criollo x B.S.) en la zona alta de Ayacucho a 3,150 y 3,330 m.s.n.m.

COOPER M. Y M.B. WILLIS. 1978. Producciones rentables de vacuno de carne. Ediciones Mundi- prensa. Madrid.

BATAGLIA, R.A. y MAYROSE, V.B. Manual de ganado y aves de corral. Ediciones Ciencia y Técnica - México

.....  
CCP LLane Amasifen Gonzales  
**Jefe de Unidad Académica**

.....  
Mv. Luis Abraham Rengifo Cárdenas  
**Docente Responsable**

.....  
CPC. Rosa del Carmen Panduro Ríos  
**Directora General**