



Montevideo, 5 de noviembre 2025

Ing. Agr. PhD Cecilia Carballo
Responsable del GD Nutrición y Calidad de Alimentos y Productos
Presente

De mi mayor consideración:

Por la presente solicitamos de llamado a Concurso para un contrato Grado 1, 10 hs GD Nutrición y Calidad de Alimentos y Productos (sede Sayago), que será financiado con fondos no estructurales del DPAP desde la toma de posesión y hasta 31 de diciembre de 2026.

Se evaluarán los méritos presentados, y en caso de paridad, se realizará una entrevista donde se valorarán los conocimientos relacionados a las temáticas del Programa del Curso Introducción a la Utilización de Alimentos.

Sin otro particular, reciba usted mis cordiales saludos


Ing. Agr. Dra. Marta del Puerto
Prof. Depto de Producción Animal y Pasturas
Facultad de Agronomía
UDELAR



**FACULTAD DE AGRONOMÍA
UNIDAD DE ENSEÑANZA**

**Carrera de Ingeniería Agronómica – Plan de Estudios
2020**

**FORMULARIO DE PROPUESTA DE UNIDADES CURRICULARES
OPTATIVAS (cursos, seminarios, talleres, otros)**

Unidad de Enseñanza: Abril 2023

- **Datos generales de la unidad curricular**
- Nombre de la unidad curricular (*41 caracteres como máximo incluyendo espacios*):

INTRODUCCION A LA UTILIZACION DE ALIMENTOS

Nombre abreviado: **UTALIM**

Nombre de la unidad curricular en inglés: **INTRODUCTION TO THE USE OF FOOD**

Ubicación en la Carrera: Ciclo: **CBA** Año: **2 Y 3** Semestre: **PRIMER**

Cupos totales: 30 MONTEVIDEO, 10 SALTO

Datos administrativos (a completar por Bedelía):

Código de la asignatura: _____ N° Resolución del Consejo:

Créditos académicos asignados: _____ Año en que entra en vigencia:

Conocimientos previos requeridos o sugeridos (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la unidad curricular).

- Modalidad de desarrollo de la asignatura (marque con X lo que corresponda):

Presencial: A distancia: _____ Semipresencial: _____

- Programación temporal y localización

• Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, bianual, a demanda, otras. Indique).	ANUAL
---	-------

- Descripción horaria de la Unidad Curricular

Actividades de la Unidad Curricular (aulas físicas o remotas)	Número de horas presenciales (hp) (físicas o remotas sincrónicas)	Factor de cálculo: hp:hnp	Número de horas no presenciales (hnp) (físicas o remotas asincrónicas, incluyendo tareas y estudio)	Total de horas por actividad
Teoría	14	1:1		
Práctica		1:0,5		
Teórico-práctica	12	1:1		
Seminarios	4	1:1		
Talleres				
Trabajos o visitas de campo				
Informes (monografías, reportes, revisiones y otros)			10	
Otras (describa):				
Totales de horas	30		10	40

- Responsables académicos**

- Departamento/s o Unidad/es Académica/s: _____

Departamento de Producción Animal y Pasturas

- Docente/s (agregue los renglones necesarios):

Docente (título y nombre completo)	Grado académico y carga horaria (G/nº hs)	Sede de trabajo:	Participación ⁽¹⁾ :
Ing. Agr. Dr. Marta del Puerto	G3/40	M	R
Ing. Agr. Mag. María Helena Guerra	G2/40	S	E
Ing. Agr. Mag. Ayrton da Silva	G2/30	M	P

⁽¹⁾ : R: ; E: ; P: ; I: ;

- Programa de la unidad curricular**

3.1. Objetivo/s

3.1.1. Objetivo/s general/es (propósitos generales de aprendizaje en la unidad curricular)

Proporcionar a los estudiantes los conceptos básicos sobre la utilización de los alimentos en las especies productivas ruminantes y monogastricas.

3.1.2. Objetivo/s específico/s (resultados de aprendizaje, considerando las competencias disciplinarias y genéricas previstas en el Plan de Estudios):

-adquirir conocimientos básicos sobre la determinación práctica del consumo de alimentos tanto en condiciones naturales (pastoreo) o en estudios guiados (protocolos de investigación, confinados o semiconfinados), considerando la especie animal. Rumiantes o monogastricos.

- Dar una primera visión sobre la utilización de los alimentos a nivel digestivo según la especie en lo

que refiere a digestibilidad de la materia seca y sus principales fracciones.

- Introducir a los estudiantes en los modelos matemáticos de cálculo de consumo y digestibilidad de los alimentos y sus fracciones a partir de datos obtenidos en situaciones reales y ensayos realizados.

3.2. Unidades Temáticas (temas y subtemas: nombrar y describir los núcleos temáticos.; incorporar la dedicación. Los objetivos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza deben incluirse en los ítems objetivos o metodología respectivamente).

Nº	Título y descripción	Nº Horas y Tipo de actividad curricular (h/ t) (según lo indicado en 1,10.)
1	Definición de alimento y nutriente. Aspectos generales de los alimentos, composición química, métodos de determinación de las fracciones: Weende y Van Soest	Teórico-Práctico
2	Anatomía y fisiología del aparato digestivo. Órganos y glándulas anexas que lo componen, funciones y secreciones de cada uno de ellos, diferencias entre monogástricos y poligástricos.	Teórico-Práctico
3	Consumo. Definición, regulación del consumo (mono y poligástricos), factores que afectan el consumo. Consumo ad libitum vs consumo restringido. Consumo en pastoreo. Formas de estimar el consumo en mono y poligástricos.	Teórico-Práctico
4	Digestibilidad- Concepto de digestibilidad y degradabilidad de un alimento, factores que la afectan (animales y del alimento). Determinación de la digestibilidad y degradabilidad de un alimento (métodos in vivo, in vitro e in situ). Digestibilidad verdadera vs aparente. Digestibilidad ilial e ideal.	Teórico-Práctico
5	Concepto de valor nutritivo de un alimento. Valor nutritivo de los alimentos: Proteína. Concepto de proteína, valor biológico. Concepto de aminoácido esencial y limitante. Determinación de la digestibilidad aparente y real.	Teórico-Práctico
6	Valor nutritivo de los alimentos: Energía. Concepto de energía bruta de los alimentos y métodos de determinación. Utilización de la energía y factores que la afectan.	Teórico-Práctico

(agregue los renglones necesarios)

3.3. Metodología (incluye los procedimientos, medios, técnicas y recursos didácticos que describen la forma en que se logran los objetivos de aprendizaje):

El curso de desarrollar en base a actividades presenciales a) clases conferencia: donde el docente desarrollara el tema aportando información relevante y actualizada. B) clases teórico-prácticas donde los estudiantes resolverán situaciones problemas sobre los temas abordados en cada temática.

Los estudiantes dispondrán de bibliografía y materiales de consulta elaborados por los docentes, los cuales estarán disponibles en el curso en la plataforma Agros.

3.5. Evaluación (incluye los procedimientos a realizar durante el desarrollo y al finalizar la unidad curricular para evaluar los aprendizajes logrados por los estudiantes en función de los objetivos propuestos).

3.5.1. Descripción de estructura del sistema de evaluación (incluye las pruebas o evaluaciones de aprendizajes a realizar ajustadas a las disposiciones institucionales):

Tipo de evaluaciones	Individual		Grupal	
	Número	Valor de cada prueba (%)	Número	Valor de cada prueba (%)
Parciales	1	40%		
Continuas				
Finales				
Otras (explicitar): seminario grupal			1	60%
Totales		40%		60%

3.5.2. Descripción de las características del sistema de evaluación

Evaluaciones	Indicar (SI o NO)	Individuales (número)	Grupales (número)	Competencias a evaluar (específicas y genéricas, acorde con los objetivos de aprendizaje de la unidad curricular)
Diagnósticas (o de estado inicial de los estudiantes)	No			

Formativa (centrada en monitorear los aprendizajes y retroalimentar la enseñanza)	No			
Sumativa (centrada en la medición y certificación de los aprendizajes)	No			

3.6. Bibliografía (se recomienda separar la obligatoria, de la sugerida o ampliatoria).

Garcia Sacristan, A. 2018. Fisiología Veterinaria Ed Tebar Flores Madrid.

Curch D.C.; et al. 2006 Fundamentos de nutricion y alimentacion de animales Mexico.

Mc Donald, et al. 2013 Nutrición animal. Ed Acribia.

Church, CD. El Rumiantre: Fisiología digestiva y nutrición. Editorial Acriba, 1993

Otros materiales aportados por el docente.

Otros datos de interés: