

Máster Título Propio

Nutrición Animal





Máster Título Propio Nutrición Animal

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/maestria/maestria-nutricion-animal

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Competencias

pág. 14

04

Dirección del curso

pág. 18

05

Estructura y contenido

pág. 24

06

Metodología

pág. 40

07

Titulación

pág. 48

01

Presentación

Esta capacitación de alto nivel tiene como objetivo la especialización de los nutricionistas con experiencia en sus campos, en el ámbito técnico y científico de la nutrición animal, a través del desarrollo de un pensamiento crítico y reflexivo en el contexto de los sistemas de producción animal.

Un programa completo y eficaz que los impulsara a más alto nivel de competencia.



“

Un Máster Título Propio que te capacitará para trabajar en todos los ámbitos de la Nutrición Animal con la solvencia de un profesional de alto nivel”

El programa en Nutrición Animal posibilita la entrada, vinculación y especialización de los nutricionistas a uno de los sectores de la producción animal más importantes en la actualidad y con más demanda laboral y necesidad de especialización.

La población mundial actual, estimada en 7.600 millones se prevé que aumente a 8.600 millones en el 2030, y la nutrición animal es una de las disciplinas llamadas a ayudar a solventar la problemática de producir proteína suficiente y económica para alimentar esta creciente demanda de manera eficiente y sostenible.

El formato del programa permite a los participantes desarrollar un aprendizaje autónomo y un manejo óptimo de su tiempo.

Profundiza en el estudio de las principales materias primas usadas en la formulación de alimentos balanceados, características, niveles de inclusión y parámetros de calidad puesto que sin calidad en los componentes básicos del alimento no hay nutrición.

Dedica un módulo completo a los aditivos usados en la fabricación de raciones, segmento que evoluciona año tras año y dentro del cual se desarrollan temas tan importantes como la producción sin antibióticos y el uso de los fitogénicos, de máxima actualidad en estos momentos.

En resumen, este programa es una propuesta ambiciosa, amplia, estructurada y entrelazada, en la que se abarcan desde los principios fundamentales y relevantes de la nutrición, hasta la fabricación del alimento.

Este **Máster Título Propio en Nutrición Animal** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema docente intensamente visual, apoyado en contenidos gráficos y esquemáticos de fácil asimilación y comprensión
- Desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en activo
- Sistemas de vídeo interactivo de última generación
- Enseñanza apoyada en la telepráctica
- Sistemas de actualización y reciclaje permanente
- Aprendizaje autoregurable: total compatibilidad con otras ocupaciones
- Ejercicios prácticos de autoevaluación y constatación de aprendizaje
- Grupos de apoyo y sinergias educativas: preguntas al experto, foros de discusión y conocimiento
- Comunicación con el docente y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Bancos de documentación complementaria disponible permanentemente, incluso después del Máster Título Propio



Con un diseño metodológico basado en técnicas de enseñanza vanguardistas, este programa te permitirá aprender de forma dinámica y eficaz”

“

Conviértete en uno de los profesionales más demandados del momento: capacítate como Máster en Nutrición Animal con esta completa titulación online

El personal docente de TECH está integrado por profesionales de diferentes ámbitos relacionados con esta especialidad. De esta manera se asegura de ofrecerles el objetivo de actualización capacitativa que se pretende. Un cuadro multidisciplinar de profesionales educados y experimentados en diferentes entornos, que desarrollarán los conocimientos teóricos, de manera eficiente, pero, sobre todo, pondrán al servicio del programa los conocimientos prácticos derivados de su propia experiencia: una de las cualidades diferenciales de esta especialización.

Este dominio de la materia se complementa con la eficacia del diseño metodológico de este Máster Título Propio. Elaborado por un equipo multidisciplinario de expertos en *e-learning* integra los últimos avances en tecnología educativa. De esta manera, podrán estudiar con un elenco de herramientas multimedia cómodas y versátiles que les darán la operatividad que necesitan en su especialización.

El diseño de este programa está basado en el Aprendizaje Basado en Problemas: un planteamiento que concibe el aprendizaje como un proceso eminentemente práctico. Para conseguirlo de forma remota, se utilizará la telepráctica: con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo, y el *learning from an expert* podrán adquirir los conocimientos como si estuviesen enfrentándose al supuesto que están aprendiendo en ese momento. Un concepto que les permitirá integrar y fijar el aprendizaje de una manera más realista y permanente.

Incorpórate a la élite con esta especialización de alta eficacia educativa y abre nuevos caminos a tu progreso profesional”

Profundiza en la calidad de los distintos nutrientes y aprende a través de una experiencia académica inmersiva y única”



02 Objetivos

El objetivo de TECH es capacitar profesionales altamente cualificados para la experiencia laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que sienta las bases de una sociedad mejor. Este objetivo se materializa en conseguir ayudar a los profesionales de la medicina a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que, en tan apenas unos meses podrán dar por adquirida con un Máster Título Propio de alta intensidad y precisión.





“

Si tu objetivo es reorientar tu capacidad hacia nuevos caminos de éxito y desarrollo, este es tu máster: una especialización que aspira a la excelencia”



Objetivos generales

- ♦ Determinar las propiedades, utilización, y transformaciones metabólicas de los nutrientes en relación con las necesidades nutricionales animal
- ♦ Aportar herramientas claras y prácticas para que el profesional pueda identificar y clasificar los distintos alimentos que están disponibles en la región y tener más elementos de juicio para tomar la decisión más adecuada en cuanto a costos diferenciales, etc.
- ♦ Proponer una serie de argumentos técnicos que permitan mejorar la calidad de las dietas y, por ende, la respuesta productiva (carne o leche)
- ♦ Analizar los diferentes componentes de la materia prima con efectos tanto positivos como negativos en la Nutrición Animal y cómo los animales los aprovechan para la producción de proteína de origen animal
- ♦ Identificar y conocer los niveles de digestibilidad de los diferentes componentes nutricionales según su origen
- ♦ Analizar los aspectos claves para el diseño y elaboración de dietas (alimentos) dirigidas a obtener el máximo aprovechamiento de nutrientes por parte de los animales destinados a producción de proteína de origen animal
- ♦ Proporcionar educación especializada sobre los requerimientos nutricionales de las dos principales especies de aves destinadas a la producción de proteína de origen animal
- ♦ Desarrollar conocimientos especializados acerca de los requerimientos nutricionales de la especie porcina y las diferentes estrategias de alimentación necesarias para garantizar que estos alcancen los parámetros de bienestar y producción esperados de acuerdo a su fase productiva
- ♦ Aportar conocimiento teórico-práctico, especializado, sobre la fisiología del aparato digestivo de caninos y felinos
- ♦ Analizar el sistema digestivo de los rumiantes y su manera particular de asimilar los nutrientes de los alimentos ricos en fibra
- ♦ Analizar los principales grupos de aditivos utilizados por la industria de fabricación de alimentos, enfocados a garantizar la calidad y el desempeño de los diferentes alimentos
- ♦ Analizar, de forma clara, cómo se desarrolla el proceso completo de fabricación de alimentos para animales: fases y procesos a los que se someten los alimentos para garantizar su composición nutricional, calidad e inocuidad



Una vía de especialización y crecimiento profesional que te impulsará hacia una mayor competitividad en el mercado laboral”



Objetivos específicos

Módulo 1. Introducción a La Nutrición y Alimentación Animal

- ♦ Desarrollar los conceptos más relevantes de nutrición y alimentación animal
- ♦ Determinar cómo están conformados los sistemas digestivos y las diferencias entre las diferentes especies animales (monogástricos y rumiantes)
- ♦ Analizar el funcionamiento, metabolismo y diferencias entre los sistemas digestivos de las diferentes especies
- ♦ Establecer los diferentes componentes nutritivos de las materias primas utilizadas en fabricación de alimentos y su función dentro de la Nutrición Animal
- ♦ Determinar cómo se usan los nutrientes por las diferentes especies animales
- ♦ Comparar y contrastar los sistemas digestivos de las principales especies de interés zootécnico
- ♦ Identificar los diferentes componentes nutritivos de las materias primas utilizadas en fabricación de alimentos y su función dentro de la Nutrición Animal
- ♦ Examinar los análisis usados para determinar la composición de los alimentos
- ♦ Desarrollar las variables y unidades utilizadas en la estimación de aportes y requerimientos nutricionales
- ♦ Determinar la forma de medir el contenido energético de los alimentos y sus expresiones

Módulo 2. Composición química de los alimentos y Calidad de las materias primas para rumiantes y no rumiantes

- ♦ Desarrollar los conceptos más importantes de Nutrición Animal, teniendo en cuenta las funciones y los efectos de los alimentos en el proceso de la digestión en el ganado mayor y menor
- ♦ Clasificar los alimentos según su origen, de acuerdo a sus características nutritivas
- ♦ Diseñar una alimentación equilibrada considerando los requerimientos nutricionales de las especies y categorías

- ♦ Aplicar los procedimientos de elaboración de concentrados garantizando la calidad del producto para la alimentación de las diferentes especies productivas
- ♦ Emplear estrategias de nutrición y alimentación de las diferentes especies productivas de acuerdo a una programación anual según el requerimiento del rodeo
- ♦ Evaluar la calidad nutricional y el impacto en los sistemas productivos (carne o leche) de diferentes forrajes frescos, conservados y naturales, ya sea en pastoreo directo o como reserva forrajera tipo henos (rollos) o Silajes de planta entera, con o sin el agregado de los aditivos (Nutriliq, Smartfeed, etc.), Bloques Multinutricionales (BMN), Suplemento Activador Ruminal (SAR) o concentrados energéticos o proteicos
- ♦ Desarrollar las principales determinaciones químicas que caracterizan a un alimento (concentrados, forrajes frescos, forrajes conservados y aditivos)

Módulo 3. Nutrientes y Metabolismo

- ♦ Desarrollar los diferentes nutrientes contenidos en las materias primas utilizadas en Nutrición Animal
- ♦ Desarrollar los diferentes componentes de cada uno de los grupos de nutrientes
- ♦ Determinar los destinos o rutas metabólicas de los nutrientes para ser aprovechados por el animal
- ♦ Establecer cómo obtienen energía los animales a partir de los diferentes nutrientes y en qué consiste el metabolismo energético
- ♦ Analizar los diferentes procesos de asimilación de nutrientes que tienen las diferentes especies animales necesarios para su bienestar y producción
- ♦ Evaluar la importancia y el efecto que tiene el agua en los animales como nutriente

Módulo 4. Digestibilidad, Proteína ideal y Avances en Nutrición Animal

- ♦ Desarrollar los conceptos de digestibilidad y cómo se determina la misma
- ♦ Analizar los avances en la nutrición proteica y la importancia de los aminoácidos sintéticos en la Nutrición Animal
- ♦ Identificar los factores que intervienen en la definición de niveles de nutrientes
- ♦ Establecer los puntos críticos del uso de las grasas, su calidad y el efecto en la nutrición
- ♦ Desarrollar los conceptos básicos de los minerales orgánicos y su importancia
- ♦ Fundamentar el concepto de integridad intestinal y cómo potenciar éste en la producción
- ♦ Analizar las tendencias en el uso de antibióticos en la Nutrición Animal
- ♦ Definir las tendencias de nutrición de precisión y los factores más influyentes en su aplicación

Módulo 5. Nutrición y alimentación de Aves

- ♦ Establecer los requerimientos nutricionales y los programas alimenticios de los pollos de engorde
- ♦ Detallar los requerimientos nutricionales de las gallinas de postura (huevo comercial)
- ♦ Detallar los requerimientos nutricionales y programas de alimentación en matrices de corte
- ♦ Identificar las fases críticas de pollos y ponedoras y los ajustes que se pueden implementar a través del uso de dietas especiales
- ♦ Establecer las diferentes estrategias nutricionales usadas para el manejo de desafíos como estrés calórico y calidad de cáscara
- ♦ Analizar los perfiles y estrategias nutricionales que permiten mayor rendimiento de cortes en canal y modificación del tamaño del huevo
- ♦ Determinar las diferentes fases de producción en avicultura comercial por especie
- ♦ Recopilar los diferentes programas de alimentación en avicultura comercial
- ♦ Aplicar diferentes estrategias en la aplicación de los programas de alimentación enfocados a garantizar los resultados zootécnicos

Módulo 6. Nutrición y alimentación de cerdos

- ♦ Establecer los requerimientos nutricionales de los cerdos de engorde
- ♦ Determinar los requerimientos nutricionales de las cerdas reproductoras
- ♦ Identificar las diferentes fases de producción en porcicultura comercial
- ♦ Desarrollar los diferentes programas de alimentación en porcicultura comercial
- ♦ Analizar las diferentes estrategias en la aplicación de los programas de alimentación enfocados a garantizar los resultados zootécnicos
- ♦ Entender las diferencias anatómicas y fisiológicas del aparato digestivo de los porcinos que les permiten utilizar materias primas alternativas dentro de su alimentación
- ♦ Establecer los requerimientos nutricionales de los cerdos de abasto de acuerdo con su edad, fase de producción y línea genética
- ♦ Establecer los requerimientos nutricionales de las cerdas y machos reproductores en cada una de sus etapas de vida y fases de producción
- ♦ Diseñar programas de nutrición y alimentación para porcinos de acuerdo con sus requerimientos específicos por edad y estado fisiológico
- ♦ Desarrollar los diferentes programas de alimentación en porcicultura comercial
- ♦ Aplicar diferentes estrategias en la aplicación de los programas de alimentación enfocados a garantizar los resultados zootécnicos

Módulo 7. Nutrición y Alimentación de caninos y felinos

- ♦ Identificar aquellos mitos relacionados con la alimentación de perros y gatos
- ♦ Establecer los requerimientos nutricionales del perro y el gato
- ♦ Analizar el concepto de dieta equilibrada, y profundizar en los factores que condicionan su ingesta
- ♦ Analizar los tratamientos dietéticos en determinadas patologías cuyo uso está encaminado a la reducción de la sintomatología y mejora del estado del animal
- ♦ Asegurar una correcta dieta en función de la etapa de desarrollo
- ♦ Evaluar los alimentos disponibles en el mercado para la alimentación de las mascotas.
- ♦ Establecer una dieta adecuada en función del estado fisiológico, y de desarrollo de la especie en cuestión

Módulo 8. Nutrición y Alimentación de Rumiantes

- ♦ Analizar el sistema digestivo de los rumiantes y su manera particular de asimilar los nutrientes de los alimentos ricos en fibra
- ♦ Analizar el metabolismo nutricional de los rumiantes reconociendo sus potencialidades y limitaciones
- ♦ Determinar los requerimientos nutricionales para el mantenimiento y la producción de los principales rumiantes de interés zootécnico
- ♦ Examinar los principales recursos alimenticios para la nutrición de rumiantes, sus características principales, sus ventajas y limitaciones
- ♦ Evaluar las principales estrategias alimenticias para rumiantes de acuerdo con el contexto donde se desarrolle la producción

Módulo 9. Aditivos en alimentación animal

- ♦ Analizar los diferentes tipos de aditivos que existen en el mercado de la nutrición y la alimentación animal
- ♦ Definir las recomendaciones de uso y funcionalidad de los diferentes grupos de aditivos
- ♦ Actualizar la información acerca de nuevas tecnologías enfocadas a mejorar la calidad y eficiencia de los alimentos para animales
- ♦ Establecer las Micotoxinas como el enemigo oculto en la calidad de la dieta, la salud y la productividad animal; cuáles son las estrategias para su control, tipos y uso de atrapadores de micotoxinas
- ♦ Estar especializado en el uso de enzimas en alimentos balanceados, cuáles son, las diferencias existentes entre enzimas de la misma categoría, para qué se usan y qué beneficios aporta su formulación en la dieta
- ♦ Analizar los fitogénicos como una categoría que va mas allá de los aceites esenciales; qué son, tipos de sustancias fitogénicas, modos de uso y beneficios

Módulo 10. Fabricación de alimentos balanceados: Procesos, control de calidad y puntos críticos

- ♦ Determinar los procesos involucrados en la elaboración de alimentos para animales
- ♦ Establecer el manejo adecuado de las materias primas
- ♦ Analizar las diferentes presentaciones de los alimentos y los procesos de fabricación del mismo
- ♦ Identificar los diferentes equipos utilizados en la fabricación de alimento
- ♦ Implementar programas de seguimiento y control en puntos críticos dentro del proceso de fabricación de alimentos
- ♦ Establecer el muestreo y su importancia en el proceso de control de calidad

03 Competencias

Este Máster Título Propio en Nutrición Animal ha sido creado como herramienta de alta capacitación para los profesionales de veterinaria. Su intensiva especialización los capacitará para poder trabajar en todos los ámbitos relacionados con la alimentación de animales de producción, perros y gatos con la seguridad de un experto en la mantería.





“

Este programa te permitirá adquirir las competencias necesarias para ser más eficaz en tu labor diaria”



Competencias generales

- Tener los conocimientos específicos en Nutrición Animal en el área veterinaria
- Describir las necesidades nutricionales de los animales determinando los aspectos metabólicos de la misma
- Reconocer las otras funciones de los nutrientes en el marco de la producción y de la salud animal
- Saber plantear una dieta adecuada a cada especie teniendo en cuenta la disponibilidad y oportunidad en función del lugar geográfico en que se encuentre
- Conocer los requerimientos nutricionales de las aves destinadas a consumo humano
- Implementar planteamientos nutricionales adecuados para la especie porcina, según los parámetros de bienestar y producción requeridos
- Reconocer las especificidades de las dietas canina y felina y realizar planteamientos nutricionales adecuados
- Saber cuáles son las particularidades de los rumiantes en el terreno nutricional
- Saber cómo se realiza el proceso de fabricación de alimentos animales y qué aditivos se incorporan en ella, así como su idoneidad





Competencias específicas

- ♦ Describir los aparatos digestivos de las diferentes especies animales, reconociendo sus diferencias metabólicas
- ♦ Reconocer los componentes nutritivos de las materias primas y poder realizar un análisis de los mismos
- ♦ Realizar una clasificación nutricional de los alimentos en función de sus características nutritivas para plantear dietas adecuadas en diferentes especies y situaciones
- ♦ Determinar cómo afectan los diferentes planteamientos nutricionales en las diferentes especies de producción animal
- ♦ Utilizar amplios conocimientos en todos los aspectos de los nutrientes para entender los procesos de producción energética y de proteína animal
- ♦ Reconocer la importancia del agua como nutriente
- ♦ Observar la importancia del concepto digestibilidad y de integridad intestinal y saber cuáles son los factores que influyen en ellos
- ♦ Definir el uso y características de las grasas en Nutrición Animal
- ♦ Definir el uso de los antibióticos en Nutrición Animal
- ♦ Realizar un análisis completo y una intervención adecuada en todos los aspectos de la cría de pollos de engorde y de ponedoras
- ♦ Llevar a cabo estrategias nutricionales dirigidas a alcanzar los objetivos zootécnicos
- ♦ Realizar un análisis completo y una intervención adecuada en todos los aspectos de la cría de cerdos de engorde y reproductoras
- ♦ Llevar a cabo estrategias nutricionales dirigidas a alcanzar los objetivos zootécnicos
- ♦ Saber cuáles son las estrategias alternativas de alimentación porcina
- ♦ Reconocer todos los aspectos nutricionales de perros y gatos e identificar los mitos en este sentido
- ♦ Saber establecer los tratamientos dietéticos adecuados a cada circunstancia o patología
- ♦ Determinar cuáles son los alimentos disponibles en el mercado y su conveniencia
- ♦ Realizar un análisis completo y una intervención adecuada en todos los aspectos nutricionales de los rumiantes
- ♦ Llevar a cabo estrategias nutricionales dirigidas a alcanzar los objetivos zootécnicos
- ♦ Saber cuáles son las estrategias más adecuadas para la alimentación de los rumiantes en función del contexto geográfico
- ♦ Conocer los aditivos nutricionales en alimentación animal y disponer de la información actualizada en torno a esta cuestión
- ♦ Entender los de elaboración de los alimentos, así como el manejo adecuado de las materias primas entendiendo los procesos y maquinarias de los mismos
- ♦ Saber realizar un control de calidad y dentro de él, un muestreo en los puntos críticos de control de alimentos para animales

04

Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total del Máster Título Propio, TECH tiene el orgullo de poner a su disposición un cuadro docente de altísimo nivel, escogido por su contrastada experiencia. Profesionales de diferentes áreas y competencias que componen un elenco multidisciplinar completo. Una oportunidad única de aprender de los mejores.





“

Los principales profesionales en la materia se han unido para enseñarte las principales novedades en seguridad alimentaria”

Dirección



Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Director técnico en Huvepharma en América Latina
- ♦ Licenciado en Medicina Veterinaria en la Universidad Nacional de Colombia
- ♦ Maestría en Producción Animal con énfasis en Nutrición de Monogástricos en la Universidad Nacional de Colombia
- ♦ Diplomado en Formulación de Raciones para Especies Productivas en la Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales UDCA

Profesores

Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Investigador académico en INTA
- ♦ Especialista y asesor privado en Producción Lechera
- ♦ Técnico especializado en Producción Animal en la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Bordenave
- ♦ Ingeniero Agrónomo de la Universidad Nacional de la Plata
- ♦ Doctor en Veterinaria por la Universidad Agraria de La Habana

Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Director Comercial en BIALTEC, empresa dedicada a la nutrición animal eficaz y sostenible
- ♦ Doctor en Nutrición y Producción de Monogástricos por la Universidad Federal de Viçosa
- ♦ Licenciado en Veterinaria por la Universidad Nacional de Colombia
- ♦ Maestría en Zootecnia por la Universidad Federal de Viçosa
- ♦ Conferencista

Dra. Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ Investigadora en colaboración en la Facultad de Ciencias Agrícolas y Ambientales y Escuela Politécnica Superior de Zamora
- ♦ Directora de Investigación en Entogreen
- ♦ Revisora de artículos científicos en Iranian Journal of Applied Science
- ♦ Veterinaria responsable del departamento de nutrición en Ganadería Casaseca
- ♦ Veterinaria Clínica El Parque en Zamora
- ♦ Profesora Asociada en la Facultad de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Salamanca
- ♦ Licenciada en Veterinaria en la Universidad de León
- ♦ Doctora en Ciencia y Tecnologías Químicas en la Universidad de Salamanca
- ♦ Máster Universitario en Innovación en Ciencias Biomédicas y de la Salud por la Universidad de León

D. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ Investigador especializado en nutrición animal
- ♦ Autor del libro *Glicerina y subproductos del biodiesel: alternativa energética para la alimentación de aves y cerdos*
- ♦ Docente del área de nutrición y alimentación animal en la Universidad Francisco de Paula Santander
- ♦ Máster en Producción Animal en la Universidad Francisco de Paula Santander
- ♦ Licenciado en Zootecnia en la Universidad Francisco de Paula Santander

Dra. Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ Zootecnista en Clínica Veterinaria *Dog Home*
- ♦ Zootecnista en Productos Lácteos San Andrés
- ♦ Investigadora experta en Producción Animal
- ♦ Coautora de varios libros sobre Veterinaria
- ♦ Zootecnista por la Universidad Nacional de Colombia

Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ Gerente Técnico en Avicola Fernández
- ♦ Nutricionista en Grupo Casa Grande
- ♦ Nutricionista Unicol
- ♦ Consultor Técnico comercial en PREMEX
- ♦ Nutricionista en Corporación Fernández de Broilers y cerdos
- ♦ Máster en Nutrición Animal
- ♦ Zootecnista por la Universidad Nacional de Colombia



Un impresionante cuadro docente, capacitado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu especialización: una ocasión única que no te puedes perder”

05

Estructura y contenido

Los contenidos de este Máster Título Propio han sido desarrollados por los diferentes expertos que lo integran, con una finalidad clara: conseguir que el alumnado adquiera todas y cada una de las habilidades necesarias para convertirse en verdaderos expertos en esta materia.

Un programa completísimo y muy bien estructurado que los llevará hacia los más elevados estándares de calidad y éxito.





“

Un completísimo programa docente, estructurado en unidades didácticas muy bien desarrolladas, orientadas a un aprendizaje compatible con tu vida personal y profesional”

Módulo 1. Introducción a la nutrición y alimentación animal

- 1.1. Nutrición y alimentación animal. Conceptos
 - 1.1.1. Introducción a los conceptos de nutrición y alimentación
 - 1.1.2. Nutrientes: definición y características
 - 1.1.3. Importancia de la Nutrición Animal
- 1.2. Sistemas digestivos y adaptación a la alimentación
 - 1.2.1. Sistema digestivo y proceso de digestión en las aves
 - 1.2.2. Sistema digestivo y proceso de digestión en los cerdos
 - 1.2.3. Sistema digestivo y proceso de digestión en los rumiantes
 - 1.2.4. Sistema digestivo y proceso de digestión en peces (acuáticos poiquilotermos)
 - 1.2.5. Funcionalidad gastrointestinal en la nutrición y la salud animal
- 1.3. Sistema digestivo en rumiantes
 - 1.3.1. El rumen como fuente de nutrientes
 - 1.3.2. Fisiología ruminal
 - 1.3.3. El proceso de digestión en rumiantes
 - 1.3.4. Ácidos grasos volátiles
 - 1.3.5. Proteína de origen bacteriano
- 1.4. Medidas de valor nutritivo de los alimentos y métodos de evaluación
 - 1.4.1. Caracterización de contexto
 - 1.4.2. Caracterización química y física
 - 1.4.3. Obtención de información de composición de nutrientes
 - 1.4.4. Análisis de Weende o proxima
 - 1.4.5. Análisis de Van Soest
 - 1.4.5.1. Análisis con métodos analíticos especializados
 - 1.4.5.2. Bomba calorimétrica
 - 1.4.5.3. Análisis de aminoácidos
 - 1.4.5.4. Espectrofotometría de absorción atómica
 - 1.4.5.5. Equipos de análisis automatizados
 - 1.4.5.6. Caracterización biológica y nutricional
- 1.5. Formas de energía del alimento
 - 1.5.1. Formas de expresión de la energía
 - 1.5.2. Energía bruta
 - 1.5.3. Energía digestiva
 - 1.5.4. Energía metabolizable
 - 1.5.5. Energía neta
 - 1.5.6. Cálculo de valores (EB-ED-EM-EN) según los sistemas NRC y ARC
- 1.6. Contenido de energía de los ingredientes alimenticios
 - 1.6.1. Fuentes de energía
 - 1.6.2. Energía y consumo
 - 1.6.3. Balance energético
 - 1.6.4. Densidad energética
- 1.7. Contenido de proteína y aminoácidos de los ingredientes alimenticios
 - 1.7.1. Funciones de las proteínas en el animal
 - 1.7.2. Recursos alimenticios proteicos
 - 1.7.2.1. Fuentes vegetales – oleaginosas
 - 1.7.2.2. Fuentes vegetales – leguminosas
 - 1.7.2.3. Fuentes animales
- 1.8. Calidad de la proteína y digestibilidad
 - 1.8.1. Calidad de la proteína
 - 1.8.1.1. Perfil de aminoácidos
 - 1.8.2. Digestibilidad
 - 1.8.2.1. Digestibilidad aparente
 - 1.8.2.2. Digestibilidad real
 - 1.8.2.3. Balance de nitrógeno
 - 1.8.2.4. Valor biológico
 - 1.8.2.5. Utilización neta de la proteína
 - 1.8.2.6. Relación o tasa de eficiencia proteica
 - 1.8.2.7. Puntaje químico
 - 1.8.2.8. Digestión de la proteína



- 1.9. Otros nutrientes de importancia en Nutrición Animal
 - 1.9.1. Minerales y microminerales
 - 1.9.1.1. Clasificación, funciones, generalidades sobre requerimientos
 - 1.9.1.2. Principales minerales: calcio, fósforo, magnesio, sodio
 - 1.9.1.3. Microminerales: cobalto, yodo
 - 1.9.2. Vitaminas
 - 1.9.3. Fibra
 - 1.9.4. Agua
- 1.10. Nomenclatura y clasificación de los alimentos (NRC)
 - 1.10.1. Forraje o pienso grosero seco
 - 1.10.2. Forraje o pienso grosero fresco
 - 1.10.3. Ensilado
 - 1.10.4. Concentrado energético
 - 1.10.5. Concentrado proteico
 - 1.10.6. Complemento mineral
 - 1.10.7. Complemento vitamínico
 - 1.10.8. Aditivo no nutritivo

Módulo 2. Composición química de los alimentos y calidad de las materias primas para rumiantes y no rumiantes

- 2.1. Conceptos claves sobre las materias primas usadas en alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.1.1. Introducción
 - 2.1.2. Composición química de los alimentos
 - 2.1.2.1. Agua y materia seca
 - 2.1.2.2. Materia orgánica y minerales
 - 2.1.2.3. Alimentos ricos en proteínas
 - 2.1.2.4. Alimentos energéticos
 - 2.1.2.5. Vitaminas
 - 2.1.3. Forrajes frescos (verdes)
 - 2.1.3.1. Cereales de invierno, de verano y pastos (praderas)
 - 2.1.4. Forrajes conservados
 - 2.1.4.1. Ensilados, heno y otros tipos de forrajes conservados (henolaje, silaje)
 - 2.1.4.1.1. Ensilados
 - 2.1.4.1.2. Heno y henolaje

- 2.1.5. Concentrados energéticos y proteicos
 - 2.1.5.1. Concentrados energéticos
 - 2.1.5.2. Concentrados proteicos
- 2.2. Subproductos de origen vegetal usados en la alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.2.1. Granos de cereal
 - 2.2.1.1. Maíz
 - 2.2.1.1.1. Afrechillo, afrecho o salvado de maíz
 - 2.2.1.1.2. *Corn Gluten Feed* y *Corn Gluten Meal*
 - 2.2.1.1.2.1. *Corn Gluten Feed*
 - 2.2.1.1.2.2. *Corn Gluten Meal*
 - 2.2.2. Grano de sorgo
 - 2.2.3. Grano de avena, cebada y trigo
 - 2.2.3.1. Grano de avena
 - 2.2.3.2. Grano de cebada
 - 2.2.3.3. Grano de trigo
 - 2.2.3.3.1. Afrechillo o afrecho o salvado de trigo
 - 2.2.4. Subproductos del arroz
 - 2.2.4.1. Afrechillo o salvado de arroz
 - 2.2.5. Subproductos de oleaginosas
 - 2.2.5.1. Algodón
 - 2.2.5.1.1. Semilla de algodón
 - 2.2.5.1.2. Harina de algodón
 - 2.2.5.2. Soja
 - 2.2.5.2.1. Poroto de soja
 - 2.2.5.2.2. Cáscara de soja
 - 2.2.5.2.3. Harina de soja
 - 2.2.5.3. Girasol
 - 2.2.5.3.1. Cáscara de girasol
 - 2.2.5.3.2. Harina de girasol
- 2.6. Subproductos hortícolas
 - 2.6.1. Residuo del cultivo del pepino de ensalada
 - 2.6.2. Residuo del cultivo del melón
 - 2.6.3. Residuo del cultivo del tomate
- 2.3. Subproductos de origen animal usados en la alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.3.1. Industria láctea
 - 2.3.1.1. Permeado de suero
 - 2.3.1.2. Suero de queso y manteca
 - 2.3.2. Industria pesquera
 - 2.3.2.1. Harina de pescado
 - 2.3.3. Industria cárnica
 - 2.3.3.1. Grasa animal reciclada
 - 2.3.4. Producción avícola
 - 2.3.4.1. Harina de pluma
 - 2.3.1.1. Procesos para mejorar la digestibilidad
 - 2.3.1.2. Formas de suministro
 - 2.3.5. Cama de pollo/gallina (gallinaza)
- 2.4. Grasa y aceites en la alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.4.1. Valor nutricional de las grasas en la alimentación de rumiantes y no rumiantes
 - 2.4.1.1. Fuentes y tipos de grasa
 - 2.4.1.1.1. Grasa amarilla (o grasa de restaurante)
 - 2.4.1.1.2. Sebo
 - 2.4.1.1.3. Grasas mezcladas
 - 2.4.1.1.4. Extracto de jabón y otras fuentes de grasa
 - 2.4.1.2. Factores que inciden en la digestibilidad de las grasas en rumiantes y no rumiantes
 - 2.4.1.2.1. Ácidos grasos libres
 - 2.4.1.2.2. Proporción de ácidos grasos saturados e insaturados
 - 2.4.1.2.1.1. Método de adición y nivel de inclusión
 - 2.4.1.2.1.2. Grasas protegidas
 - 2.4.1.2.1.3. Sales de cálcicas de ácido grasos o jabones protegidos
 - 2.4.1.2.1.4. Grasas saturadas con variable grado de hidrogenación
 - 2.4.1.3. Aceites en la alimentación de rumiantes y no rumiantes
 - 2.4.1.3.1. Aceite de palma africana
 - 2.4.1.3.2. Otros aceites vegetales

- 2.5. Probióticos, prebióticos, enzimas y ácidos orgánicos en la alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.5.1. Características y clasificación de los probióticos y prebióticos
 - 2.5.1.1. Prebiótico
 - 2.5.1.1.1. Basificantes o tampones ruminales
 - 2.5.1.1.2. Ácidos orgánicos: málico y fumárico
 - 2.5.1.1.3. Extractos de plantas: aceites esenciales
 - 2.5.1.1.4. Enzimas
 - 2.5.1.2. Probiótico
 - 2.5.1.3. Simbióticos
 - 2.5.2. Mecanismos de acción y respuesta productiva
 - 2.5.2.1. Efectos en los animales jóvenes
 - 2.5.2.2. Efectos en los animales adultos
 - 2.5.3. Levadura de cerveza
 - 2.5.3.1. Reducción de olores desagradables y heces firmes
 - 2.5.3.2. Efectos en los animales en crecimientos y terminación
 - 2.5.3.3. Efectos en las vacas lecheras
 - 2.5.3.4. Efectos en las ovejas lecheras
 - 2.5.3.5. Efectos en las cabras lecheras
 - 2.6. Aditivos líquidos, bloques multinutricionales y suplemento activador ruminal para rumiantes
 - 2.6.1. Características de los aditivos líquidos energéticos, proteicos y mineral
 - 2.6.2. Bloques Multinutricionales (BMN) y Suplemento Activador Ruminal (SAR)
 - 2.6.2.1. Procedimiento para elaborar los BMN y del SAR
 - 2.6.2.1.1. Proporciones de los ingredientes y composición química del BMN y SAR
 - 2.6.2.1.1.1. Composición de "BMN" o "SAR" con "Smartfeed"
 - 2.6.2.1.1.2. Composición de "BMN" o "SAR" con "Nutriliq 2050" (incluye Urea)
 - 2.6.2.1.1.3. Composición de "BMN" o "SAR" con glucosa o melaza"
 - 2.6.2.1.1.4. Composición de las sales minerales de los BMN y SAR
 - 2.6.2.1.2. Finalidad de cada ingrediente
 - 2.6.2.1.3. Diferencias entre los BMN y SAR
 - 2.6.2.1.4. Formas de suministro y consumo del BMN o del SAR
 - 2.6.2.1.5. Trabajo experimental
- 2.7. Glicerol y Burlanda de maíz y sorgo para alimentación de rumiantes y No rumiantes
 - 2.7.1. Glicerol
 - 2.7.1.1. Características principales del glicerol
 - 2.7.1.2. Composición química del glicerol para consumo animal
 - 2.7.1.3. Respuesta productiva
 - 2.7.1.4. Recomendaciones
 - 2.7.2. Burlanda de maíz y sorgo
 - 2.7.2.1. Composición química
 - 2.7.2.2. Burlanda seca o húmeda
 - 2.7.2.3. Recomendaciones
- 2.8. Taninos, saponinas y aceites esenciales en rumiantes
 - 2.8.1. Efecto sobre las bacterias ruminales
 - 2.8.2. Efectos sobre los protozoos
 - 2.8.3. Efectos sobre los hongos del rumen
 - 2.8.4. Efectos sobre las bacterias metanogénicas
 - 2.8.5. Efecto de los metabolitos secundarios de las plantas sobre
 - 2.8.5.1. Efectos sobre la digestibilidad
 - 2.8.5.2. Efectos sobre parámetros de fermentación ruminal
 - 2.8.5.2.1. Ácidos Grasos Volátiles (AGV)
 - 2.8.5.2.2. Concentración de amoníaco
 - 2.8.5.2.3. Producción de gas
 - 2.8.5.2.4. Impactos sobre la Degradación ruminal y la digestibilidad de la MS y la pared celular
 - 2.8.5.2.5. Impactos sobre la degradabilidad ruminal y la digestibilidad de la proteína
 - 2.8.5.2.6. Impactos sobre la cinética de tránsito de la digesta.
 - 8.5.3 Efectos sobre la metanogénesis
 - 2.8.6. Adaptaciones al consumo de taninos
 - 2.8.7. Efectos positivos de los taninos en el metabolismo no animal y algunos resultados productivos

- 2.9. Micotoxinas y contaminaciones en concentrados y forrajes concentrados de rumiantes y No rumiantes
 - 2.9.1. Características de las micotoxinas, tipología de hongos y condiciones propicias
 - 2.9.2. Diagnóstico clínico de las micotoxina, sintomatología y enfermedades asociadas que afectan a rumiantes y no rumiantes
 - 2.9.2.1. Rumiantes
 - 2.9.2.1.1. Sensibilidad
 - 2.9.2.1.2. Algunas sintomatologías
 - 2.9.2.1.3. Sintomatologías asociadas con enfermedades
 - 2.9.2.1.4. Micotoxinas y micotoxicosis en aves y cerdos. Sintomatología y enfermedades asociadas
 - 2.9.2.1.4.1. Aflatoxinas
 - 2.9.2.1.4.2. Ocratoxinas
 - 2.9.2.1.4.3. T-2 y DAS
 - 2.9.2.1.4.4. Fumonisina
 - 2.9.2.1.4.5. DON (vomitoxina)
 - 2.9.2.2. No rumiantes
 - 2.9.2.2.1. Micotoxinas y micotoxicosis en aves y cerdos. Sintomatología y enfermedades asociadas
 - 2.9.2.2.1.1. Aflatoxina
 - 2.9.2.2.1.2. Ocratoxina
 - 2.9.2.2.1.3. Tricotecenos
 - 2.9.2.2.1.4. Zearalenona
 - 2.9.2.2.1.5. Fumonisinias
 - 2.9.2.2.2. Uso de sustancias absorbentes de micotoxinas en alimentos para rumiantes y no rumiantes
 - 2.9.3. Factores de desarrollo de los hongos y sus micotoxinas
 - 2.9.3.1. En el campo
 - 2.9.3.2. Durante el almacenamiento de los concentrados
- 2.10. Análisis y control de calidad de los ingredientes usados en rumiantes y no rumiantes
 - 2.10.1. Determinaciones químicas
 - 2.10.1.1. Materia Seca (MS)
 - 2.10.1.2. Materia Orgánica (MO) y cenizas



- 2.10.1.3. Digestibilidad de la materia seca
 - 2.10.1.3.1. Métodos directos
 - 2.10.1.3.2. Métodos "in vivo"
 - 2.10.1.4. Métodos indirectos
 - 2.10.1.4.1. Método por "diferencia"
 - 2.10.1.4.2. Marcadores internos
 - 2.10.1.4.3. Lignina
 - 2.10.1.4.4. Sílice
 - 2.10.1.4.5. Cenizas insolubles en ácidos
 - 2.10.1.5. Marcadores externos
 - 2.10.1.5.1. Alimentos teñidos
 - 2.10.1.5.2. Oxido crómico
 - 2.10.1.5.3. Elementos de tierras raras
 - 2.10.1.5.4. Fibra tratada al cromo mordante
 - 2.10.1.5.5. Marcadores hidrosolubles
 - 2.10.1.5.6. Alcanos
 - 2.10.1.6. Método "in vitro"
 - 2.10.1.6.1. Digestibilidad "in vitro" de la Materia Seca (DMS)
 - 2.10.1.6.2. Fibra en Detergente Neutro (FDN)
 - 2.10.1.6.3. Digestibilidad in vitro de la Fibra en Detergente Neutro (DFDN)
 - 2.10.1.6.4. Fibra en Detergente Ácido (FDA)
 - 2.10.1.7. Proteína
 - 2.10.1.7.1. Proteína Bruta (nitrógeno total, PB)
 - 2.10.1.7.2. Proteína Bruta Soluble (PSOL)
 - 2.10.1.7.3. Nitrógeno unido a la fibra en detergente neutro (NIDA)
 - 2.10.1.8. Extracto Etéreo (EE)
 - 2.10.1.9. Carbohidratos Solubles en Agua (CSA)
 - 2.10.1.10. Lignina, celulosa, hemicelulosa y sílice (LIG, CEL, HEM, SIL)
 - 2.10.1.11. Taninos
 - 2.10.1.12. PH en muestras de silaje
 - 2.10.1.13. Tamaño de partícula
- 2.10.2. Resumen de algunas técnicas de laboratorio
- 2.10.2.1. Nitrógeno total (semi-micro kjeldahl)
 - 2.10.2.2. Digestibilidad "in vitro" (Tilley Terry modificado. Método de acidificación directa)

- 2.10.2.3. Fibra detergente neutro (FDN) (con equipo ANKOM)
- 2.10.2.4. Fibra detergente ácido (FDA) (con equipo ANKOM)
- 2.10.2.5. Carbohidratos no estructurales Solubles (CNES) -método antrona, desarrollado por A.J. Silva (Viscosa-Brasil)
- 2.10.2.6. Almidón total (kit enzimático Megazyme – AA/AMG) (AACC Método 76-12)

Módulo 3. Nutrientes y metabolismo

- 3.1. Carbohidratos
 - 3.1.1. Carbohidratos en la alimentación animal
 - 3.1.2. Clasificación de los carbohidratos
 - 3.1.3. Proceso de digestión
 - 3.1.4. Fibra y digestión de la fibra
 - 3.1.5. Factores que afectan utilización de la fibra
 - 3.1.6. Función física de la fibra
- 3.2. Metabolismo de los carbohidratos
 - 3.2.1. Destino metabólico de los carbohidratos
 - 3.2.2. Glicolisis, glucogenólisis, glicogénesis y gluconeogénesis
 - 3.2.3. Ciclo de las pentosas fosfato
 - 3.2.4. Ciclo de Krebs
- 3.3. Lípidos
 - 3.3.1. Clasificación de los lípidos
 - 3.3.2. Funciones de los lípidos
 - 3.3.3. Ácidos grasos
 - 3.3.4. Digestión y absorción de grasas
 - 3.3.5. Factores que afectan la digestión de los lípidos
- 3.4. Metabolismo de los lípidos
 - 3.4.1. Destino metabólico de los lípidos
 - 3.4.2. Energía del metabolismo graso
 - 3.4.3. Enranciamiento oxidativo
 - 3.4.4. Ácidos grasos esenciales
 - 3.4.5. Problemas del metabolismo lipídico
- 3.5. Metabolismo energético
 - 3.5.1. Medida de la reacción de calor

- 3.5.2. Partición biológica de la energía
- 3.5.3. Incremento calórico de los nutrientes
- 3.5.4. Balance de energía
- 3.5.5. Factores ambientales que influyen el requerimiento energético
- 3.5.6. Características de las deficiencias y excesos de energía
- 3.6. Proteínas
 - 3.6.1. Clasificación de las proteínas
 - 3.6.2. Funciones de las proteínas
 - 3.6.3. Digestión y absorción de proteínas
 - 3.6.4. Factores que afectan la digestión de proteínas
 - 3.6.5. Clasificación nutricional de los aminoácidos para aves y cerdos
- 3.7. Metabolismo proteico en aves y cerdos
 - 3.7.1. Destino metabólico de las proteínas
 - 3.7.2. Gluconeogénesis y degradación de los aminoácidos
 - 3.7.3. Excreción de nitrógeno y síntesis de ácido úrico
 - 3.7.4. Desequilibrio de aminoácidos y costo energético del metabolismo proteico.
 - 3.7.5. Interacción entre aminoácidos
- 3.8. Vitaminas y minerales
 - 3.8.1. Clasificación de las vitaminas
 - 3.8.2. Requerimientos vitamínicos para aves y cerdos
 - 3.8.3. Deficiencias de vitaminas
 - 3.8.4. Macro y microminerales
 - 3.8.5. Interacción entre minerales
 - 3.8.6. Quelatos orgánicos
- 3.9. Metabolismo de vitaminas y minerales
 - 3.9.1. Interdependencia vitamínica
 - 3.9.2. Deficiencias y toxicidad de vitaminas
 - 3.9.3. Colina
 - 3.9.4. Metabolismos del calcio y fósforo
 - 3.9.5. Equilibrio electrolítico
- 3.10. Agua el nutriente olvidado
 - 3.10.1. Principales funciones del agua

- 3.10.2. Distribución del agua en el organismo
- 3.10.3. Fuentes de agua
- 3.10.4. Factores que afectan las necesidades de agua
- 3.10.5. Necesidades de agua
- 3.10.6. Requerimientos de calidad del agua de bebida

Módulo 4. Digestibilidad, proteína ideal y avances en Nutrición Animal

- 4.1. Coeficientes aparentes de digestibilidad
 - 4.1.1. Técnicas para obtener la digesta ileal
 - 4.1.2. Metodologías para calcular la digestibilidad
- 4.2. Pérdidas endógenas
 - 4.2.1. Origen y composición de los aminoácidos endógenos
 - 4.2.2. Técnicas para medir las pérdidas endógenas
- 4.3. Coeficientes estandarizados y digestibilidad verdadera
- 4.4. Factores que afectan los coeficientes de digestibilidad
 - 4.4.1. Edad y estado fisiológico
 - 4.4.2. Consumo y composición del alimento
- 4.5. Aminoácidos sintéticos en Nutrición Animal
 - 4.5.1. Síntesis de aminoácidos sintéticos
 - 4.5.2. Uso de aminoácidos sintéticos en dietas
- 4.6. Proteína ideal y avances de la nutrición proteica
 - 4.6.1. Concepto de proteína ideal
 - 4.6.2. Perfiles de proteína ideal
 - 4.6.3. Uso y aplicaciones prácticas
- 4.7. Estimación de exigencias nutricionales mediante experimentos de desempeño
 - 4.7.1. Métodos de evaluación de requerimientos nutricionales
 - 4.7.2. Determinación de requerimientos
- 4.8. Factores que afectan el aprovechamiento de nutrientes
 - 4.8.1. Edad
 - 4.8.2. Estado fisiológico
 - 4.8.3. Nivel de consumo

- 4.8.4. Condiciones ambientales
- 4.8.5. Dieta
- 4.9. Importancia de la calidad y estabilidad de las grasas en nutrición
 - 4.9.1. Tipos de grasas
 - 4.9.2. Perfil nutricional de las grasas
 - 4.9.3. Calidad
 - 4.9.4. Inclusión de grasas en dietas
- 4.10. Minerales orgánicos en nutrición de monogástricos
 - 4.10.1. Macrominerales
 - 4.10.2. Microminerales
 - 4.10.3. Estructura de los minerales orgánicos
- 4.11. Integridad y salud intestinal, su importancia en Nutrición Animal
 - 4.11.1. Fisiología y anatomía intestinal
 - 4.11.2. Salud intestinal y digestibilidad
 - 4.11.3. Factores que afectan la integridad intestinal
- 4.12. Estrategias para la producción animal sin uso de antibióticos promotores de crecimiento
 - 4.12.1. Efecto de los antibióticos en nutrición
 - 4.12.2. Riesgo en el uso de antibióticos
 - 4.12.3. Tendencias mundiales
 - 4.12.4. Estrategias de formulación y alimentación
- 4.13. Concepto de nutrición de precisión
 - 4.13.1. Dietas *Close Up*
 - 4.13.2. Modelos animales
 - 4.13.3. Proteína ideal
 - 4.13.4. Estados fisiológicos
 - 4.13.5. Fisiología del crecimiento

Módulo 5. Nutrición y alimentación de aves

- 5.1. Pollo de engorde, programas de alimentación y exigencias nutricionales
 - 5.1.1. Evolución genética y cambios en las exigencias nutricionales
 - 5.1.2. Programas de alimentación
 - 5.1.3. Exigencias nutricionales en principales líneas genéticas
 - 5.1.4. Nutrición por sexos
 - 5.1.5. Estrategias nutricionales para reducir impacto ambiental
- 5.2. Alimentos especiales en pollo de engorde
 - 5.2.1. Alimento de transporte (del incubador a la granja)
 - 5.2.2. Alimento pre-iniciador
 - 5.2.3. Alimento finalizador o acabado
- 5.3. Estrategias nutricionales para mejorar la calidad de la canal del pollo
 - 5.3.1. Enfoque productivo: pollo en canal o trozado
 - 5.3.2. Programa alimenticio para pollo trozado
 - 5.3.3. Ajustes nutricionales para mayor rendimiento de pechuga
 - 5.3.4. Estrategias para asegurar la calidad de canal en fresco o refrigerada
- 5.4. Pollonas, programas de alimentación y exigencias nutricionales
 - 5.4.1. Programa nutricional acorde a edad y desempeño
 - 5.4.2. Especificaciones nutricionales de las dietas para pollonas
 - 5.4.3. Factores que afectan el desempeño y la optimización del consumo de nutrientes
 - 5.4.4. Dieta pre-postura
- 5.5. Para qué una dieta pre-postura
 - 5.5.1. Periodo de suministro
 - 5.5.2. Perfil nutricional de la dieta de pre-postura
 - 5.5.3. Calcio y fósforo en la dieta pre-postura
- 5.6. Ponedoras, programas de alimentación y exigencias nutricionales
 - 5.6.1. Etapas de postura y características
 - 5.6.2. Programa de alimentación por etapas
 - 5.6.3. Exigencias nutricionales
 - 5.6.4. Modelos de consumo
 - 5.6.5. Textura del alimento
 - 5.6.6. Tamaño del huevo
- 5.7. Nutrición y calidad de la cáscara del huevo
 - 5.7.1. Importancia de la calidad de la cáscara
 - 5.7.2. Formación de la cáscara
 - 5.7.3. Factores que afectan a una buena calidad de cáscara
 - 5.7.4. Estrategias nutricionales y de aditivos para salvaguardar la calidad de la cáscara
 - 5.7.5. Matriz de corte, programas de alimentación y exigencias nutricionales

- 5.7.6. Fases de desarrollo de la reproductora
- 5.7.7. Programa de alimentación de pollonas
- 5.7.8. Exigencias nutricionales de pollonas
- 5.7.9. Programa nutricional para reproductoras adultas
- 5.7.10. Nutrición del macho
- 5.7.11. Nutrición e incubabilidad
- 5.8. Estrategias nutricionales y de aditivos para la salud intestinal de las aves
 - 5.8.1. Importancia de la salud e integridad intestinal
 - 5.8.2. Aspectos que desafían la salud en integridad intestinal
 - 5.8.3. Estrategias nutricionales para salvaguardar la salud intestinal
 - 5.8.4. Aditivos y programas para salud intestinal
- 5.9. Estrés calórico y estrategias nutricionales
 - 5.9.1. Fisiología del estrés calórico
 - 5.9.2. Nutrición y producción endógena de calor
 - 5.9.3. Balance electrolítico
 - 5.9.4. Mecanismos fisiológicos de disipación de calor en las aves
 - 5.9.5. Estrategias nutricionales para ayudar a combatir el estrés calórico

Módulo 6. Nutrición y alimentación de cerdos

- 6.1. Fases productivas y programas de alimentación en porcicultura
 - 6.1.1. Gestación y lactancia
 - 6.1.2. Hembras de reemplazo
 - 6.1.3. Inicio de lechones
 - 6.1.4. Levante de cerdos comerciales
 - 6.1.5. Engorde y finalización de cerdos comerciales
- 6.2. Dietas de pre-inicio, desafíos y oportunidades de la nutrición para optimizar desempeño
 - 6.2.1. Requerimientos nutricionales de los lechones en maternidad y recría
 - 6.2.2. Digestibilidad de nutrientes en dietas para lechones
 - 6.2.3. Materias primas especiales
- 6.3. Dietas simples y complejas sobre el desempeño de lechones en pre-inicio
 - 6.3.1. Dietas simples
 - 6.3.2. Desempeño esperado con la utilización de dietas simples en lechones
 - 6.3.3. Dietas complejas

- 6.3.4. Desempeño esperado en dietas complejas para lechones
- 6.3.5. Integridad intestinal en lechones
- 6.4. Programas de alimentación y necesidades nutricionales de cerdos en crecimiento
 - 6.4.1. Etapas de producción en cerdos en crecimiento
 - 6.4.2. Alimentación por fases en crecimiento
 - 6.4.3. Requerimientos nutricionales de cerdos en crecimiento
 - 6.4.4. Nutrición enfocada a integridad intestinal en cerdos en crecimiento
- 6.5. Programas de alimentación y necesidades nutricionales de cerdos de engorde y acabado
 - 6.5.1. Alimentación de cerdos de engorde
 - 6.5.2. Requerimientos nutricionales de cerdos de engorde
- 6.6. Nutrición y alimentación de la cerda primeriza
 - 6.6.1. Entendiendo la nutrición de la hembra de reemplazo
 - 6.6.2. Requerimientos nutricionales de hembras de reemplazo
 - 6.6.3. Requerimientos nutricionales de hembras primerizas
 - 6.6.4. Gestación de primerizas
 - 6.6.5. Lactancia de primerizas
- 6.7. Nutrición y alimentación de cerdas lactantes
 - 6.7.1. Alimentación ad libitum en hembras lactantes
 - 6.7.2. Requerimientos nutricionales de la hembra lactante
 - 6.7.3. Requerimientos de acuerdo al tamaño de camada
- 6.8. Nutrición y alimentación de hembras gestantes
 - 6.8.1. Alimentación post destete
 - 6.8.1. Alimentación por fases durante la gestación
 - 6.8.1. Requerimientos nutricionales de la hembra gestante
- 6.9. Interacciones entre sanidad, sistema inmune y nutrición de los cerdos
 - 6.9.1. El sistema digestivo como parte del sistema inmune en cerdos
 - 6.9.2. Interacción entre nutrición e inmunidad
 - 6.9.3. Nutrición enfocada a mejorar la salud e integridad intestinal
- 6.10. Alternativas nutricionales para reducir el impacto ambiental de la porcicultura

- 6.10.1. Impacto de la nutrición en el medio ambiente
- 6.10.2. Nutrición enfocada a reducir el impacto ambiental de los purines de cerdo

Módulo 7. Nutrición y alimentación de caninos y felinos

- 7.1. Fisiología del aparato digestivo de caninos y felinos (I)
 - 7.1.1. Introducción
 - 7.1.1.1. Funcionamiento del aparato digestivo
 - 7.1.1.2. Principales diferencias y similitudes entre ambas especies.
- 7.2. Fisiología del aparato digestivo de caninos y felinos (II)
 - 7.2.1. Introducción
 - 7.2.2. Dieta equilibrada
 - 7.2.3. Factores que condicionan la ingesta
- 7.3. Requerimientos
 - 7.3.1. Energéticos y de carbohidratos de perros y gatos
 - 7.3.2. Grasas y proteínas
 - 7.3.3. Vitaminas y Minerales
- 7.4. Alimentos disponibles para animales de compañía
 - 7.4.1. Introducción
 - 7.4.2. Tipos de dieta
 - 7.4.3. Interpretación de la etiqueta para el propietario
- 7.5. Nutrición en función de la etapa de vida (I)
 - 7.5.1. Introducción
 - 7.5.2. Mantenimiento de adultos
 - 7.5.3. Alimentación de cachorros
- 7.6. Nutrición en función de la etapa de vida (II)
 - 7.6.1. Reproducción y lactación
 - 7.6.2. Alimentación de mascotas de edad avanzada
 - 7.6.3. Un caso especial. Alimentación en perros de carreras
- 7.7. Patologías derivadas de la nutrición y su tratamiento (I)
 - 7.7.1. Introducción
 - 7.7.2. El paciente obeso
 - 7.7.3. El paciente con peso reducido
- 7.8. Patologías derivadas de la nutrición y su tratamiento (II)

- 7.8.1. Paciente cardiaco
- 7.8.2. Paciente renal
- 7.8.3. Paciente hepático
- 7.9. Patologías derivadas de la nutrición y su tratamiento (II)
 - 7.9.1. Problemas gastrointestinales.
 - 7.9.2. Enfermedades cutáneas.
 - 7.9.3. Diabetes mellitus.
- 7.10. Manejo nutricional en situaciones extremas.
 - 7.10.1. Introducción.
 - 7.10.2. Alimentación del paciente enfermo.
 - 7.10.3. Cuidado intensivo. Soporte nutricional.

Módulo 8. Nutrición y alimentación de rumiantes

- 8.1. Digestión y proceso ruminal en bovinos.
 - 8.1.1. Anatomía del sistema digestivo del rumiante.
 - 8.1.2. Fisiología e importancia de la rumia.
 - 8.1.3. Microorganismos ruminales y su importancia.
 - 8.1.4. Digestión de carbohidratos en rumen.
 - 8.1.5. Digestión de lípidos en rumen.
 - 8.1.6. Digestión de compuestos nitrogenados en rumen.
- 8.2. Digestión y metabolismo post-ruminal.
 - 8.2.1. Digestión postruminal de carbohidratos, lípidos y proteínas.
 - 8.2.2. Absorción de nutrientes en el rumiante.
 - 8.2.3. Metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas en los rumiantes.
- 8.3. Requerimientos de proteína.
 - 8.3.1. Metodología de valoración de la proteína en rumiantes.
 - 8.3.2. Requerimientos para mantenimiento.
 - 8.3.3. Requerimientos para gestación.
 - 8.3.4. Requerimientos para producción de leche.
 - 8.3.5. Requerimientos para crecimiento.
- 8.4. Requerimientos de energía.
 - 8.4.1. Metodología de valoración energética en rumiantes.
 - 8.4.2. Requerimientos para mantenimiento.

- 8.4.3. Requerimientos para gestación.
- 8.4.4. Requerimientos para producción de leche.
- 8.4.5. Requerimientos para crecimiento.
- 8.5. Requerimientos de fibra
 - 8.5.1. Métodos de valoración de la fibra
 - 8.5.2. Requerimientos de fibra para el mantenimiento de la buena salud y la producción en rumiantes
- 8.6. Requerimientos de vitaminas y minerales
 - 8.6.1. Vitaminas hidrosolubles
 - 8.6.2. Vitaminas liposolubles
 - 8.6.3. Macrominerales
 - 8.6.4. Microminerales
- 8.7. Agua, requerimientos y factores que afectan su consumo
 - 8.7.1. Importancia del agua en la producción de rumiantes
 - 8.7.2. Calidad del agua para rumiantes
 - 8.7.3. Requerimientos de agua en rumiantes
- 8.8. Nutrición y alimentación del rumiante lactante
 - 8.8.1. Fisiología de la gotera esofágica
 - 8.8.2. Requerimientos del rumiante lactante
 - 8.8.3. Diseño de dietas para rumiantes lactantes
- 8.9. Principales alimentos en dietas para rumiantes
 - 8.9.1. Alimentos fibrosos
 - 8.9.2. Alimentos energéticos
 - 8.9.3. Alimentos proteicos
 - 8.9.4. Suplementos vitamínicos
 - 8.9.5. Suplementos minerales
 - 8.9.6. Aditivos y otros
- 8.10. Formulación de dietas y suplementos para bovinos
 - 8.10.1. Cálculo de requerimientos
 - 8.10.2. Métodos de balance de raciones

- 8.10.3. Formulación de dietas para ganado de carne
- 8.10.4. Formulación de dietas para ganado de leche
- 8.10.5. Formulación de dietas para ovicaprinos

Módulo 9. Aditivos en alimentación animal

- 9.1. Definiciones y tipos de aditivos usados en alimentación animal
 - 9.1.1. Introducción
 - 9.1.2. Clasificación de las sustancias aditivas
 - 9.1.3. Aditivos para calidad
 - 9.1.4. Aditivos mejoradores de desempeño
 - 9.1.5. Nutraceuticos
- 9.2. Anticoccidiales y Antibióticos promotores de crecimiento
 - 9.2.1. Tipos de anticoccidiales
 - 9.2.2. Programas anticoccidiales
 - 9.2.3. Antibióticos promotores de crecimiento y enfoques de uso
- 9.3. Enzimas
 - 9.3.1. Fitasas
 - 9.3.2. Carbohidrasas
 - 9.3.3. Proteasas
 - 9.3.4. Mananasa Beta
- 9.4. Antifúngicos y atrapantes de micotoxinas
 - 9.4.1. Importancia de la contaminación fúngica
 - 9.4.2. Tipos de hongos que contaminan los granos
 - 9.4.3. Sustancias con poder antifúngico
 - 9.4.4. ¿Qué son las micotoxinas?
 - 9.4.5. Tipos de micotoxinas
 - 9.4.6. Tipos de atrapantes
- 9.5. Acidificantes y ácidos orgánicos
 - 9.5.1. Objetivos y enfoques del uso de los acidificantes en aves y cerdos
 - 9.5.2. Tipos de acidificantes

- 9.5.3. ¿Qué son los ácidos orgánicos?
- 9.5.4. Principales ácidos orgánicos usados
- 9.5.5. Mecanismos de acción
- 9.5.6. Características tecnológicas de los acidificantes
- 9.6. Antioxidantes y pigmentantes
 - 9.6.1. Importancia de los antioxidantes en alimentos balanceados y Nutrición Animal
 - 9.6.2. Antioxidantes naturales y sintéticos
 - 9.6.3. ¿Cómo funcionan los antioxidantes?
 - 9.6.4. Pigmentación del huevo y el pollo
 - 9.6.5. Fuentes de pigmentos
- 9.7. Probióticos, prebióticos y simbióticos
 - 9.7.1. Diferencias entre probiótico, prebiótico y simbiótico
 - 9.7.2. Tipos de probióticos y prebióticos
 - 9.7.3. Enfoques y estrategias de uso
 - 9.7.4. Beneficios en avicultura y porcicultura
- 9.8. Productos para el control de olores
 - 9.8.1. Calidad del aire y control de amoníaco en avicultura
 - 9.8.2. La Yucca Shidigera
 - 9.8.3. Control de olores en porcicultura
- 9.9. Fitogénicos
 - 9.9.1. ¿Qué son las sustancias fitogénicas?
 - 9.9.2. Tipos de sustancias fitogénicas
 - 9.9.3. Procesos de obtención
 - 9.9.4. Mecanismos de acción
 - 9.9.5. Aceites esenciales
 - 9.9.6. Flavonoides
 - 9.9.7. Sustancias pungentes, saponinas, taninos y alcaloides
- 9.10. Bacteriófagos y otras nuevas tecnologías
 - 9.10.1. ¿Qué son los bacteriófagos?

- 9.10.2. Recomendaciones de uso
- 9.10.3. Proteínas y péptidos bioactivos
- 9.10.4. Inmunoglobulinas del huevo
- 9.10.5. Aditivos para la corrección de mermas del proceso

Módulo 10. Fabricación de alimentos balanceados: procesos, control de calidad y puntos críticos

- 10.1. De la fórmula a la elaboración de alimentos, aspectos a considerar
 - 10.1.1. ¿Qué es una fórmula de alimento balanceado y qué información debe contener?
 - 10.1.2. ¿Cómo leer y analizar una fórmula de alimento balanceado?
 - 10.1.3. Preparación de materias primas y aditivos
 - 10.1.4. Preparación de equipos
 - 10.1.5. Análisis básico de costes en la fabricación de alimentos balanceados
- 10.2. Almacenamiento de cereales
 - 10.2.1. Proceso de recepción de materias primas
 - 10.2.2. Muestreo de materias primas
 - 10.2.3. Análisis básicos a la recepción
 - 10.2.4. Tipos de almacenamiento y características
- 10.3. Almacenamiento de líquidos y sub-productos de origen animal
 - 10.3.1. Productos líquidos y características de manejo y almacenamiento
 - 10.3.2. Dosificación de productos líquidos
 - 10.3.3. Subproductos de origen animal almacenamiento y normas de control
- 10.4. Pasos del proceso de elaboración de alimentos balanceados
 - 10.4.1. Pesaje
 - 10.4.2. Molienda
 - 10.4.3. Mezclado
 - 10.4.4. Adición de líquidos
 - 10.4.5. Acondicionado
 - 10.4.6. Peletizado
 - 10.4.7. Enfriado
 - 10.4.8. Empaquetamiento
 - 10.4.9. Otros procesos

- 10.5. Molienda y consecuencias nutricionales
 - 10.5.1. Finalidad de la molienda
 - 10.5.2. Tipos de molinos
 - 10.5.3. Eficiencia de la molienda
 - 10.5.4. Importancia del tamaño de partícula
 - 10.5.5. Efectos del tamaño de partícula sobre el desempeño zootécnico de aves y cerdos
- 10.6. Mezclado, uniformidad y consecuencias nutricionales
 - 10.6.1. Tipos de mezcladores y características
 - 10.6.2. Etapas del proceso de mezclado
 - 10.6.3. Importancia del proceso de mezclado
 - 10.6.4. Coeficiente de variación de mezclado y metodología
 - 10.6.5. Efectos de un mal mezclado sobre el desempeño animal
- 10.7. Peletización, calidad y consecuencias nutricionales
 - 10.7.1. Finalidad de la peletización
 - 10.7.2. Fases del proceso de peletización
 - 10.7.3. Tipos de pellets
 - 10.7.4. Factores que afectan y favorecen el rendimiento del proceso
 - 10.7.5. Calidad de pellet y efectos sobre el desempeño zootécnico
- 10.8. Otras Máquinas y equipos usados en la industria de balanceados
 - 10.8.1. Sondas para muestreo
 - 10.8.2. Cuarteadores
 - 10.8.3. Medidores de humedad
 - 10.8.4. Zaranda o desempolvado
 - 10.8.5. Mesas densimétricas
 - 10.8.6. Tolva báscula
 - 10.8.7. Dosificadores de molinos
 - 10.8.8. Aplicaciones post-pellets
 - 10.8.9. Sistemas de monitoreo
- 10.9. Formas y tipos de alimentos ofrecidos por las plantas de balanceados
 - 10.9.1. Alimentos en harina
 - 10.9.2. Alimentos peletizados
 - 10.9.3. Alimentos extruidos
 - 10.9.4. Alimentos húmedos



- 10.10. Programas de control de calidad y puntos críticos de control
 - 10.10.1. Administración de la calidad en la planta
 - 10.10. 2. Buenas prácticas de fabricación de alimentos
 - 10.10.3. Control de calidad de materias primas
 - 10.10.4. Proceso de producción y producto terminado
 - 10.10.5. Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

“ *Aprovecha la oportunidad para conocer los últimos avances en esta materia para aplicarla a tu práctica diaria*”

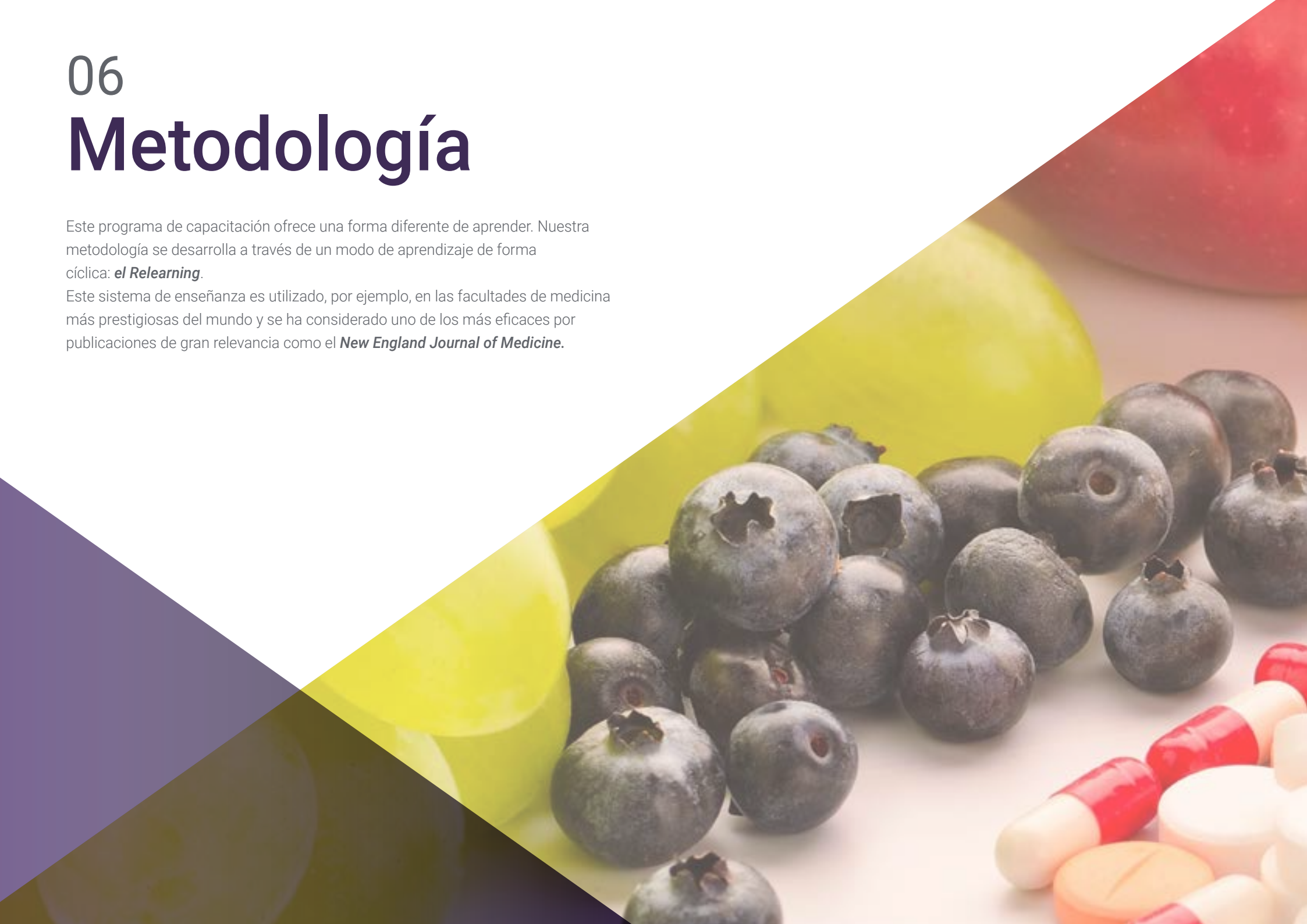


06

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

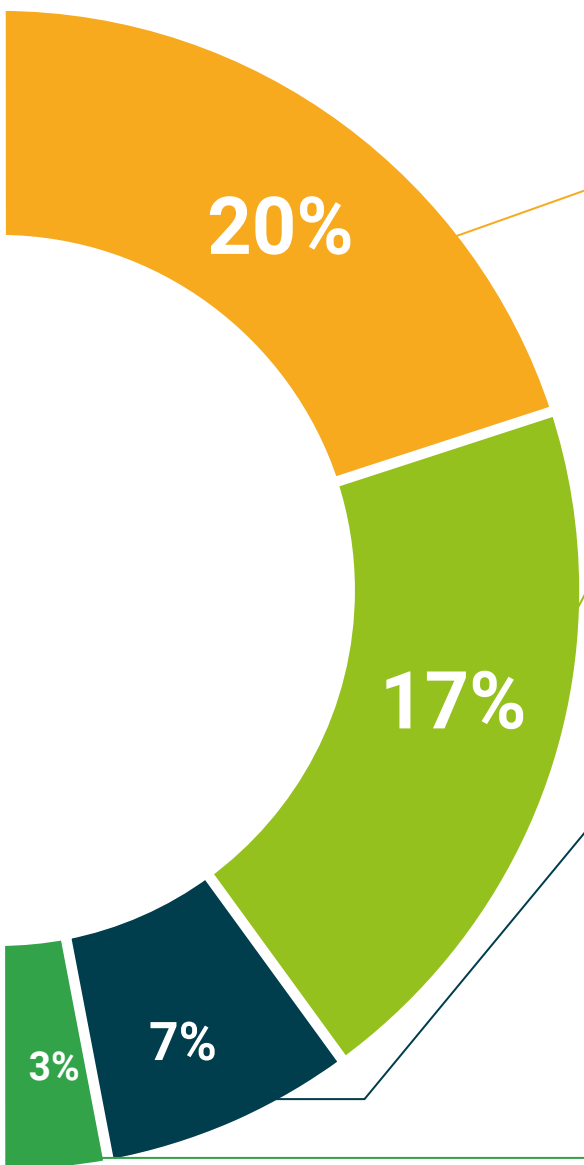
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



07

Titulación

El Máster Título Propio en Nutrición Animal garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

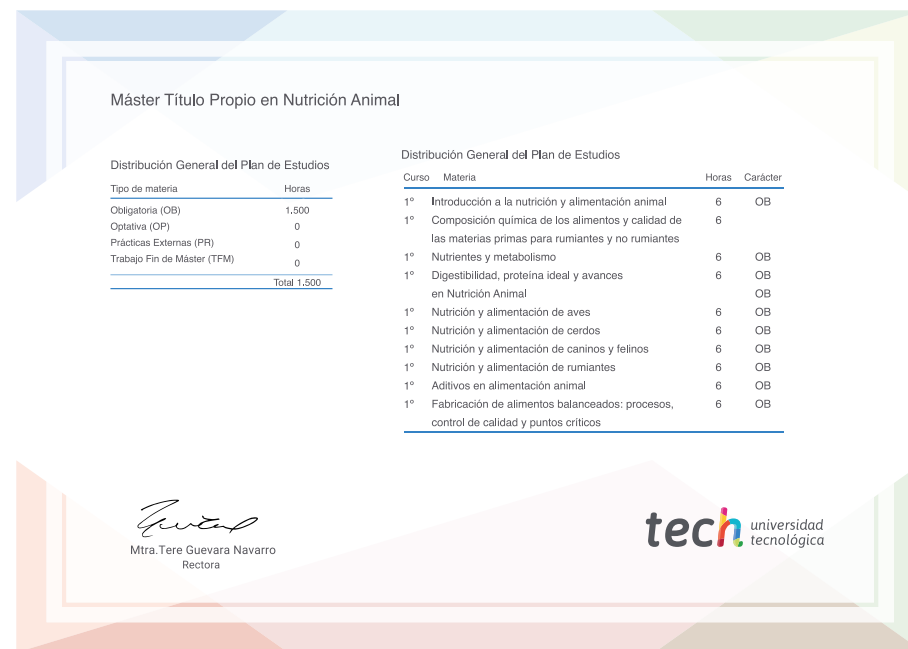
Este **Máster Título Propio en Nutrición Animal** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Máster Título Propio en Nutrición Animal**

N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Máster Título Propio

Nutrición Animal

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Nutrición Animal

