

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	
Posgrado Profesional	x	
Educación Permanente	x	
	Cupo Total	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): __x__
- € Obligatorio para el posgrado profesional (indicar programa): _____
- € Temática opcional

SERVICIO : Universidad de la República - Facultad de Agronomía

DEPARTAMENTO O UNIDAD : DPA&P

CICLO:

SUB-CICLO :

NOMBRE DEL CURSO :

EVALUACION Y MANEJO DE ALIMENTOS 2018 (EMA II para MCA y MCNut)

PALABRAS CLAVES (3):

Alimentos, valor nutricional, tecnologías de proceso

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 :

Nombre	M.Cristina Cabrera	Cargo	Prof Tit
---------------	--------------------	--------------	----------

Docentes Participantes de la UDELAR :

Nombre	A. Saadoun M. del Puerto; Alejandra Terevinto Roberto Olivero M. Jesus Marichal	Cargo	Profesor Agregado Asistente Asistente Prof. Adjunto Prof Titular
---------------	---	--------------	--

Especialistas invitados :

Nombre	L. Astigarraga	Cargo	Prof. Agdo
Institución		Especialización	

Docentes Extranjeros :

Nombre	A. Bianco	Cargo	Prof Adjunto
País de origen		Especialización	
Institución o Universidad			

3. Programa del curso

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

Estudiantes Maestria en Ciencias Nutricionales y Ciencias Agrarias, D y M Profesional

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)

a) CURSOS PRESENCIALES: (indique nº de horas para cada caso)

Exposiciones Teóricas	42	Teórico - Prácticos		Prácticos (laboratorio)	16
Talleres		Seminarios	10	Excursiones	4
Actividades Grupales o individuales de preparación de informes	10	Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones	2	Lectura o trabajo domiciliario (1)	10
Otras (indicar cual/es)					

