



Curso de Posgrado

“Nutrición aplicada en cerdos”

Director: Dr. Mariano Ariel AGOSTO

Coordinadora: Dra. Valentina MATILLER

Objetivos:

Capacitar a profesionales del sector porcino en los fundamentos de la nutrición aplicada y en la formulación práctica de dietas, integrando las bases fisiológicas y nutricionales con el uso de herramientas de formulación de mínimo costo y con las condiciones reales de elaboración en planta de alimentos balanceados.

- Explicar los procesos de digestión, absorción y metabolismo de los principales nutrientes en el cerdo.
- Manejo sustentable e integral de los sistemas de producción pecuarios.
- Optimización de los recursos alimenticios para mejorar la producción.
- Identificar los puntos críticos del proceso de elaboración de alimentos balanceados.
- Mejoramiento de los parámetros reproductivos de los hatos.
- Uso racional de los recursos alimenticios del ganado.
- Mejoramiento del bienestar animal.
- Interpretar de qué modo las decisiones nutricionales afectan la calidad de la carne y de la grasa.
- Determinar los requerimientos nutricionales según categoría y estado productivo, e interpretar críticamente las tablas de referencia y de composición de ingredientes de uso regional.
- Operar un software profesional de formulación, elaboración de bases de datos, su análisis e interpretación.
- Formular raciones de mínimo costo técnicamente viables para las distintas categorías.

Contenidos:

Módulo 1. Fisiología digestiva. Consumo, digestión, absorción y metabolismo.

- I. Aparato digestivo: Anatomía y fisiología.
- II. Mecanismos de defensa del tracto gastrointestinal.
- III. Digestión mecánica.
- IV. Control de la motilidad gastrointestinal.
- V. Digestión química y enzimática.
- VI. Absorción de los principales nutrientes y destinos metabólicos.

Módulo 2. Nutrientes.

- I. Aminoácidos - Proteína ideal.
- II. Ácidos grasos.
- III. Hidratos de carbono. Energía.
- IV. Vitaminas.
- V. Minerales.
- VI. Aditivos. (Enzimas, prebióticos, promotores del crecimiento, ácidos orgánicos).
- VII. Agua.



Curso de Posgrado

Módulo 3. Planta de Alimentos balanceados para elaboración de raciones.

- I. Recepción de materias primas.
- II. Toma de muestras.
- III. Acondicionamiento y almacenaje.
- IV. Proceso de fabricación: pesaje, molienda, mezclado.
- V. Expedición de alimentos.
- VI. Análisis de calidad en laboratorio.
- VII. Control de procesos.
- VIII. Clasificación de materias primas.

Módulo 4. Nutrición y calidad de carne.

- I. El impacto de la nutrición en la calidad de carne (factores extrínsecos, intrínsecos y nutricionales).
- II. Calidad de la grasa.

Módulo 5. Requerimientos nutricionales y tablas.

- I. Necesidades nutricionales para Cerdas y Lechones.
- II. Necesidades nutricionales para Padrillos
- III. Necesidades nutricionales para Recría
- IV. Necesidades nutricionales para Terminación.
- V. Ingredientes argentinos y del continente.

Módulo 6. Taller de formulación. Carga de programa. Práctica

- I. Carga de materias primas. DAPP N-utrition 2.0.

Módulo 7. Talleres de formulación. Práctico y evaluación.

- I. Confección de fórmulas. DAPP N-utrition 2.0.

Fecha de realización: Se realizará durante el mes de noviembre de 2026. Consiste en una serie de encuentros semanales, cuyos días y horarios se definirán con el área de posgrado y con los inscriptos al curso. El curso inicia la semana del 2 de noviembre.

Disertantes:

- ✓ Dr. Mariano Ariel AGOSTO.
- ✓ Dra. Valentina MATILLER.
- ✓ Dr. Francisco German RIVAS.
- ✓ Mgter. Ing. Agr. Marco MATASSA.
- ✓ Méd. Vet. Mauricio Elvio CAMPÁ.

Carga horaria total: 20 horas, distribuidas en cuatro encuentros semanales, bajo modalidad mixta (virtual y presencial).

Condiciones de Admisión:

Graduados en estudios de grado en Ciencias Veterinarias o Biológicas, Ingeniería Agronómica, Ingeniería Zootecnista y carreras afines.

Evaluación:

Evaluación final con formulación de dietas aplicadas. Se entregará certificado una vez resuelta y aprobada.



Curso de Posgrado

Costo del curso: \$ 300.000 pesos.

✓ Docentes de las Facultades de Ciencias Veterinarias y Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Litoral tendrán un descuento del 50%. \$ 150.000 pesos.

✓ Graduados de las Facultades de Ciencias Veterinarias y Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Litoral tendrán un descuento del 25%. \$ 225.000 pesos.

Cupos. Máximo 20

Link de inscripción: <https://forms.gle/foa1SuaP8SSoJPkNA>

Consultas:

e-mail: posgrado@fcv.unl.edu.ar

Whatsapp: (54) 9 3496-561079