PROGRAMA DE ACTIVIDAD CURRICULAR:

ESPACIO CURRICULAR (I): BASES DE LA SALUD Y PRODUCCIÓN ANIMAL UNIDAD 27: ALIMENTACIÓN

1.- DESCRIPCIÓN

La Unidad 27 es parte del Espacio curricular (I), "Bases de la Salud y Producción Animal" del Ciclo Pre Profesional del Plan de Estudios.

2.- COMPETENCIAS A LAS QUE CONTRIBUYE

- A. Competencia 1 Pre Profesional para Medicina Individual y Producción Animal: Comprensión de los procesos nutricionales y alimentarios de los animales según su propósito y preservación del estado de salud.
- **B. Competencia 1 Trasversal:** Dominio sobre el análisis, integración, aplicación y evaluación del conocimiento logrado desde las fuentes de información.

3.- DESCRIPTORES DE COMPETENCIAS

A. Descriptores Específicos:

- 1. Reconoce los alimentos de uso frecuente en alimentación animal
- 2. Conoce el aporte nutricional y limitaciones que estos presentan
- 3. Conoce la formulación y contenido de ingredientes de los animales productivos y de compañía
- 4. Conoce los procesamientos posibles de aplicar a los alimentos de uso animal y sus efectos
- 5. Conoce los métodos de conservación de forrajes y sus efectos
- 6. Maneja los fundamentos de la alimentación de las principales especies de interés económico y de compañía, en sus diferentes estados fisiológico productivos

B. Descriptores Trasversales:

- 1. Maneja sistemas y parámetros de búsqueda que permitan progresivamente la obtención de información pertinente y relevante
- 2. Desarrolla la capacidad de integrar información, proveniente de diferentes fuentes y construye nuevos conocimientos
- 3. Aplica los nuevos conocimientos a casos específicos

4.- OBJETIVO DE LA UNIDAD

Desarrollar y manejar sistemas de alimentación para especies ganaderas, aves, peces y animales de compañía.

5.- EJES DE CONOCIMIENTOS

Eje 1: Alimentos

Eje 2: Sistemas de alimentación de animales

7.- HORARIO DE ACTIVIDADES

Miércoles 14:30-16:20. Jueves 14:30-16:20.

8.- PROFESORES PARTICIPANTES

Coordinadora de la Unidad: Carolina Valenzuela Venegas (CV). MV, PhD.

Profesores participantes:

Carolina Valenzuela Venegas (CV). MV, PhD. Juan Ignacio Egaña Moreno (JIEM). MV, MSc. Horacio López (HL). Ing. Agron. MSc. Sergio Guzmán (SG). MV, PhD. Jurij Wacyk. (JW) Ing. Agron, MSc, PhD. Igor González (IG). MV. Sebastian Decap (SD). MV, MSc. Patricio Pérez (PP). MV, MSc.

9.- EVALUACIÓN

Dos evaluaciones parciales que evalúan toda la materia. Todo alumno que tenga una nota inferior a **4,0** como promedio de presentación, deberá rendir la prueba recuperativa.

| PRUEBA | TOTAL % | TEÓRICA % |
|--------------|---------|-----------|
| Primera | 50 | 100 |
| Segunda | 50 | 100 |
| Recuperativa | 30 | 100 |

LISTADO DE CONTENIDOS Y ACTIVIDADES

| FECHA | HORAS | TEMÁTICAS | DOCENTE |
|-------|-------|--|------------------|
| | | EJE 1: ALIMENTOS | |
| 23/9 | 8 | Praderas: Estadísticas nacionales y distribución de | HL |
| 24/9 | | superficies y distintos tipos de praderas. Limitantes para | |
| 30/9 | | uso de forrajeras en alimentación de rumiantes. | |
| 1/10 | | Principales especies forrajeras gramíneas y | |
| | | leguminosas. Principales normas de manejo de praderas | |
| 7/10 | 3 | Conservación de forrajes: Ensilaje y henificación. Bases | JIEM |
| 8/10 | | generales. Preparación y procesamiento de los forrajes | |
| 21/10 | 2 | Concentrados proteicos: Tipos, características, | CVV |
| | | limitaciones de su uso. | |
| 22/10 | 2 | Concentrados energéticos. Tipos, características, | |
| | | limitaciones de su uso. | CVV |
| 28/10 | 4 | Aditivos nutritivos y no nutritivos: Fuentes y formas | |
| 29/10 | | comerciales. Características nutricionales y efecto del | JIEM |
| | | procesamiento. Normas de incorporación. Criterios de | |
| | | formulación. Estructuración de pre-mezclas | |
| 4/11 | 2 | Procesamiento de alimentos y dietas. Efectos sobre la | JIEM |
| | | composición química y valor nutritivo: molido; peletizado; | |
| | | extruído y expandido | |
| 5/11 | 2 | Principales agentes contaminantes de los alimentos de | CVV |
| | | uso animal. Agentes físicos, biológicos y químicos | |
| | | contaminantes de los principales alimentos usados en | |
| | | dietas de animales productivos y mascotas. | |
| 10/11 | 2 | Introducción a la formulación de raciones: Manual de | JIEM |
| | | dietas y raciones. Sesión teórica demostrativa | |
| | | PRIMERA PRUEBA | |
| 12/11 | 2 | Rol del Médico Veterinario en la industria procesadora y | Prof. Invitado |
| | | elaboradora de dietas para animales (Champion S.A) | |
| 12/11 | | | 2.07 |
| 18/11 | 2 | Alimentación de gallinas ponedoras | CVV |
| | E | EJE 2: SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN ANIMAL | |
| 19/11 | 2 | Alimentación de cerdos | SG |
| | | | |
| 25/11 | 2 | Alimentación de mascotas | JIEM |
| 26/11 | 2 | Alimentos para mascotas | Prof. Invitado |
| 2/12 | 2 | Rol del Médico Veterinario en la industria procesadora y | Prof. Invitado |
| 2/12 | | elaboradora de dietas para animales (Purina) | i ioi. ilivitado |
| | | oraboradora do diotas para animaios (i dilita) | |

| 3/12 | 2 | Alimentación de pollos broiler | CVV | | |
|-------|---|--|------|--|--|
| 9/12 | 2 | Alimentación de bovinos | JIEM | | |
| 10/12 | 2 | Alimentación de peces | JW | | |
| 16/12 | 2 | Alimentación de equinos | IG | | |
| 17/12 | 2 | Alimentación de caprinos y ovinos | PP | | |
| 6/1 | 2 | Producción y alimentación animal sostenible y su impacto al medio ambiente | SD | | |
| | SEGUNDA PRUEBA (SEMANA DEL 11-15 DE ENERO) | | | | |
| | PRUEBA RECUPERATIVA (SEMANA 18-22 DE ENERO) | | | | |