



CARTELERA N°181 /24

CURSO POSGRADO

Los ensilajes como alimentos: aspectos de conservación y valor

Coordinador: Alejandro Britos

Créditos: 3

Horas: 45

Modalidad de dictado: Presencial

Cupo: No

Período de dictado: 27/05/2024 al 30/05/2024

Período de inscripción: 03/05/2024 al 23/05/2024

Exclusivamente a través del SGAE* Les dejamos un [instructivo](#) de apoyo.

Docentes nacionales:

- Analía Pérez,
- Carmen García y Santos,
- Álvaro Santana

Contenido

Capacitar a profesionales del área agraria en los procesos de evaluación de la composición química y de la fermentescibilidad in vitro de alimentos para animales. Al finalizar el curso el estudiante será capaz de controlar la calidad de los alimentos y materias primas a través de la correcta interpretación de los resultados de análisis de laboratorio.

Descripción general y método de trabajo:

Se trabajará en base a exposiciones presenciales de los docentes y de los estudiantes.

Además, se realizarán prácticas de laboratorio y a campo vinculadas con la evaluación de ensilajes y, cada estudiante, en grupos de a 2 realizará el procesamiento de muestras (análisis y posteriores cálculos).

Evaluación del desempeño de los estudiantes:

Se realizará una evaluación final de los estudiantes que comprenderá la preparación y exposición de un seminario sobre un aspecto de la temática. Para aprobar el curso, los estudiantes deberán obtener 60% del puntaje de la evaluación.

Programa/cronograma del curso

1) Lunes 27/05/2024 (8:30 a 15:30h - IPAV) – Introducción al curso. Fundamentos del proceso de ensilaje. Práctico de campo: evaluación sensorial y toma de muestra.

Distribución de trabajos para realizar el seminario final.

2) Martes 28/05/2024 (8:30 a 15:30h - IPAV) – Valoración de la composición química de diferentes ensilajes. Práctico de laboratorio

3) Miércoles 29/05/2024 (8:30 a 15:30h - IPAV)- Uso de ensilajes en dietas para rumiantes. Micotoxinas en ensilajes.

4) Jueves 30/05/2024 (8:30 a 15:30h - IPAV)– Evaluación final (presentación de seminarios)

