

FECH A	HORA	TEMA	RESPONSA-BLE	SALO NES	Modalidad
Martes 6 abril	8.00 a 12.00	<b>Presentación del curso</b> <b>Proyecto alimentos</b> <b>Análisis de alimentos:</b> Composición química y valor nutricional de los alimentos para animales. Principios y técnicas de análisis de alimentos (MS, C, PC, FC, EB, MG, Minerales)	C. Cabrera  M. del Puerto A. Ramos	Biolog Veg A	Teórico
Jueves 8 abril	8.00 a 12.00	Subproductos de la industria animal. Contenido de aminoácidos y biodisponibilidad.	M. del Puerto	77	Teórico
Martes 13 abril	8.00 a 12.00	Grasas y aceites. Análisis de calidad nutricional	C. Cabrera	Biolog Veg A	Teórico
Jueves 15 abril	8.00 a 12.00	Granos de cereales. Procesos. Extrusión. Peleteado	C. Cabrera	77	Teórico
Martes 20 abril.	8.00 a 12.00	Nutrición mineral. Formulación y diseño de suplementos minerales	C. Cabrera	Biolog Veg A	Teórico Práctico
Jueves 22 abril	8.00 a 12.00	Forrajes conservados. Practico de calidad de forraje	A Bianco	77	Teórico Práctico
Martes 27 abril	8.00 a 12.00	Biodeterioro. Micotoxinas. Incidencia de las micotoxinas en grano húmedo Práctico de análisis de alimentos I: Materia seca. Ceniza	C. Cabrera A Bianco  A. Ramos	Biolog Veg A  51	Teórico Practico
Jueves 29 abril	8.00 a 12.00	Subproductos de la industria vegetal. . Práctico de análisis de alimentos I: Materia seca. Ceniza	M. Marichal  M. del Puerto	77  LAB	Teórico Práctico
Martes 4 mayo	8.00 a 12.00	Calidad de pasturas Práctico de análisis de alimentos I: Materia seca. Ceniza	L. Astigarraga  A. Ramos	Biolog Veg B  LAB	Teórico Práctico
Jueves 6 mayo	8.00 a 12.00	Aditivos Muestreo Reconocimiento y manejo de tablas de composición	R Olivero M. del Puerto	77 77 51	Teórico Práctico
Martes 11 mayo	8.00 a 12.00	Tecnología de la elaboración de raciones Elaboración de raciones, mezclado y peleteado Reconocimiento y manejo de tablas de composición	R. Olivero  A. Ramos	Biolog Veg A 51	Teórico Práctico
Jueves 13 mayo	8.00 a 12.00	Reconocimiento y manejo de tablas de composición Práctico de análisis de alimentos I: Fósforo	M. del Puerto A. Ramos	51 LAB	Practico

		Práctico de análisis de alimentos II: Proteína bruta. Práctico de análisis de alimentos III: Energía bruta:			
Martes 18 mayo	8.00 a 12.00	Reconocimiento y manejo de tablas de composición Análisis de alimentos II: Proteína bruta. Análisis de alimentos III: Energía bruta:	M. del Puerto  A. Ramos	51 LAB	Práctico
Jueves 20 mayo	8.00 a 12.00	Almacenamiento y conservación de granos	A. Bogliacini	77	Teórico
Martes 25 mayo.	8.00 8.30 a 12.00	Parcial de Reconocimiento  Inocuidad. HCCP BSE Salmonelosis Legislación . Mercosur OMC	M del Puerto  A. Ramos C. Cabrera	Biolog Veg A	Teórico