

Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia



Guía de Evaluación del Aprendizaje:
Cunicultura

Elaboró:	MVZ. Alejandro Carbajal Ezeta	Fecha:	30/06/2016
----------	-------------------------------	--------	------------

Fecha de aprobación	H. Consejo Académico	H. Consejo de Gobierno
	03/04/2017	03/04/2017



Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje	4
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	5
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación	6
VII. Mapa curricular	13



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte **Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Licenciatura **Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Unidad de aprendizaje **Cunicultura** Clave **L43750**

Carga académica

2	2	4	6
Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Período escolar en que se ubica

1	2	3	4	5	6	7	8	9
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Seriación

Ninguna	Ninguna
UA Antecedente	UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input checked="" type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text"/>

Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje

N/A



II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje

Conforme lo establece el Artículo 89 del Reglamento de Estudios Profesionales vigente, la presente Guía de Evaluación del Aprendizaje es el documento normativo que contiene los criterios, instrumentos y procedimientos a emplear en los procesos de evaluación de los estudios realizados por los alumnos. Se caracteriza por lo siguiente:

- a) Sirve de apoyo para la evaluación en el marco de la acreditación de los estudios, como referente para los alumnos y personal académico responsable de la evaluación.
- b) Es un documento normativo respecto a los principios y objetivos de los estudios profesionales, así como en relación con el plan y programas de estudio.

A partir de la guía pedagógica, se retomaron las actividades diseñadas de aprendizaje para lo que se generó un plan de evaluación por cada una de las 4 unidades que comprende el programa de Cunicultura. En el cual se identifican un total de 17 evidencias que abarcan las actividades seleccionadas para la evaluación de las 4 unidades de acuerdo a los criterios establecidos; utilizando los instrumentos elaborados, anexando el diseño de la evaluación.

La unidad de aprendizaje de cunicultura se evaluará bajo las siguientes evidencias realizadas en diferentes actividades, como resúmenes, cuestionarios, reportes, matriz de clasificación, maquetas, exposiciones, proyecto de inversión y cursos; Las evidencias serán evaluadas con de instrumentos como listas de cotejo, rúbrica y producto elaborado.

Es a través de la evaluación que el docente acredita el grado en que los estudiantes cuentan con los conocimientos, habilidades y actitudes requeridos en cada etapa formativa a fin de cumplir con los objetivos educativos y contribuir al desarrollo de las competencias profesionales indicadas en el perfil de egreso.

En este sentido es responsabilidad del docente realizar una evaluación objetiva y justa considerando tanto los objetivos de aprendizaje establecidos como el nivel de desempeño logrado por el estudiante en la realización de sus actividades de aprendizaje. Estas actividades aportan evidencias sobre el estado del aprendizaje logrado por el estudiante, y serán valoradas a través de criterios de desempeño específicos, descritos en instrumentos como listas de cotejo, rúbricas y cuestionarios (exámenes).

El diseño de la presente guía de evaluación se orienta a realizar las siguientes funciones:

- Identificar si los estudiantes cuentan con los conocimientos o habilidades necesarios para los nuevos aprendizajes.
- Realizar ajustes a la metodología de enseñanza y de aprendizaje desde el inicio, a partir de los resultados obtenidos en la evaluación diagnóstica.
- Verificar el avance de los estudiantes según su desempeño, para ofrecer apoyo y estimular el esfuerzo.
- Facilitar los sistemas de apoyo que requiera el estudiante para alcanzar los niveles de logro deseados.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular



Núcleo de formación:	Integral
Área Curricular:	Producción Animal
Carácter de la UA:	Optativa

IV. Objetivos de la formación profesional.

Objetivos del programa educativo:

Establecer el diagnóstico, tratamiento clínico-quirúrgico y prevención de enfermedades en forma sistémica en poblaciones animales y en unidades de producción en armonía con el ambiente.

Diseñar, gestionar y evaluar programas de prevención, control, erradicación y vigilancia de enfermedades zoonóticas y de las transmitidas por alimentos (ETAs) que afectan a poblaciones animales y humanas.

Crear y aplicar sistemas de alimentación eficientes, sostenibles e inocuos para los animales, que garanticen la eficiencia y el aprovechamiento de los recursos disponibles.

Formular y aplicar programas y estrategias de manejo para el incremento de la eficiencia reproductiva de los animales.

Diseñar y aplicar métodos de selección para el mejoramiento genético de los animales.

Analizar y aplicar la normatividad oficial vigente en la producción pecuaria y aprovechamiento de animales de vida silvestre, para contribuir a la preservación y conservación del ambiente.

Participar en la formulación y aplicación de leyes y normas que promuevan y garanticen el bienestar de los animales de compañía, productivos y de fauna silvestre cautiva.

Promover proyectos productivos y de servicios veterinarios como fuente de autoempleo profesional.

Integrar y dirigir grupos multi e interdisciplinarios en el establecimiento y administración de las empresas e instituciones del sector agropecuario.

Diseñar proyectos de investigación y resolución de problemáticas pecuarias.

Objetivos del núcleo de formación:

Proveerá al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.



Comprenderá aprendizajes sobre métodos y técnicas especializadas, y capacidades para desarrollar la autonomía profesional y el desempeño aceptable en el campo laboral.

Podrá contemplar áreas de formación con énfasis en ámbitos de intervención profesional o de iniciación en el proceso de investigación, con una práctica profesional supervisada en espacios laborales.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Analizar los fundamentos científicos y conocimientos técnicos para diseñar, desarrollar y evaluar las estrategias aprovechando los recursos existentes en las unidades de producción dentro de un marco sostenible y de bienestar animal.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Diseñar y evaluar los procesos de producción cunícola, aplicando principios de bienestar animal y un enfoque sustentable para brindar productos inocuos en beneficio del productor y del consumidor final.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización.

Unidad 1. Desarrollo de la actividad cunícola		
Objetivo: Analizar el origen y desarrollo de la actividad cunícola a nivel internacional y nacional para conocer la importancia que representa la especie.		
Contenidos:		
1 Introducción a la Cunicultura		
1.1 Definición		
1.2 Situación de la cunicultura en un contexto mundial		
1.2.1 Procesos de producción cunícolas a nivel mundial		
1.3 Principales países productores y consumidores de carne de conejo		
1.4 Desarrollo de la cunicultura en México y la relación con la ganadería nacional		
1.5 Principales Estados de la República Mexicana productores y consumidores de carne de conejo		
1.6 Generalidades sobre los procesos de Producción Cunícolas en el país		
1.7 Posición del Médico Veterinario en diferentes ámbitos de competencia para el desarrollo de la cunicultura		
Evaluación del aprendizaje		
Actividad	Evidencia	Instrumento
A1 Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo
A2 Evaluación	Cuestionario	Lista de cotejo



Diagnóstica		
A5 Mapa geográfico	Mapa	Lista de cotejo
A6 Cuestionario	Cuestionario	Lista de cotejo

Unidad 2. Sistemas de producción cunícolas

Objetivo: Analizar los procesos empleados en los diversos sistemas de producción en conejos, a través de la búsqueda en bancos de información electrónica, para tener un panorama general y caracterizar cada sistema, mediante una matriz de clasificación, para describir las diferencias en cada sistema y su impacto.

Contenidos:

- 2 Características de los sistemas de producción
 - 2.1 Procesos inmersos en los sistemas de producción
 - 2.1.1 Aspectos socioculturales
 - 2.1.2 Aspectos organizativos
 - 2.1.3 Aspectos económicos
 - 2.1.4 Análisis de mercado
 - 2.2 Aspectos técnicos
 - 2.2.1 Tipos de instalaciones
 - 2.2.2 Manejo Nutricional, alimentos y alimentación
 - 2.2.3 Manejo reproductivo
 - 2.2.4 Razas comúnmente explotadas
 - 2.2.5 Manejo Genético
 - 2.2.6 Manejo Sanitario
 - 2.2.7 Patologías de importancia
 - 2.3 Clasificación de los Sistemas de Producción Cunícolas
 - 2.3.1. Producción Extensiva, Tradicional o Traspatio
 - 2.3.2. Producción Semi-Empresarial o Semi-Intensiva
 - 2.3.3. Producción Empresarial o Intensiva

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A9 Investigación documental	Reporte	Lista de Cotejo
A10 Investigación documental	Reporte	Lista de Cotejo
A11 Matriz de clasificación	Matriz	Lista de Cotejo

Unidad 3. Tecnología aplicada a los sistemas y procesos de producción



Objetivo: Seleccionar La tecnología apropiada para cada sistema y proceso de producción realizando un inventario de recursos que se adecue mejor a las diversas situaciones étnicas, culturales, ambientales y económicas del cunicultor y su mercado para brindar productos inocuos tomando como base los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal.

Contenidos:

- 3 Tecnología aplicada a los sistemas y procesos de producción
 - 3.1 Características de las unidades de producción primaria cunícolas, bajo los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal
 - 3.1.1 Consideraciones sobre instalaciones y ambiente, construcción económica, evolutiva, extensible, y sustentable
 - 3.1.1.1 Tipos de instalaciones: al aire libre, con ventilación natural y ambiente controlado
 - 3.1.1.2 Infraestructura resistente, muros, cubiertas, ventanas, pasillos, drenajes, fosas recolectoras para control de excretas (en su caso)
 - 3.1.1.3 Equipo e implementos (dependiendo del tipo de instalación): jaulas, comederos, bebederos, nidales, báscula, escobas, palas, extractores, ventiladores, higrómetro, termómetro.
 - 3.1.2 Consideraciones sobre el manejo nutricional, Alimentos y alimentación
 - 3.1.2.1 Necesidades nutricionales por etapa productiva
 - 3.1.2.2 Fisiología digestiva
 - 3.1.2.3 Utilización de alimentos propios de la región
 - 3.1.2.4 Consumos de alimento por etapa productiva
 - 3.1.2.5 Almacenamiento de insumos o alimentos
 - 3.1.2.6 Calidad de Agua para consumo
 - 3.1.3 Consideraciones sobre el manejo reproductivo
 - 3.1.3.1 Fisiología del aparato reproductor del macho y de la hembra
 - 3.1.3.2 Características deseables en los animales seleccionados para reproductores
 - 3.1.3.3 Programas reproductivos
 - 3.1.4 Razas y selección de líneas genéticas de conejos y elección de un programa de cruzamientos
 - 3.1.4.1 Características de las razas productoras de carne y piel.
 - 3.1.5 Patologías de Importancia en cunicultura
 - 3.1.5.1. Por aparatos y sistemas
 - 3.1.6 Consideraciones sobre Medidas de Bioseguridad
 - 3.1.6.1 Aplicables a la unidad de producción
 - 3.1.6.2 Aplicables al personal
 - 3.1.6.2.1 Limpieza y desinfección de equipos, implementos (Registros POES)
 - 3.1.6.3 Establecimiento de Lombricomposta
 - 3.1.7 Análisis de inversión en las granjas cunícolas
 - 3.1.7.1 Formulación de un proyecto de inversión
 - 3.1.8 Estrategias de mercadeo



Producto, distribución, promoción, ventas, precios, etc		
Evaluación del aprendizaje		
Actividad	Evidencia	Instrumento
A14 Investigación documental instalaciones -Practica área cunícola posta zootécnica instalaciones	Maqueta Reporte Cuestionario sobre manejo nutricional y reproductivo	Lista de Cotejo Lista de Cotejo
A15 Investigación documental sobre manejo nutricional y reproductivo -Practica área cunícola posta zootécnica manejo nutricional y reproductivo	Reporte Exposición	Lista de Cotejo Lista de Cotejo
A16 Investigación documental sobre patologías de importancia y medidas de bioseguridad	Cuestionario	Lista de Cotejo
A17 Investigación documental sobre un proyecto de inversión y análisis de mercado para productos cunícolas.	Proyecto de inversión	Rubrica

Unidad 4. Innovación y desarrollo de productos y subproductos del conejo, con valor agregado
Objetivo: Aplicar la tecnología en materia de transformación de la carne y aprovechamiento de la piel del conejo, para diversificar los productos y subproductos que le proporcionará un valor agregado a la producción
Contenidos: 4. Innovación y desarrollo de productos y subproductos del conejo, con valor agregado 4.1 Procedimientos aplicables a la producción de carne, tomando en consideración las buenas prácticas de manufactura. 4.1.1. Especificaciones sanitarias en establecimientos para sacrificio y faenado de animales para abasto 4.1.2. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- 4.1.3. Establecimiento de Lombricomposta
- 4.1.4. Curso sobre Transformación de la carne
- 4.1.5. Curso sobre Procesamiento, conservación y curtido de la piel.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A27 Investigación documental sobre buenas prácticas de manufactura	Exposición	Lista de cotejo
A30 Desarrollo de cursos sobre transformación de la carne y curtido de piel de conejo	Transformación de la carne Curtido de la piel de conejo	Producto elaborado Producto elaborado

Primera evaluación parcial

Evidencia Unidades temáticas 1 y 2	Instrumento	Porcentaje
Resumen	Lista de cotejo	20
Cuestionario	Lista de cotejo	
Mapa	Lista de cotejo	
Cuestionario	Lista de cotejo	
Reporte	Rubrica	30
Reporte	Rubrica	
Matriz de Clasificación	Lista de cotejo	
Examen	Cuestionario de opción múltiple, falso-verdadero, complementación cerrada y abierta.	50
		100



Segunda evaluación parcial

Evidencia Unidades temáticas 3 y 4	Instrumento	Porcentaje
Maqueta Reporte Cuestionario sobre manejo nutricional y reproductivo Reporte Exposición Cuestionario Proyecto de inversión	Lista de cotejo Rúbrica Lista de cotejo Rúbrica Lista de cotejo Lista de cotejo Lista de cotejo	40
Exposición Curso sobre transformación de la carne Curso sobre curtido de pieles de conejo	Lista de cotejo Elaborar un producto Elaborar un producto	30
Examen	Cuestionario de opción múltiple, falso-verdadero, complementación cerrada y abierta.	30
		100

Evaluación ordinaria final

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Promedio de parciales entre 6.0 a 7.9	Promedio de parciales	50
Examen	Cuestionario de opción múltiple, falso-verdadera, complementación cerrada y abierta.	50
		100

Evaluación extraordinaria

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen	Cuestionario de opción múltiple, falso-verdadera, complementación cerrada y abierta.	100



Evaluación a título de suficiencia

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen	Cuestionario de opción múltiple, falso-verdadera, complementación cerrada y abierta.	100