

FORMULARIO DE PROPUESTA DE CURSOS

El objetivo de este formulario es facilitar a los docentes la operativa de propuesta de cursos, y coordinar la oferta de cursos optativos de la carrera de grado, educación permanente, y programas de posgrado de la Facultad de Agronomía.

Todo curso de posgrado se ofrece a la vez como curso de educación permanente, y puede admitir un cupo de estudiantes de 5to año. Todo curso de posgrado debe contar con una evaluación y el docente responsable debe pertenecer al Colegio de Posgrados de la Facultad (adjuntar CV en caso contrario).

1. Datos generales del curso

*Por favor indique el Programa al que pertenece **prioritariamente** el curso y los cupos para estudiantes de diferentes programas:*

| Programa | Marque el programa al que el curso pertenece: | Cupos para estudiantes de cada programa: |
|--------------------------|---|--|
| Posgrado Académico | X | |
| Posgrado Profesional | | |
| Educación Permanente | X | |
| Grado (optativos de 5to) | | |
| | Cupo Total | 16 |

| | |
|----------------------|---------------------|
| Modalidad del Curso: | Presencial x |
| | A Distancia |

En caso de ser curso de posgrado, indicar tipo de curso:

Curso General (créditos pueden contar como obligatorios) para el programa de Maestría en Ciencias Agrarias

Curso de la Opción de especialización de la Maestría (indicar opción)

Obligatorio para el posgrado profesional (indicar programa): _____

Temática opcional

SERVICIO : Universidad de la República - Facultad de Agronomía

DEPARTAMENTO O UNIDAD : Producción Animal y Pasturas

CICLO:

SUB-CICLO :

NOMBRE DEL CURSO : Alimentos para Rumiantes

PALABRAS CLAVES (3): Alimentos, rumiantes,

2. Equipo docente

Para todos los docentes por favor incluir el título académico (p.ej., Ing. Agr., M.Sc., Ph.D) delante del nombre. En cargo especificar grado docente, dedicación horaria global (semanal y dedicación horaria en el curso).

Docente Responsable :

| | | | |
|---------------|---------------------------------------|--------------|---------------|
| Nombre | Ing.Agr., MSc.María de Jesús Marichal | Cargo | Grado 5, 40 h |
|---------------|---------------------------------------|--------------|---------------|

Docentes Participantes de la UDELAR :

| | | | |
|---------------|--|--------------|--|
| Nombre | | Cargo | |
|---------------|--|--------------|--|

Especialistas invitados :

| | | | |
|--------------------|--|------------------------|--|
| Nombre | | Cargo | |
| Institución | | Especialización | |

Docentes Extranjeros :

| | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|--|
| Nombre | | Cargo | |
| País de origen | | Especialización | |
| Institución o Universidad | | | |

3. Programa del curso

DESTINATARIOS : (Indique a quien va dirigido el curso citando disciplina y especialización)

Estudiantes de Maestría de Ciencias Agrarias, Opción Ciencia Animal
Estudiantes de Maestría del Programa de Posgrado de la Facultad de Veterinaria
Egresados de las Facultades de Agronomía y Veterinaria o equivalente

OBJETIVOS: (Indique brevemente los objetivos principales del curso)

- Reconocer y cuantificar las fracciones de caracterización de los alimentos de acuerdo a lo estándares actuales de evaluación de alimentos.
- Describir los alimentos y su origen, enumerar y evaluar su aporte de nutrientes, e identificar limitaciones para su uso en las raciones de los rumiantes.
- Identificar, leer e interpretar trabajos científicos recientes.

CONTENIDOS : (Indique brevemente los principales contenidos temáticos del curso)

Unidades Temáticas

1. **Módulo 1.** Sistemas de Evaluación de Alimentos para Rumiantes. Identificación y definición de los índices de evaluación. Unidades de expresión.
2. **Módulo 2.** Caracterización de Alimentos para Rumiantes: Muestreo y acondicionamiento de muestras para análisis. Técnicas empleadas para generar la información necesaria sobre los alimentos para el uso de los Sistemas de Evaluación de Alimentos considerados. Investigación en caracterización de alimentos.
3. **Módulo 3.** Alimentos para Rumiantes: Definición. Cuando corresponda: Proceso que lo origina. Características nutricionales generales y específicas (Caracterización química, biológica , etc.); Factores que pueden modificar su valor nutricional. Limitaciones de uso.
4. **Módulo 4.** Investigación en alimentos

METODOLOGÍA : (Indique brevemente la metodología del curso)

Presentaciones por parte de los participantes y globalizaciones docentes.

DEDICACIÓN (CARGA) HORARIA DEMANDADA A LOS ESTUDIANTES :
(Indique la forma en que se asignará la dedicación horaria de los estudiantes a los efectos del cálculo de Créditos del Curso)

a) CURSOS PRESENCIALES: (indique nº de horas para cada caso)

| | | | | | |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|
| Exposiciones Teóricas | 4 | Teórico - Prácticos | | Prácticos (campo o laboratorio) | 20 |
| Talleres | | Seminarios | | Excursiones | |
| Actividades Grupales o individuales de preparación de informes | 10 | Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones | 18 | Lectura o trabajo domiciliario (1) | 38 |
| Otras (indicar cual/es) | | | | | |

(1) exigible en el curso, seminario o taller y que formen parte de la estrategia de enseñanza.

b) CURSOS A DISTANCIA:

| | | | | | |
|--------------------------|--|----------------------------|--|-----------------|--|
| video-conferencia | | Materiales escritos | | Internet | |
|--------------------------|--|----------------------------|--|-----------------|--|

En caso de utilizar videoconferencia:

| | |
|-------------------------------|--|
| Localidad emisora | |
| Localidades receptoras | |

SISTEMA DE EVALUACIÓN (en caso de realizarse evaluación de los estudiantes) :
Evaluaciones Parciales: Dos, correspondientes a las presentaciones de los módulos 2 y 3.
Evaluación final : Trabajo final.

BIBLIOGRAFÍA :
Se les suministrará al inicio de cada actividad

CRONOGRAMA DEL CURSO :
Año: 2010 Semestre: Bimestre (si es de posgrado): 3er.
PRIMERO DE AGOSTO al TREINTA DE SETIEMBRE
Días y horarios: Viernes 9:30 a 12:30.

Frecuencia (anual, cada dos años, a demanda) : Cada dos años.

| | |
|---|--|
| EVALUACIÓN : (Indicar si se realiza) | |
| DEL CURSO: (Por los cursantes) X (Por los docentes) | |
| (Por el responsable de Educación Permanente) | |
| DE LOS CURSANTES: (Por parte de los docentes) X | |

INTERSERVICIO : **Indique con cual / es :**

| | |
|---------------------------------------|--|
| FECHA PROBABLE DE REALIZACION: | |
|---------------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------|---|
| CRÉDITOS SUGERIDOS : | 6 |
|-----------------------------|---|

| | |
|--------------------|-------------------|
| LOCALIDAD : | Montevideo |
| SALÓN : | Salón de Posgrado |

| | |
|---|-----------------------------|
| Para los cursos de Educación Permanente: | |
| MATRICULA : | Monto matrícula : \$ |

Con el objetivo de mejorar el proceso de propuestas de cursos en forma coordinada agregue si desea comentarios, sugerencias o críticas al presente formulario. Muchas gracias.

No rellenar esta parte (para uso interno de la Unidad)

- Formulario completo
- Fecha recibido el formulario: __/__/____
- Aval del coordinador de opción
- Aval del Director del Departamento o Unidad
- Aprobado por Comité Académico de Posgrados (fecha: __/__/____)
- Aprobado por Comisión de Enseñanza (fecha: __/__/____)
- Código del curso en BEDELÍA: _____
- Fecha límite de inscripción: __/__/____
- Publicado en página web