

## Programa

- 1. Nombre de la unidad curricular:** Alimentación
  - 2. Plan:** 2021
  - 3. Sede en la que se dicta:** Central (IPAV) y CENUR
  - 4. Ubicación curricular:** Cuarto año, octavo semestre.
  - 5. Régimen de cursado:** libre matriculado y libre.
  - 6. Tipo de cursado:** Presencial
  - 7. Modalidad de enseñanza:** Clases teóricas, teórico-prácticas y prácticas/talleres de cálculos
  - 8. Carga horaria:** 60 h (total), 6 h/semana
- Horas teóricas: 10  
Horas prácticas: 15  
Talleres: 20  
Otras (evaluaciones, horas de estudio y trabajo domiciliario): 15
- 9. Créditos<sup>1</sup>:** 5

---

<sup>1</sup> "Artículo 8.- Se define el crédito como la unidad de medida del tiempo de trabajo académico que dedica el estudiante para alcanzar los objetivos de formación de cada una de las unidades curriculares que componen el plan de estudios. Se emplea un valor del crédito de 15 horas de trabajo estudiantil, que comprenda las horas de clase o actividad equivalente, y las de estudio personal." Ordenanza de estudios de grado y otros programas de formación terciaria. Fuente: [https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2013/12/documento\\_ordenanza\\_de\\_grado\\_corregida\\_paginas\\_simples.pdf](https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2013/12/documento_ordenanza_de_grado_corregida_paginas_simples.pdf)

## 10. Docente responsable

**Nombre:** Alejandro Britos

**Título académico:** Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria, Magíster en Nutrición de Rumiantes, Doctor en Producción Animal (DCV, MSc, PhD)

**Grado:** 3

**Dedicación horaria semanal:** 40

## Referente en CENUR LN

**Nombre:** María Noel Méndez

**Título académico:** Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria, Magíster en Nutrición de Rumiantes

**Grado:** 2

**Dedicación horaria semanal:** 30

**11. Mail de contacto con la UC:** britos.arcaus@gmail.com

## 12. Otros docentes participantes

Nombre	Título académico	Grado	Dedicación (h/sem)
Analía Pérez	DCV, MSc, PhD	3	40
Camila Moreira	DCV	1	20
José Bigot	DCV	1	20
Matías Abraham	DCV	1	20

### **13. Conocimientos previos recomendados**

12. 1. Conceptos: Nutrientes, digestión y absorción. Digestibilidad. Metabolismo animal.

12.2. Habilidades<sup>2</sup>: Resolver reglas de tres simples.

### **14. Objetivo/s general/es:**

Al finalizar el curso el estudiante deberá ser capaz de diseñar y evaluar desde un punto de vista nutricional programas de alimentación que optimicen, en un ambiente dado, los recursos disponibles para cumplir con un determinado manejo animal sea en el campo productivo, de la salud o del manejo de los ecosistemas.

### **15. Objetivos específicos:**

El estudiante deberá ser capaz de manejar tablas de requerimientos de diferentes especies animales y de composición química de los alimentos. Además, deberá conocer el valor nutritivo de los alimentos más utilizados por las diferentes especies y manejar los elementos necesarios para realizar un uso racional de los mismos.

El estudiante deberá ser capaz de diseñar y evaluar una dieta para una situación dada. Deberá integrar y aplicar las herramientas adquiridas durante el curso.

**16. Metodología<sup>3</sup>:** Resolución de ejercicios (talleres de cálculos realizados en grupo o individualmente), clases expositivas, talleres de discusión realizados durante las clases expositivas (ejemplo: discusión de resultados experimentales vinculados a la temática). Formulación de una dieta para una situación particular.

---

<sup>2</sup> Por ejemplo: representar gráficamente la evolución de una enfermedad, usar un microscopio, resolver ecuaciones de segundo grado, realizar una sutura simple, etc.

<sup>3</sup> ej: Clases expositivas, resolución de ejercicios, debates, estudio de casos, trabajo grupal, etc.

## 17. Contenidos conceptuales y procedimentales:

Unidad temática	Contenido/s conceptual/es
ALIMENTACIÓN ENERGÉTICA	Balance energético Sistemas de valoración energética
LA PROTEÍNA EN LA ALIMENTACIÓN	Herbívoros rumiantes y no rumiantes Especies de estómago simple Sistemas de valoración proteica
ALIMENTOS	Forrajes Concentrados energéticos y proteicos Alimentos no tradicionales Concentrados minerales y vitamínicos Aditivos
INTRODUCCIÓN AL BALANCE DE DIETAS	Aproximación por tanteo Formulación informática Balance por mínimo costo y óptimo

Unidad temática	Contenido/s procedimental/es <sup>4</sup>
ALIMENTACIÓN ENERGÉTICA	Cálculos de necesidades y de aportes en energía a través del manejo de los sistemas de energía más utilizados
LA PROTEÍNA EN LA ALIMENTACIÓN	Cálculos de necesidades y de aportes de proteína a través del manejo de los sistemas de alimentación más utilizados
ALIMENTOS	Reconocer el valor nutritivo de los alimentos más utilizados por las diferentes especies Exponer características nutricionales de un grupo de concentrados frente al grupo
INTRODUCCIÓN AL BALANCE DE DIETAS	Diseñar y evaluar una dieta para una situación dada mediante cálculos o uso de un programa informático

<sup>4</sup> Los contenidos procedimentales se refieren al campo del «saber hacer», por lo tanto implican una sucesión de acciones con el fin de alcanzar un propósito. Abarcan tanto operaciones motrices como cognitivas, por ejemplo: la elaboración de resúmenes o la siembra de microorganismos.

## 18. Contenidos actitudinales<sup>5</sup> que se trabajarán durante el desarrollo de la unidad curricular:

Respeto al compañero y al docente.

## 19. Evaluación de los aprendizajes:

	Tipo de evaluación <sup>6</sup>	Modalidad individual o grupal:	Distribución del puntaje (%)
<b>Evaluación 1</b>	Prueba escrita globalizadora mixta (estructurada y semiestructurada)	Individual	80%
<b>Evaluación 2</b>	Elaboración de informe	Grupal	20%

## 20. Aprobación de la unidad curricular

**Ganancia** (requisitos): Los estudiantes deberán alcanzar como mínimo el 50% del puntaje total de las evaluaciones propuestas.

**Exoneración del examen** (requisitos): Los estudiantes deberán superar el 75 % del puntaje total de las evaluaciones propuestas.

**Examen** (requisitos): Los estudiantes deberán obtener un mínimo del 60% del puntaje total de la prueba (calificación: aceptable). Los estudiantes que rindan el examen y que hayan obtenido la bonificación del curso (puntaje total obtenido a lo largo del curso entre 60-75%), podrán mejorar la calificación del examen o aprobarlo de acuerdo a lo establecido en el Art. 25. del Reglamento del Plan de Estudios 2021.

**Examen libre (factible/no):** Factible.

---

<sup>5</sup> Los contenidos actitudinales se refieren al campo del «saber ser, del saber valorar» y tienen que con la disposición a actuar de determinada manera, por ejemplo: el respeto por la opinión de otros o la cooperación y la responsabilidad grupal.

<sup>6</sup>ej: Pruebas escritas estructuradas/ semiestructuradas/no estructuradas, pruebas orales, pruebas de ejecución, informes, proyectos, etc.)

## **21. Bibliografía básica:**

Alimentación de Bovinos, ovinos y caprinos (INRA)

Nutrición clínica en pequeños animales (Hand, Thatcher, Remillard y Roudebush)

Necesidades energéticas y proteicas de los rumiantes (AFRC)

Nutrición Animal (Mc Donald, Edwards y Greenhalg)

Nutritional ecology of the ruminant (Van Soest)

## **22. Bibliografía complementaria (optativa):**

Nutrición de rumiantes: suplementos (Repetto, Cajarville, Curbelo y Sapriza)

Tablas de requerimientos (NRC)

Nutrición canina y felina (Case, Carey y Hirakawa)

## **23. Otros datos de interés:**

## **24. Esta asignatura se ofrece como electiva para otro servicio : Si**

**24.1. En caso afirmativo definir cupo:** Sin cupo.

## **25. Cupo para estudiantes del Plan 1998<sup>7</sup>:** No corresponde.

---

<sup>7</sup> Solo para UC que no tengan equivalencia en el Plan 1998