

## SYLLABUS

<b>I. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR</b>	
Carrera	Medicina Veterinaria
Nombre asignatura	Alimentación Animal
Nivel en que se imparte	Sexto semestre, tercer año
Pre-requisitos propuestos	MICB Módulo Integrador de Ciclo Básico, EU14 Fisiología II, EU15 Farmacología General, BU6 Bases Inmunológicas
Total de horas semestrales	108
Horario de clases	Miércoles 14:30-18:20
Coordinador General	Prof. Carolina Valenzuela V.
Académicos 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. Patricio Pérez (PP). MV, MSc. Invitados de la industria de alimentos (Proa, Purina, Circular Pets)
Correo electrónico Coordinador General	<a href="mailto:cvalenzuelav@u.uchile.cl">cvalenzuelav@u.uchile.cl</a>

<b>II. PROPÓSITO</b>
Discriminar los principales ingredientes alimentarios utilizados en dietas de animales de compañía y productivos, e identificar los nutrientes que aportan y su rol en la alimentación. Así mismo, desarrollarán las habilidades para discriminar los protocolos de alimentación según las diversas especies animales y sistemas productivos o de animales de compañía

<b>III. DESCRIPCIÓN DEL CURSO</b>
<p>Esta unidad pertenece al espacio curricular denominado IU y está formado por dos unidades denominadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos</li> <li>• Los sistemas de alimentación</li> </ul> <p>Esta asignatura corresponde a un curso teórico-práctico con un total de 54 horas semestrales distribuidas en clases teóricas y actividades prácticas. Se ubica en el ciclo pre-profesional, dada su importancia para el desarrollo de los ámbitos del fomento de la producción y de las ciencias clínicas específicamente. En ellas se analizan temáticas relacionadas con los alimentos, la importancia de estos para los diversos protocolos de alimentación en distintas especies animales, así como la relevancia de los efectos de estos en los sistemas productivos, ambiente y sustentabilidad incluyendo algunos peligros y/o contaminantes inherentes a los alimentos.</p>

<b>V. COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de comunicación verbal</li> <li>• Capacidad de aplicar la creatividad para dar resolución a problemas</li> <li>• Capacidad de trabajar en equipo</li> <li>• Habilidad para trabajar en forma autónoma</li> <li>• Capacidad de organización del trabajo</li> </ul>

## VI. METODOLOGÍA DOCENTE

- **Clases teóricas:** Las clases serán dictadas de forma teórica utilizando power point.
- **Estudio autónomo:** Cada estudiante deberá estudiar el material subido a la plataforma UCursos (pdf de las clases, material de apoyo como publicaciones científicas).
- **Prácticos grupales de aprendizaje con la industria:** Son actividades que promueven el aprendizaje activo y las habilidades de trabajo en equipo. Cada integrante del curso será asignado aleatoriamente a un grupo de 10 personas, en el cual recibirán diferentes alimentos para animales, en donde deberán reconocer sus ingredientes, aporte nutricional, uso y ración diaria recomendada (Sólo si la condición sanitaria lo permite).
- **Trabajo grupal:** Son actividades que promueven el aprendizaje activo y las habilidades de trabajo en equipo. Esta actividad se denomina “la consulta ciudadana”, en donde los estudiantes formarán grupos de 10 personas y le consultarán a una persona común sus dudas en temas de alimentación animal. Desarrollarán las respuestas a la persona, en un trabajo de investigación, que expondrán como “pitch” en 10 minutos con un power point, para todo el grupo curso.

## VII. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Es clave para lograr un aprendizaje de calidad que los estudiantes activen sus conocimientos previos, a través de:

- El estudio personal semanal de los temas (aprendizaje autónomo)
- La asistencia y participación en las clases teóricas y prácticas
- La evaluación de las sesiones teóricas y prácticas en relación a los resultados académicos que vaya obteniendo

## VIII. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

**1. Analiza el aporte nutricional de los alimentos, considerando su formulación, ingredientes y limitaciones, para entender la composición de dietas de animales productivos y de compañía.**

1.1	Identifica los ingredientes alimentarios de uso frecuente en alimentación animal
1.2	Identifica el aporte nutricional de los ingredientes alimentarios y sus limitaciones
1.3	Relaciona los métodos de conservación de forraje con sus efectos en la alimentación animal
1.4	Relaciona los procesamientos de los ingredientes alimentarios y alimentos con sus efectos para la nutrición animal

**2. Analiza los sistemas de alimentación animal según especie animal y sistema productivo, para comprender la importancia de la producción animal sostenible y su impacto en el medio ambiente**

2.1	Identifica dietas y manejo alimentario necesarios para animales productivos
2.2	Identifica dietas y manejo alimentario necesarios para animales de compañía
2.3	Relaciona los distintos tipos de sistemas productivos y de alimentación animal con su impacto en el medio ambiente

### IX. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN (DESCRIPCIÓN)

La unidad se evaluará por medio de dos pruebas parciales, un trabajo grupal denominado “la consulta ciudadana” y una prueba integrativa.

En el caso de pruebas online, se utilizará la plataforma surveygizmo (o similar) con la modalidad de única respuesta (sin vuelta atrás).

El trabajo grupal, tendrá 3 etapas, 1 evaluación formativa, 1 evaluación de la exposición oral de la cápsula (cuya rúbrica se subirá a U-Cursos) y 1 evaluación del material de apoyo de la cápsula (cuya rúbrica se subirá a U-Cursos).

Las pruebas parciales pendientes, debidamente justificadas, serán reemplazadas con la nota obtenida en la prueba integrativa. Cuando la nota final promedio o la nota de la prueba integrativa sea inferior a 4,0 la o el estudiante podrá rendir una prueba recuperativa, cuya ponderación será de 30% de la nota final.

Tipo de Evaluación	1.1-1.5	Fecha	Ponderación	Nota de Presentación
Primera prueba (P1)	2.1-2.4	Septiembre	40%	
Segunda prueba (P2)	1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 2.2, 2.3, 2.4	Noviembre	40%	
Trabajo grupal (TG) (evaluación con nota)	1.1-2.4	Noviembre	20%	
Prueba recuperativa (PR)	1.1-2.4	Noviembre	30%	

### X. REGLAS DEL CURSO

Se espera que las y los alumnos se integren puntualmente a las actividades programadas. Se valora la búsqueda criteriosa de información, antecedentes y datos, respetando el trabajo de su autor o autora a través de la cita correspondiente. Este curso no exige asistencia y se espera que los(as) estudiantes asistan por su voluntad para ampliar sus conocimientos en alimentación animal.

Reprobará esta unidad quienes sean sorprendidos o sorprendidas copiando las respuestas en cualquier evaluación, y será calificada o calificado con nota 1,0 quienes permitan o faciliten la copia a otra u otro estudiante. En ambos casos, la coordinadora se reserva la decisión de notificar a la dirección de Escuela y solicitar medidas disciplinarias adicionales.

#### Condiciones de aprobación:

Curso aprobado: promedio sobre 4,0

### XI. PLANIFICACIÓN

Nº Sesión/ Fecha	Tema	Actividades de la clase (Metodología)	Criterio de evaluación asociado	Docentes participantes
4/8 11/8	Bienvenida  Praderas de Chile y su uso para la alimentación de rumiantes	Clases expositivas	1.1, 1.2	Carolina Valenzuela  Horacio López

<b>18/8 (14:30)</b>	Conservación de forrajes	Clases expositivas	1.1, 1.2, 1.3	Juan Ignacio Egaña
<b>18/8 (16:30)</b>	Concentrados proteicos	Clases expositivas	1.1, 1.2	Carolina Valenzuela
<b>25/8 (14:30)</b>	Concentrados energéticos	Clases expositivas	1.1, 1.2	Carolina Valenzuela
<b>25/8 (16:30)</b>	Aditivos nutritivos y no nutritivos	Clases expositivas	1.1, 1.2	Juan Ignacio Egaña
<b>1/9</b>	Evaluación formativa del trabajo grupal “la consulta ciudadana” (14:30) Cápsula educativa (16:30)  <b>Semana de Prueba 1</b>	Mesa redonda   Prueba de alternativas	1.1, 1.2	Carolina Valenzuela  Mari Carmen Villarroel
<b>22/9</b>	Procesamiento de alimentos y dietas	Clases expositivas	1.1-1.4	Juan Ignacio Egaña
<b>29/9</b>	Charla de alimentación animal de la industria	Clases expositivas	2.1-2.3	Invitados de la industria (PROA, Circular Pets, Plantae Labs)
<b>6/10 (14:30)</b>	Alimentación de cerdos	Clases expositivas	2.1, 2.3	Sergio Guzmán
<b>6/10 (16:30)</b>	Alimentación de peces	Clases expositivas	2.1, 2.3	Jurij Wacyk
<b>13/10</b>	Alimentación de aves	Clases expositivas	2.1, 2.3	Carolina Valenzuela
<b>20/10 (14:30)</b>	Alimentación de ovinos y caprinos	Clases expositivas	2.1, 2.3	Patricio Pérez
<b>20/10 (16:30)</b>	Alimentación de equinos	Clases expositivas	2.1, 2.3	Igor González
<b>27/10 (14:30)</b>	Alimentación de mascotas	Clases expositivas	2.2, 2.3	Juan Ignacio Egaña
<b>27/10 (16:30)</b>	Tendencias en alimentación de mascotas según la industria	Practico (si las condiciones sanitarias lo permiten)	2.2, 2.3	Invitados de la industria (PURINA)
<b>3/11</b>	Trabajo grupal	Presentaciones tipo “Pitch” de 10 minutos por grupo usando material audiovisual	1.1-2.3	Carolina Valenzuela

<b>10/11</b>	Trabajo grupal	Presentaciones tipo "Pitch" de 10 minutos por grupo usando material audiovisual	2.1-2.3	Carolina Valenzuela
<b>17/11</b>	<b>Prueba 2</b>			
<b>24/11</b>	<b>Prueba Recuperativa</b>			