



CARTELERA N° 462/25

CURSOS DE POSGRADO

“EVALUACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES MEDIANTE TÉCNICAS DE LABORATORIO”

Coordinadora: Analía Pérez Ruchel

Créditos: 4

Horas: 60

Cupos: 10

Modalidad de dictado: Presencial

Lugar: Departamento de Producción Animal y Salud de los Sistemas Productivos, IPAV- FVET – UDELAR (Ruta 1 km 42, San José-Uruguay).

Fechas: 28/11, 4/12, y 5/12 de 2025, de 9 a 16h. Además, los estudiantes deberán realizar prácticas de laboratorio a coordinar.

Prueba final: 12/12/2025 – Modalidad presencial, escrita e individual (hora y lugar a definir).

Período de dictado: 28/11/2025-12/12/2025

Período de inscripción: * 27/10/2025-26/11/2025

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

Docentes Nacionales:

- PhD. María Noel Méndez, DCVA, CENUR-LN, FVET.
- PhD. Analía Pérez Ruchel, UA Nutrición, IPAV, FVET.

CONTENIDO:

Teóricos/talleres

1. Fundamentos de técnicas de laboratorio de análisis químicos de alimentos para animales.
2. Evaluación de la composición química de los alimentos.
3. Interpretación de resultados de análisis químicos de alimentos.
4. Estimación del contenido de energía de los alimentos.

Prácticas

1. Análisis de macronutrientes (MS, Cenizas, PB, FND, FAD, EE).
2. Caracterización de la fracción proteica de los alimentos (N no proteico (NNP), proteína soluble, N insoluble en detergente neutro (NIDN), N insoluble en detergente ácido (NIDA)).
3. Procesamiento de muestras. Todos los estudiantes, deberán analizar muestras en el laboratorio (MS, cenizas, PB, FND, FAD, EE, estimación del contenido de energía). Esta actividad será guiada por el equipo docente del curso.

EVALUACIÓN:

1) Evaluación continua

Desempeño de los estudiantes en las actividades realizadas en el laboratorio (procesamiento de muestras). Equivalente a 40 puntos.

2) Prueba final:

Modalidad: presencial, escrita e individual. Equivalente a 60 puntos.



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- A.O.A.C., 2023. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 22nd Edition Dr. George W Latimer, <https://doi.org/10.1093/9780197610145.001.0001> Jr.(ed.).
- Mertens D.R., 2003. Challenges in measuring insoluble dietary fiber. *J Anim Sci* 81: 3233-3249.
- Nielsen S.S. (Ed.). (2003). Food analysis laboratory manual. Kluwer Academic/ Plenum Publisher, Nueva York. 20.
- Pérez- Ruchel A. (2018). Cartillas de análisis del Laboratorio de Nutrición (UA de Nutrición – IPAV). Material de uso interno.
- Robertson J.B., Van Soest P.J. (1981). The detergent system of analysis and its application to human foods. In: James, W.P.T.; Theander, O. (Eds). The analysis of dietary fiber in food. Marcel Dekker, NY, USA, pp.123.
- Editorial. Use of detergent system terminology and criteria for submission of manuscripts on new, or revised, analytical methods as well as descriptive information on feed analysis and/or variability. *Animal Feed Science and Technology* 118 (2005) 181–186.

