

## FORMULARIO DE PROPUESTA DE CURSOS

*El objetivo de este formulario es facilitar a los docentes la operativa de propuesta de cursos, y coordinar la oferta de cursos optativos de la carrera de grado, educación permanente, y programas de posgrado de la Facultad de Agronomía.*

*Todo curso de posgrado se ofrece a la vez como curso de educación permanente, y puede admitir un cupo de estudiantes de 5to año. Todo curso de posgrado debe contar con una evaluación y el docente responsable debe pertenecer al Colegio de Posgrados de la Facultad (adjuntar CV en caso contrario).*

### 1. Datos generales del curso

*Por favor indique el Programa al que pertenece **prioritariamente** el curso y los cupos para estudiantes de diferentes programas:*

Programa	Marque el programa al que el curso pertenece:	Cupos para estudiantes de cada programa:
Posgrado Académico	x	5
Posgrado Profesional	x	5
Educación Permanente	x	5
Grado (optativos de 5to)	x	Sin cupo
<b>Cupo Total</b>		Sin cupo

Modalidad del Curso:	x	Presencial
		A Distancia

*En caso de ser curso de posgrado, indicar tipo de curso:*

- Curso General (créditos pueden contar como obligatorios) para el programa de Maestría en Ciencias Agrarias
- Curso de la Opción de especialización de la Maestría (indicar opción): \_\_\_\_\_
- Obligatorio para el posgrado profesional (indicar programa): \_\_\_\_\_
- Temática opcional

**SERVICIO :** Universidad de la República - Facultad de Agronomía

**DEPARTAMENTO O UNIDAD :** DPA&P

**CICLO:** Tecnológico productivo y Síntesis y Profundización

**SUB-CICLO :**

**NOMBRE DEL CURSO :** EVALUACION Y MANEJO DE ALIMENTOS 2016 (EMA 4to y 5to)

**PALABRAS CLAVES (3):**



## 2. Equipo docente

Para todos los docentes por favor incluir el título académico (p.ej., Ing. Agr., M.Sc., Ph.D) delante del nombre. En cargo especificar grado docente, dedicación horaria global (semanal y dedicación horaria en el curso).

### Docente Responsable :

<b>Nombre</b>	M.Cristina Cabrera	<b>Cargo</b>	Prof Tit
---------------	--------------------	--------------	----------

### Docentes Participantes de la UDELAR :

<b>Nombre</b>	M. del Puerto; Alejandra Terevinto Roberto Olivero	<b>Cargo</b>	Asistente Asistente Prof. Adjunto
---------------	--	--------------	---

### Especialistas invitados :

<b>Nombre</b>	L. Astigarraga	<b>Cargo</b>	Prof. Agdo
<b>Institución</b>		<b>Especialización</b>	

### Docentes Extranjeros :

<b>Nombre</b>		<b>Cargo</b>	
<b>País de origen</b>		<b>Especialización</b>	
<b>Institución o Universidad</b>			

## 3. Programa del curso

### DESTINATARIOS : (Indique a quien va dirigido el curso citando disciplina y especialización)

Estudiantes Ciencias Agrarias, Profesionales Ciencias Agrarias, Mastrandos CA

### OBJETIVOS: (Indique brevemente los objetivos principales del curso)

#### OBJETIVOS

\*Brindar las bases necesarias a la comprensión de los principios de la tecnología de alimentos para la alimentación animal y el manejo de los mismos. Desde una óptica de composición nutricional para las diferentes especies, procesos tecnológicos y los principios para el desarrollo de nuevos procesos.

\*Analizar los principios fundamentales del valor nutricional de los alimentos y sus aplicaciones a la industrialización y /ó transformación de los mismos.

\*Brindar las bases analíticas de la evaluación química y nutricional de los alimentos así como de la inocuidad y biodeterioro.

**CONTENIDOS :** (Indique brevemente los principales contenidos temáticos del curso)

**Unidades Temáticas**

**Programa**

1. Inicio Proyecto Desarrollo de Alimentos. Paquete analítico. Composición química y calidad nutricional. Inicio de práctico analítico.
  2. Subproductos industria animal. Calidad nutricional. Procesos.
  3. Inocuidad. BSE. Salmonela
  4. Grasas y aceites. Grasas protegidas. Procesos tecnológicos. Calidad nutricional. Análisis químico de la calidad nutricional.
  5. Reconocimiento de alimentos y manejo de tablas de composición. Unidades útiles.
  6. Granos de cereales. Procesos .Subproductos industria vegetal.
  7. Forrajes conservados. Práctico laboratorio
- Inicio Simulando Auditorías.
8. Nutrición mineral. Suplementación mineral. Biodisponibilidad. Tecnología de la suplementación mineral. Diseño de suplementos. Práctico Formulación y diseño de suplementos minerales.
  9. Biodeterioro. . Micotoxinas Incidencia de las micotoxinas en grano húmedo
  10. Aditivos. SATELITE I Subproductos industria citrícola .
  11. Legislación. Mercosur. OMC. SATELITE II Subproductos industria avícola.
  12. Calidad de pasturas.
  13. Tecnología de elaboración de raciones. Mezcla. Desmezcla.
  14. Almacenamiento y conservación de granos
  15. Práctico elaboración raciones. Muestreo. Normas aplicadas.
  16. Visita a Molino de elaboración de alimentos y concentrados .

**METODOLOGÍA :** (Indique brevemente la metodología del curso)

Teóricos, prácticos y dos proyectos grupales:

A) Simulando auditoría, práctico de laboratorio en situación real.

B) Desarrollo de alimentos para producción animal, se realizan las etapas que implica un desarrollo de alimento nuevo.

**DEDICACIÓN (CARGA) HORARIA DEMANDADA A LOS ESTUDIANTES :**

(Indique la forma en que se asignará la dedicación horaria de los estudiantes a los efectos del cálculo de Créditos del Curso)



**EVALUACIÓN :** (Indicar si se realiza)

<b>DEL CURSO:</b> (Por los cursantes)		(Por los docentes)	x
(Por el responsable de Educación Permanente)			
<b>DE LOS CURSANTES:</b> (Por parte de los docentes)			

**INTERSERVICIO :** Indique con cual / es :

**FECHA PROBABLE DE REALIZACION:** Abril 2016

**CRÉDITOS SUGERIDOS :** 4 (Resolución 2360/2015)

**LOCALIDAD :**

**SALÓN :**

Con el objetivo de mejorar el proceso de propuestas de cursos en forma coordinada agregue si desea comentarios, sugerencias o críticas al presente formulario. Muchas gracias.

**No rellenar esta parte (para uso interno de la Unidad)**

- Formulario completo
- Fecha recibido el formulario: \_\_/\_\_/\_\_\_\_
- Aval del coordinador de opción
- Aval del Director del Departamento o Unidad
- Aprobado por Comité Académico de Posgrados (fecha: \_\_/\_\_/\_\_\_\_)
- Aprobado por Comisión de Enseñanza (fecha: \_\_/\_\_/\_\_\_\_)
- Código del curso en BEDELÍA: \_\_\_\_\_
- Fecha límite de inscripción: \_\_/\_\_/\_\_\_\_
- Publicado en página web