



CARTELERA N° 161 /25

CURSO DE POSGRADO

“Elaboración, tratamientos tecnológicos y control de calidad en alimentos balanceados, premezclas y suplementos minerales”

Coordinador: Álvaro Santana

Horas: 45

Modalidad de dictado: Semi-Presencial

Cupo: 20

Lugar: Instituto de Producción Animal (IPAV, Ruta 1, km 42,5) y plantas comerciales elaboradoras de alimentos y suplementos para animales.

Créditos: 3

Período de dictado: 28/04/2025-2/6/2025

Período de inscripción: * 25/03/2025-25/04/2025

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

Docentes Nacionales:

- Gonzalo Fernández
- Eduardo Morales.

Contenido:

Lunes 28 de abril de 19:00h a 20:00h – Reunión por Zoom.

Presentación del curso y entrega de materiales de estudio domiciliario para la primera jornada presencial.

Viernes 2 de mayo

Tema 1: Etapas y procedimientos generales en los procesos de elaboración de alimentos balanceados, premezclas y suplementos

Tema 2: Sectores y funcionamiento de las plantas elaboradoras, tipos, características y principales particularidades. Diferencias fundamentales en elaboración de alimentos y suplementos minerales.

Tema 3: Diferencias fundamentales en elaboración de alimentos y suplementos minerales.

Viernes 16 de mayo presenciales de 9:00h a 17:00h

Tema 4: Premezclas, aditivos y su inclusión y manipulación industrial

Tema 5: Suplementos de minerales y vitaminas, blends, micro mezclados. Aspectos a considerar en los insumos utilizados.

Viernes 30 de mayo presenciales de 9:00h a 17:00h

Tema 6: Optimización de procesos industriales y diseño de programas para el monitoreo de la calidad.

Tema 7: Problemas frecuentes en plantas de elaboración y posibles soluciones.

Lunes 2 de junio

Evaluación final individual en Eva, duración 30 y 60 minutos, disponible para realizar de 12:00h a 23:59h

Evaluación continua:

Se realizarán 3 pruebas cortas individuales en cada jornada presencial sobre el material de estudio proporcionado previo a la misma. Tomándose en cuenta el desempeño de los estudiantes en talleres y prácticos del curso, considerándose la preparación, presentación y solvencia en esas instancias, así como su participación y la calidad de los aportes realizados a lo largo del curso.

Evaluación final:

Se realizará una evaluación online en EVA de todos los contenidos del curso a través de un cuestionario individual.



Bibliografía:

- 1) Bach A, Devant M. 2004. Micromineral en la nutrición del rumiante: aspectos técnicos y consideraciones legales. XX Curso de especialización animal, FEDNA, Noviembre de 2004.
- 2) Barbosa G, Ortega-Rivas E, Pablo J, Hong Y. 2005. Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, Spring Street. ,ISBN 0-306-47806-4. <http://www.kluweronline.com>
- 3) Cabella D, Eguren E. 2012. Buenas Prácticas en la elaboración de alimentos para animales. MGAP-BID, Editorial Hemisferio Sur. Depósito legal No: 360-388
- 4) FAMI-QS, Quality and Safety System for Specialty Feed Ingredients. 2018. Code the FAMI-QS of practice. Version 6 / REV. 4 – 2018-10-02.
- 5) Gallo L. 2019. Tecnología farmacéutica: diseño y preparación de formulaciones. Ed. Bahía Blanca: Editorial de la Universidad Nacional del Sur. Ediuns, 145 p. ISBN 978-987-655-224-0
- 6) Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO / OMS de Normas Alimentarias. ISBN 978-92-5-130343-6 (FAO). © OMS y FAO, 2018. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>
- 7) Manual FAO e IFIF 2010. Good Practices for the Feed Industry. Implementing the Code of Practice on Good Animal Feeding. FAO Animal production and Health No9.