

Programa

- 1. Nombre de la unidad curricular: Alimentación**
- 2. Año de dictado: 2025**
- 3. Sede en la que se dicta: Central (IPAV) y CENUR LN**
- 4. Ubicación curricular:** Cuarto año, octavo semestre.
- 5. Régimen de cursado:** libre matriculado y libre.
- 6. Modalidad de cursado: Presencial**
- 7. Modalidad de:** Clases teóricas, teórico-prácticas y prácticas/talleres de cálculos
- 8. Carga horaria (total y semanal):**
 - Horas Teóricas: 10
 - Horas Prácticas: 15
 - Horas de taller o laboratorio: 20
 - Otros (evaluaciones, etc):15
- 9. Créditos¹: 5**

¹ "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

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

Docente referente: CENUR LN

Nombre: María Noel Méndez

Título académico: Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria, Magíster en Nutrición de Rumiantes, Doctora en Producción Animal

Grado: 2

Dedicación horaria semanal: 30

11. Mail de contacto con la UC: nutriciónfvet@gmail.com

12. Otros docentes participantes

Nombre	Título académico	Grado	Dedicación (h/sem)
Analía Pérez	DCV, MSc, PhD	3	40
Camila Moreira	DCV	2	30
José Bigot	DCV	1	20
Matías Abraham	DCV	1	20

13. Conocimientos previos recomendados

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

13.2. Habilidades²: 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 sean 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. Metodología³:

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.

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

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

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

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

agregar las filas que sean necesarias

Unidad temática	Contenido/s procedimental/es ⁴
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

agregar las filas que sean necesarias

18. Contenidos actitudinales⁵ que se trabajarán durante el desarrollo de la unidad curricular:

Respeto al compañero y al docente.

⁴ 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.

⁵ 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.

19. Evaluación de los aprendizajes:

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

20. Aprobación de la unidad curricular

Ganancia (requisitos): Para la ganancia del curso el estudiante deberá alcanzar cualquiera de las categorías de aprobación de la escala de calificaciones (Aceptable, Bueno, Muy Bueno o Excelente).

La categoría Sin concepto otorga la ganancia del curso y su correspondiente habilitación al examen total.

La calificación final de Aceptable habilita a rendir el examen con un bonificado del 5%.

La calificación final de Bueno habilita a rendir el examen con un bonificado del 10%.

La calificación final de Muy Bueno o Excelente otorga la aprobación de la unidad curricular, sin necesidad de rendir examen.

Quienes obtengan una calificación comprendida en la categoría de reprobación (Insuficiente o Muy insuficiente) deberán recurrar o rendir la UC mediante examen libre.

Los estudiantes deberán alcanzar como mínimo el 50% del puntaje total de las evaluaciones propuestas (calificación mínima: Sin concepto). Los estudiantes que obtengan entre 60 y 65% tendrán una bonificación para el examen de 5% (calificación: Aceptable) y aquellos que alcancen entre 65 y 75% dispondrán de una bonificación de 10% (calificación: Bueno)

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

Exoneración del examen (requisitos): Los estudiantes deberán superar el 75 % del puntaje total de las evaluaciones propuestas. La calificación para aquellos que obtengan entre 75 y 87,5% será de Muy Bueno y para aquellos que superen el 87,5% será de Excelente.

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

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: 100

25. Cupo para estudiantes del Plan 1998⁷ (cantidad/número):

⁷ Solo para UC que no tengan equivalencia en el Plan 1998