

Desarrollado por:



Admisión 2026

Programa Nutrición Aplicada para Peces 4.0

Innovador enfoque de Aprendizaje Invertido



Desbloquea los secretos de la nutrición de peces con un enfoque innovador

Nuestro programa "Nutrición Aplicada para Peces 4.0", desarrollado por IFarming, te ofrece una experiencia de aprendizaje única que combina **conocimientos teóricos y prácticos** con la metodología del **Aprendizaje Invertido**. Esta metodología también conocida como "Flipped Classroom", es un enfoque pedagógico donde los estudiantes estudian el contenido (videos, lecturas, etc.) fuera del aula y en clase participan en actividades interactivas y profundas con los docentes, lo que facilita una mayor participación y un aprendizaje más profundo.

Este programa te brindará las herramientas y el conocimiento necesarios para desarrollar tus competencias en nutrición de peces, capaz de contribuir significativamente al desarrollo sostenible de la acuicultura.

¿Qué aprenderás en este programa?

- **Macronutrientes, micronutrientes y más:** Profundizarás en las características y funciones de macronutrientes, micronutrientes y otros componentes nutricionales vitales para los peces de cultivo.
- **Digestión, absorción y metabolismo:** Comprenderás los complejos procesos digestivos, de absorción y metabolismo de nutrientes en el sistema digestivo de los peces.
- **Biodisponibilidad, bioaccesibilidad y bioenergética:** Adquirirás conocimientos avanzados sobre estos conceptos cruciales en la nutrición de peces.
- **Formulación:** Elevarás tu comprensión de los conceptos fundamentales de formulación de alimento extruido dietas para peces.
- **Evaluación nutricional:** Desarrollarás un pensamiento crítico para evaluar el valor nutricional de dietas en ensayos experimentales y en estudios de campo.

¿En qué consiste nuestro programa?

- Dos cursos con clases dictadas por un equipo de docentes expertos y apasionados por la nutrición de peces.
- Un viaje de 13 semanas: Un recorrido integral que te llevará a dominar los conceptos y habilidades esenciales en esta área de la acuicultura.

Únete al programa "Nutrición Aplicada para Peces 4.0" y potencia tus competencias profesionales.

Resultados del aprendizaje

Una vez finalizado el programa, habrás adquirido las siguientes habilidades y conocimientos:

- Comprenderás el **contexto** y la **estructura de la acuicultura global**, así como los **desafíos** relacionados con la **nutrición de peces** en este sector.
- **Identificarás** los diversos tipos de **nutrientes, materias primas y aditivos** utilizados en la nutrición de peces, así como sus roles tanto beneficiosos como perjudiciales para la nutrición y salud de los peces.
- Estarás capacitado para **identificar y describir distintas metodologías de laboratorio** empleadas en el análisis del valor nutricional de materias primas, lo que te permitirá tomar decisiones informadas en la selección y evaluación de ingredientes.
- Reconocerás y describirás los **componentes del sistema digestivo de los peces** y comprenderás sus funciones, lo que te brindará una visión integral sobre cómo y dónde se lleva a cabo la **digestión y absorción de los nutrientes** en los peces.
- Dominarás los **conceptos fundamentales de formulación de dietas**, adquiriendo las competencias necesarias para utilizar herramientas de formulación y crear recetas de dietas balanceadas específicas para las necesidades nutricionales de diferentes especies de peces.
- Aprenderás los **criterios básicos** para **evaluar** y **entender** los **parámetros productivos**, integrando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el programa de nutrición aplicada para peces, lo que te facilitará una mejor toma de decisiones y diseño de soluciones.
- Adquirirás una comprensión de los **componentes y criterios** para realizar una **evaluación nutricional** tanto a nivel experimental como en campo, diseñar experimentos y estudios de campo.

Orientado a:

Nuestro programa de educación continua está especialmente diseñado para profesionales en campos relacionados con la acuicultura, abarcando:

- Medicina veterinaria.
- Ingeniería en acuicultura.
- Agronomía.
- Biología marina.
- Bioquímica.
- Técnico veterinario y pecuario.
- Técnico en producción acuícola.
- Cualquier otra disciplina relacionada con la acuicultura.

Requisitos de postulación

Para inscribirte en el programa de Nutrición Aplicada para Peces, debes cumplir con el siguiente requisito:

- **Título profesional universitario o técnico** de instituto profesional o centro de formación técnica de **carreras afines al área de la acuicultura**.

Metodología aprendizaje invertido

Fuera de clases

Antes de clases



En clases

Durante clases



Después de clases

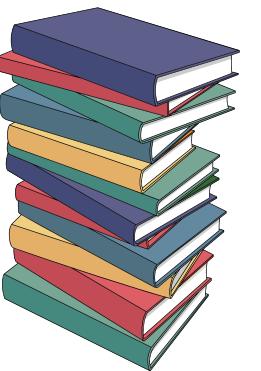


- Los estudiantes acceden a contenido educativo (videos, lecturas, etc.), se familiarizan con los conceptos y términos principales, y pueden tomar notas y preparar preguntas para ser discutidas en clase.

- En clase, los estudiantes se enfocan en actividades de aprendizaje más profundas con los docentes (revisión de contenido, debates, responder preguntas, etc.).

- Los estudiantes continúan profundizando en los contenidos y conceptos principales, realizan trabajos colaborativos e individuales, y participan en evaluaciones formativas para medir su comprensión.

Podrás acceder a



Clases

Nuestras clases son impartidas por destacados especialistas y puedes acceder a ellas 24/7, a través de nuestra plataforma de aprendizaje, IFarming Campus Virtual.

Aprendizaje interactivo

En cada clase en vivo del programa, podrás participar activamente, compartir tus ideas y aclarar dudas en discusiones con tus compañeros y profesores.

Materiales de apoyo

Este programa te proporcionará materiales de apoyo, cuidadosamente seleccionados y preparados por nuestros profesores para facilitar tu aprendizaje.

Evaluación continua

El plan de enseñanza incluye la evaluación de tus conocimientos adquiridos en el programa a través de controles y trabajos grupales e individuales.

Aprende desde cualquier ubicación

Gracias a nuestra metodología de aprendizaje y plataforma de aprendizaje IFarming Campus Virtual, tendrás la flexibilidad de estudiar desde cualquier ubicación.

Nuestro programa “Nutrición Aplicada para Peces 4.0” está compuesto de dos cursos, cada uno comprende una serie de clases sincrónicas y asincrónicas con un o una docente, junto con actividades y recursos de aprendizaje disponibles de forma asincrónica.

Las clases sincrónicas implica que estudiantes e instructor participan en actividades de aprendizaje en tiempo real a través de herramientas en línea, requiriendo que todos estén conectados simultáneamente. Facilita la interacción en vivo y promueve la colaboración activa.

El estudio en línea asincrónico es un método de aprendizaje en el cual los estudiantes pueden acceder a materiales y completar tareas en línea en momentos y lugares de su elección, sin requerir interacción en tiempo real ni sincronización con otros participantes. Proporciona flexibilidad y le permite a los estudiantes aprender a su propio ritmo.

Actividades de aprendizaje

Las siguientes actividades de aprendizaje son desarrolladas por el o la docente para facilitar la asimilación de contenidos específicos y promover el progreso en el proceso de formación profesional:

- Clases en línea en vivo.
- Evaluaciones.
- Trabajo en grupos.
- Trabajos individuales.

Recursos de aprendizaje

Este programa se enfoca en la selección, adaptación y organización de los siguientes recursos de aprendizaje diseñados para la formación a distancia:

- Videos de clases online.
- Resúmenes elaborados por los docentes.
- Material de lectura esencial y complementaria.

Los recursos de aprendizaje estarán disponibles las 24 horas del día, los 7 días de la semana, a través de nuestra plataforma de aprendizaje, IFarming Campus Virtual.

Ventajas de plataforma IFarming Campus Virtual

Nuestra plataforma **IFarming Campus Virtual** ofrece una amplia gama de herramientas y características diseñadas para optimizar la experiencia de aprendizaje en línea. Entre sus ventajas, se encuentra la capacidad de incorporar contenido multimedia, como imágenes, videos y presentaciones, lo que contribuye a mantener alto el interés y participación de los estudiantes a lo largo del programa.

Además, nuestra plataforma de aprendizaje permite foros de discusión y mensajería instantánea que fomentan la interacción y el debate entre los estudiantes, promoviendo la colaboración y el intercambio de ideas. Además, ofrece la posibilidad de realizar actividades y tareas de evaluación de manera efectiva, como cuestionarios, tareas y exámenes, lo que facilita el seguimiento del progreso y la evaluación del rendimiento de los estudiantes.



Requisitos tecnológicos

Conexión estable

Para aprovechar al máximo nuestro programa de educación continua y plataforma de aprendizaje, es importante que dispongas con una conexión a Internet estable, especialmente durante el desarrollo de evaluaciones.

Navegadores recomendados

Para una experiencia de usuario óptima, te sugerimos que utilices los siguientes navegadores:

- Google Chrome.
- Mozilla Firefox.
- Apple Safari.
- Microsoft Edge.



Canales de comunicación

- Para consultas académicas, podrás utilizar el Foro 'Consultas Académicas' y recibirás respuestas en 24 horas.
- La retroalimentación para trabajos asincrónicos toma hasta 72 horas.
- Para contactar a Coordinación, podrás utilizar el Foro 'Consultas Técnicas o Administrativas' o enviar un correo a contact@ifarming.ai. Recibirás respuesta en 24 horas.
- Mantente informado sobre las novedades del programa a través del Foro 'Avisos' con notificaciones por correo electrónico.

Evaluación y requisitos de aprobación

Participarás en evaluaciones distribuidas a lo largo del programa, colaborarás en proyectos grupales e individuales.

Para obtener la aprobación de cada curso, es necesario que cumplas con tres requisitos fundamentales:

1. Una **asistencia** final del **80%** o superior en las clases programadas.
2. Entrega oportuna y participación activa en todos los trabajos individuales y grupales.
3. Un **promedio final** igual o superior al **60%** de la máxima calificación posible.

Un distinguido cuerpo docente

Cada uno de los docentes de la plataforma IFarming Campus Virtual destaca en su especialidad, portando una rica experiencia en el entorno empresarial y académico, lo que garantiza que los contenidos que se enseñan estén actualizados y reflejen las últimas tendencias en sus respectivos campos.

El 89% de nuestro cuerpo docente cuenta con doctorados, maestrías y especialidades. Han sido formados en las principales instituciones académicas de Chile y el extranjero, lo que les proporciona una perspectiva integral y global del mundo de la nutrición de peces.

La metodología educativa usada por nuestro cuerpo de profesores se fundamenta en la construcción de una sólida base de conocimiento, respaldada por el empleo de casos prácticos que abordan situaciones reales a nivel nacional e internacional. Esto capacita a los estudiantes para desarrollar criterios sólidos en el ámbito de la nutrición de peces, permitiéndoles enfrentar situaciones reales y desafiantes con confianza.



Conócelos 

Director de Programa

Felipe Reveco

*Fundador & Asesor Internacional
IFarming, Chile
PhD Nutrición Animal
Norwegian University of Life Sciences, Noruega*



El Dr. Felipe Reveco Urzúa posee un Doctorado en Nutrición Animal de la Universidad Noruega de Ciencias de la Vida en Noruega. Además, cuenta con un Master in Science en Avicultura y Ciencia Animal de la Universidad de Saskatchewan en Canadá, y es Médico Veterinario de la Universidad de Chile.

Durante los últimos 13 años, su enfoque se ha centrado en la industria del salmón, con especial atención a Canadá y Noruega. Ha colaborado tanto desde el ámbito privado como desde la academia con empresas líderes en la industria, aportando su experiencia en áreas como estrategia, producción, nutrición, salud e investigación. Es el fundador de IFarming, una iniciativa con el propósito de ayudar a la acuicultura a optimizar sus recursos, beneficiando a productores, proveedores y nuevos participantes en el sector.

[Más info](#)

Cristián Cornejo

*Director de operaciones
Inarctica, Rusia
Ingeniero Civil Industrial
Universidad Católica de la Santísima Concepción,
Chile*



Cristian Cornejo es Ingeniero Civil Industrial de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, con más 8 años de experiencia asesorando a empresas de nivel tanto nacional como internacional. Su desarrollo profesional se centra en la fabricación de alimentos extruidos para acuicultura y mascotas, así como en el desarrollo e implementación de soluciones destinadas a mejorar de manera continua la eficiencia productiva en los procesos de elaboración de alimentos. Actualmente, se desempeña como director de operaciones en Inarctica.

[Más info](#)

Joceline Ruiz

Investigadora & Docente

Universidad Católica de Temuco, Chile

PhD Ciencias Agropecuarias

Universidad Católica de Temuco, Chile



La Dra. Joceline Ruiz Calful es Ingeniera en Acuicultura, Licenciada en las Ciencias de la Acuicultura y Dadora en Ciencias Agropecuarias por la Universidad Católica de Temuco, Chile. Es docente e investigadora en el Laboratorio de Nutrición y Fisiología de Peces, que forma parte del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuáticas de la misma Universidad. Su línea de investigación es la nutrición de peces enfocada principalmente a la incorporación de nuevos ingredientes alternativos, principalmente fuentes lipídicas para generar alimentos sostenibles para la acuicultura, manteniendo la salud y la calidad nutricional de los peces de cultivo.

Más info

Jorge Pino

Director de Producto de Acuicultura

Aker QRILL Company, Países Bajos

PhD Ciencias de Recursos Naturales

Universidad de La Frontera, Chile



El Dr. Jorge Pino es Ingeniero en Alimentos, MSc y PhD en Ciencias de Recursos Naturales de la Universidad de La Frontera, Chile. Durante más de 17 años se ha desempeñado en el área de desarrollo e investigación de soluciones nutricionales para la acuicultura, incluyendo las áreas de inmunología y salud de salmones. Ha sido parte del desarrollo de dietas funcionales para disminuir la infestación del piojo del salmón. El Dr. Pino ha sido un elemento clave del equipo de desarrollo e implementación de soluciones digitales como SalmoNIR, entre otras. Actualmente es director de producto en Aker QRILL Company, donde dirige la estrategia global de desarrollo y comercialización de productos para la acuicultura.

Más info

Marta Bou

*Investigadora
Nofima, Noruega
PhD Ciencias Animales y Acuáticas
Norwegian University of Life Sciences, Noruega*



La Dra. Marta Bou Mira es Licenciada en Ciencias del Mar por la Universidad de Vigo, España y posee dos MSc en Acuicultura; uno cursado en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y el otro cursado en la Universidad de Barcelona. Asimismo, es Doctora en Ciencias Animales y Acuáticas, Universidad Noruega de Ciencias de la Vida, Noruega. Trabaja desde el 2013 en Nofima, en el departamento de nutrición y tecnología de alimentos, donde sus principales áreas de trabajo están relacionadas con la nutrición de lípidos en peces, principalmente salmonídeos. Un área de particular interés es el estudio de los requerimientos mínimos de los ácidos grasos esenciales EPA y DHA y el impacto de estos ácidos grasos en la salud y el rendimiento productivo de salmonídeos.

[Más info](#)

Pablo Ibieta

*Director Técnico - Pincoy
Study Leader, TekBios Ltda.
Dr. rer. nat (PhD) Ciencias Naturales
Universität Heidelberg, Alemania*



El Dr. Pablo Ibieta es bioquímico de la Universidad de Concepción y posee grado de doctor en Ciencias Naturales de la Universidad de Heidelberg, Alemania. Profesional con más de 17 años de experiencia en investigación aplicada y desarrollo de proyectos de acuicultura en las áreas de nutrición, calidad de producto final, salud y bienestar de peces. El Dr. Ibieta tiene experiencia en diseños y evaluaciones tanto a nivel experimental como comercial de estrategias, dietas y manejos. Además, trabaja en el desarrollo de asesorías en el área de nutrición, bienestar animal, desafíos con patógenos y estrategias para la reducción del uso de antibióticos en la salmonicultura. El Dr. Ibieta se describe como un apasionado por generación de conocimiento científico y como su aplicación puede ayudar a generar una acuicultura más sostenible.

[Más info](#)

Patricio Dantagnan

Profesor Titular

Universidad Católica de Temuco, Chile

PhD Ciencias del Mar

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria,
España



El Dr. Patricio Dantagnan es Ingeniero en Acuicultura, Biólogo Marino y Doctor en Ciencias del Mar por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, España. Es profesor titular del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas de la Universidad Católica de Temuco y Director del Laboratorio de Nutrición y Fisiología de peces (www.acuicultura.uct.cl/nutricion), del cual fue fundador. Sus investigaciones están asociadas principalmente a la nutrición de lípidos y ácidos grasos, y cómo estos interactúan con otros nutrientes. Su relación con la industria se centra principalmente en la evaluación de ingredientes, suplementos y aditivos en dietas para peces. Hoy en día mantiene colaboraciones con investigadores, universidades y centros de investigaciones chilenos y extranjeros.

Además, el Dr. Dantagnan es profesor del programa de Doctorado en Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Temuco y profesor invitado del programa de Doctorado en Acuicultura del consorcio conformado por la Universidad de Chile, Universidad Católica del Norte y Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. De igual forma, es profesor del programa de Doctorado en Acuicultura de la Universidad Austral de Chile.

[Más info](#)

Paula Arriagada

Gerente Global Producto Aqua

Huvepharma, Países Bajos

MSc Food Science

McGill University, Canadá



Paula Arriagada Strodthoff es Ingeniera en Alimentos de la Universidad Austral de Chile y posee el grado de Master of Science en ciencias de los alimentos de la Universidad de McGill, Canadá. Es una profesional con más de 24 años de experiencia en nutrición y producción animal incluyendo avicultura y estrategia, desarrollo e investigación de soluciones nutricionales para la acuicultura. Paula posee una gran experiencia en formulación, análisis y evaluación de conceptos nutricionales para peces cultivados tanto a nivel experimental como comercial.

Hoy en día, es la gerenta global de productos para acuicultura de Huvepharma, supervisando la estrategia de desarrollo y comercialización de productos acuícolas en todo el mundo. La profesora Paula se describe como una apasionada por la nutrición e interesada en ayudar y mejorar la sostenibilidad de la industria acuícola.

[Más info](#)

Stephen Gunther

*Director de Consultoría y Ciencias Aplicadas
Wittaya Aqua, Canadá
MSc Ciencia Animal
University of Guelph, Canadá*



El profesor Stephen Gunther posee un Master of Science en Ciencia Animal otorgado por la Universidad de Guelph y cuenta con una sólida formación en nutrición acuícola respaldada por más de 19 años de experiencia en destacadas empresas a nivel nacional e internacional. Su desarrollo profesional se centra en el desarrollo de estrategias nutricionales, calidad y seguridad de materias primas y alimentos completos, auditorías en plantas de alimentos, y en actividades de investigación y desarrollo.

[Más info](#)

Vicente Castro

*Fundador
The Challenge Room, Chile
PhD Genética Molecular
Norwegian University of Life Sciences, Noruega*



El Dr. Vicente Castro es Biólogo de la Pontificia Universidad Católica de Chile, posee un Master of Science en Acuicultura Sustentable de la Universidad de Stirling en el Reino Unido y un Doctorado en Genética Molecular de la Universidad Noruega de Ciencias de la Vida (NMBU), en Noruega.

Durante más de una década, ha centrado su labor en la investigación aplicada y la salud de peces, liderando estudios de desafío y desarrollo experimental para la industria acuícola. Ha ocupado cargos relevantes en VESO Chile, donde participó activamente en el diseño y ejecución de modelos experimentales destinados a evaluar vacunas, productos farmacéuticos y perfiles de resistencia frente a patógenos relevantes para la salmonicultura.

Es fundador y gerente de The Challenge Room, centro especializado en estudios de desafío en peces para la evaluación de vacunas, productos farmacéuticos y resistencia a patógenos. Bajo su dirección, la empresa se ha posicionado como un referente en investigación aplicada y salud acuícola.

[Más info](#)

Lo que dicen nuestros participantes

Experiencias reales de quienes formaron parte del Programa Nutrición Aplicada para Peces.

Excelencia Integral

“Excelente aprendizaje, muy buena calidad de profesores y contenidos. Por mi lado es el mejor programa que he realizado.”

Cristián Sauterel
Gerente Farming,
Australis Seafoods

Excelencia Académica

“Un programa con altos estándares internacionales de contenido formativo, con una plana docente de vasta trayectoria académica y profesional en el campo de la nutrición de peces de acuicultura.”

Armando Solarí
Investigación y Desarrollo,
Pesquera Diamante S.A.

Calidad Académica

“Muy buen nivel académico, profundice mis conocimientos en Nutrición acuícola, totalmente recomendable.”

Jorge Rojas
Asesor Técnico Comercial,
Prinal Ltda.

Formación Fundamental

“Es un programa intensivo que entrega conocimientos fundamentales para el entendimiento de la nutrición de peces, permite tener una visión más clara y crítica del tema a aquellos que no somos expertos en nutrición de peces.”

Herman Guerrero
Jefe de Alimentación,
Mowi

Aprendizaje Colaborativo

“El programa de nutrición es muy completo en su contenido, cuenta con un staff de profesores conocidos en la industria Nacional. Es una gran posibilidad de aprender de profesionales que tienen una gran trayectoria y generar vínculo con nuestros pares.”

Diana Garcés
Analista de Formulación
Terramar Chile

Experiencia Enriquecedora

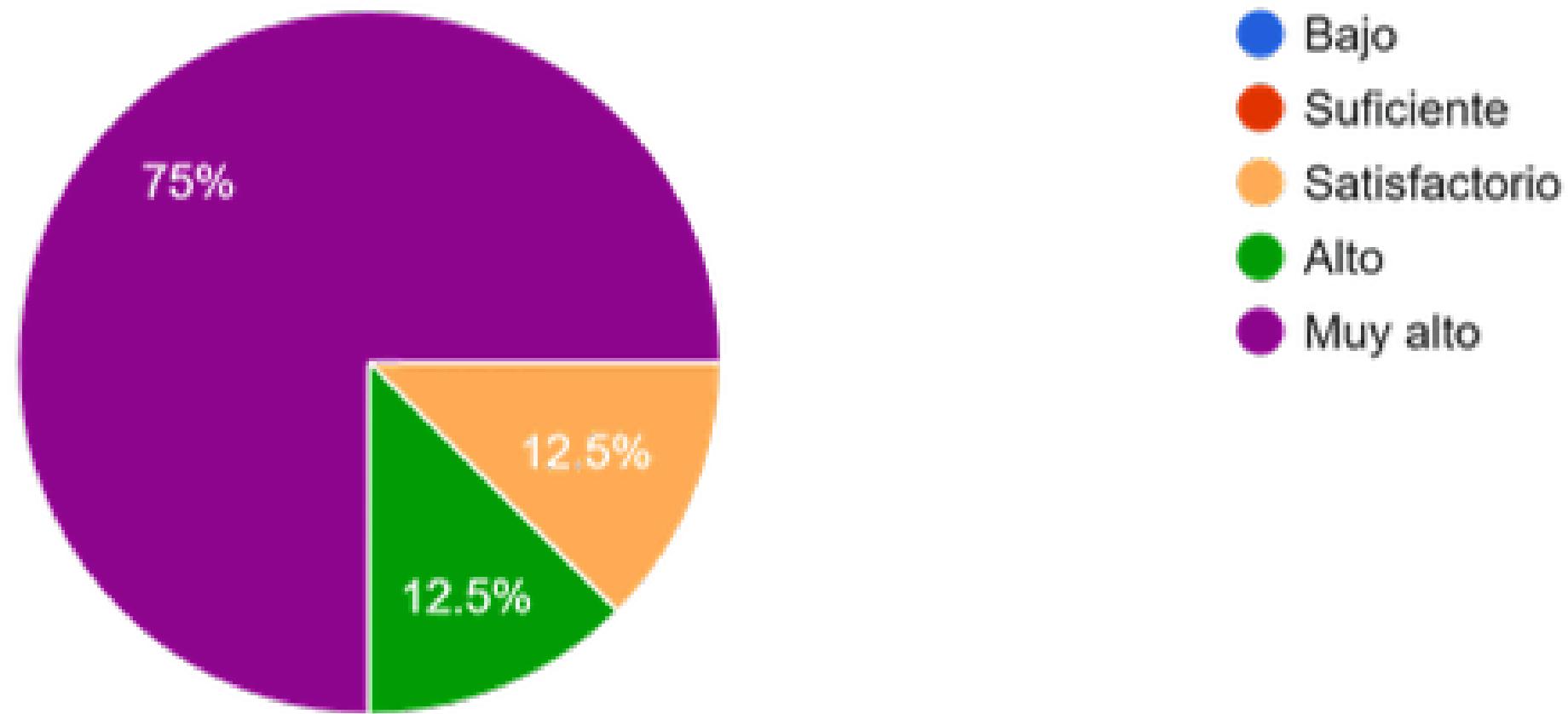
“Me pareció muy interesante y de grandes aportes los conocimientos brindados por los expertos, la moderación de Felipe para el logro de los tiempos y atención a las consultas fue muy buena, me llevo una gran experiencia y conocimiento de este programa.”

Milagros Valderrama
Coordinadora de Inocuidad y Calidad,
Pesquera Diamante S.A.

Lo que dicen nuestros participantes

Experiencias reales de quienes formaron parte del Programa Nutrición Aplicada para Peces.

**En general,
¿Qué tanto contribuyó el programa al desarrollo de tus habilidades o conocimientos?**



Empresas que han confiado en nosotros:



SALMOFOOD



SALMONES  ANTARTICA



Naltech



Desarrollado por:



Curso I: plan de estudios

Conócelo 

Plan de estudios: curso I

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
1	1. Introducción al curso	0	Introducción del programa y curso I	<ul style="list-style-type: none"> Palabras de bienvenida. Descripción del programa. Presentación de profesores. Descripción LMS. Presentación de estudiantes. 	Felipe Reveco	05-03-26 18 horas	1
		1	Una mirada a la acuicultura global	<ul style="list-style-type: none"> Acuicultura a nivel global. Niveles de producción de alimento. Desafíos de la nutrición acuícola. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
	2. Nutrientes	2	Explorando proteínas y aminoácidos	<ul style="list-style-type: none"> Definición, estructura, función y clasificación de proteínas y aminoácidos. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		3	Fundamentos de lípidos	<ul style="list-style-type: none"> Definición, estructura, función y clasificación de lípidos. 	Patricio Dantagnan	Asincrónica	1
		4	Clase en vivo para revisar contenido de clases 1 a 3.		Patricio Dantagnan Felipe Reveco	12-03-26 18 horas	2
		5	Entendiendo los carbohidratos: desde su estructura a su impacto en el metabolismo	<ul style="list-style-type: none"> Descripción, clasificación, determinación, digestión y absorción, metabolismo y niveles dietarios. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		6	El mundo de las vitaminas	<ul style="list-style-type: none"> Descripción, estructura, clases y función de vitaminas. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1
		7	Minerales en la acuicultura	<ul style="list-style-type: none"> Introducción. Macro y micro minerales. Minerales inorgánicos y orgánicos. Interacciones. Toxicidad y medio ambiente. 	Pablo Ibieta	Asincrónica	1
		8	Clase en vivo para revisar contenido de clases 5 a 8.		Pablo Ibieta Felipe Reveco	19-03-26 18 horas	2
Evaluación N° 1						20-03-26	2

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso I

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
1	3. Anatomía intestinal & digestión de nutrientes	9	Sistema inmune	<ul style="list-style-type: none"> Descripción y estructura del sistema inmune intestinal en peces 	Felipe Reveco	Asincrónica	4
		10	Anatomía y estructura de sistema digestivo	<ul style="list-style-type: none"> Descripción del sistema digestivo. Anatomía. <ul style="list-style-type: none"> Histología, histoquímica e inmunohistoquímica. Morfometría de mucosa intestinal. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		11	Abordando la digestión de proteínas y lípidos	<ul style="list-style-type: none"> Digestión de proteínas y lípidos. 	Felipe Reveco	Asincrónica	2
		12	Clase en vivo para revisar contenido de módulo N° 3.		Felipe Reveco	31-03-26 18 horas	2
		Evaluación N° 2					31-03-26
		13	Conceptos básicos asociados al uso digestivo de los nutrientes	<ul style="list-style-type: none"> Definición y componentes del valor nutricional: composición, digestibilidad, biodisponibilidad, energía metabolizable. Factores que modifican el valor nutricional. Criterios de evaluación del valor nutricional. Introducción a metodologías de determinación (in vitro / in vivo). 	Felipe Reveco	Asincrónica	1
	4. Determinación de valor nutricional de materias primas	14	Métodos experimentales en la evaluación nutricional de peces	<ul style="list-style-type: none"> Principios de evaluación nutricional: digestibilidad, retención y eficiencia alimenticia. Métodos <i>in vitro</i>. Métodos <i>in vivo</i>. Factores bióticos y abióticos que afectan los resultados. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso I

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
1	4. Determinación de valor nutricional de materias primas	15	Descifrando la elaboración de alimentos para peces	<ul style="list-style-type: none"> Descripción del proceso de elaboración de alimentos para especies acuáticas. 	Cristián Cornejo	Asincrónica	1.5
		16	Efectos estructurales y nutricionales del procesamiento de ingredientes en peces	<ul style="list-style-type: none"> Estructura alimentaria como determinante fisiológico. Transformaciones estructurales post-proceso. Mecanismos de mejora y degradación del valor nutricional. Relevancia fisiológica y digestiva de los cambios estructurales. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1
		17	Análisis proximal de ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> Introducción. Métodos para determinar porcentajes de humedad, grasa, fibra, cenizas, carbohidratos solubles y proteína en los alimentos. Análisis complementarios: energía, fósforo, etc. 	Joceline Ruiz	Asincrónica	1.5
		18	Clase en vivo para revisar contenido de módulo N° 4.		Joceline Ruiz Felipe Reveco	14-04-26 18 horas	2
		Evaluación N° 3					17-04-26

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso I

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
1	5. Materias primas	19	Principales materias primas nutricionales	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes tradicionales y alternativas de proteínas y lípidos. • Factores antinutricionales. • Origen. • Criterios de calidad. 	Felipe Reveco	Asincrónica	2
		20	Materias primas tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> • Insumos fuentes de energía y ácidos grasos esenciales. • Inocuidad: control de residuos de sustancias indeseables. • Grases de cobertura. • Estabilidad oxidativa y vida útil. 	Felipe Reveco	Asincrónica	2
		21	Clase en vivo para revisar contenido de clases 19 y 20.			Felipe Reveco	21-04-26 18 horas
		Entrega de trabajo individual					
		22	Materias primas nutricionales	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes alternativos unicelulares: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Tipos. ◦ Valor nutricional. ◦ Aplicaciones. ◦ Proceso de producción. ◦ Desafíos y perspectivas futuras de los ingredientes unicelulares. 	Joceline Ruiz	Asincrónica	1
		23	Aditivos funcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción. • Descripción, tipo, modo de acción. 	Felipe Reveco	Asincrónica	2.5
		24	Clase en vivo para revisar contenido de clases 22 y 23.			Joceline Ruiz Felipe Reveco	28-04-26 18 horas
		Evaluación N° 4					
		25	Entrega y presentación de trabajo grupal				07-05-26

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Desarrollado por:



Curso II: plan de estudios

Conócelo 

Plan de estudios: curso II

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PROFESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
2	2.1.1. Nutrición en salud y bienestar de peces	1	Nutrición de vitaminas	<ul style="list-style-type: none"> • Esencialidad y características. • Metabolismo y funciones. • Deficiencias. • Fuentes de vitaminas. 	Jorge Pino	30-04-26 (Disponibilidad) Asincrónica	1
		2	Bioenergética en peces	<ul style="list-style-type: none"> • Definición y descripción del concepto bioenergética. • Flujo y determinación de energía en peces. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		3	Minerales en la acuicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Deficiencia y exceso. • Patologías. • Estrés oxidativo y respuesta inmune. 	Pablo Ibieta	Asincrónica	1.5
		4	Evaluación de los requerimientos nutricionales de EPA y DHA en salmón del Atlántico y su complejidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Funciones de los lípidos. • Lípidos en alimentos acuáticos. • Requerimiento especie específico: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Ácidos grasos esenciales. ◦ Fosfolípidos. ◦ Colesterol. • Requerimientos de lípidos. • Necesidad por reevaluar requerimientos nutricionales. • Efectos específicos de EPA y DHA. • Conclusiones. 	Marta Bou	Asincrónica	2
		5	Clase en vivo para revisar contenido de módulo N° 2.1.1.			Marta Bou Pablo Ibieta Felipe Reveco Jorge Pino	14-05-26 Horario a.m. a definir
			Evaluación N° 1				15-05-26

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso II

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
2	2.1.2. Nutrición en salud y bienestar de peces	6	Conceptos de nutrición y formulación: proteínas & aminoácidos, parte 1.	<ul style="list-style-type: none"> Conceptos de nutrición y formulación: proteínas & aminoácidos. Metabolismo de aminoácidos dietarios. Teoría del barril. Desbalances de aminoácidos. Patrón postpandial de aminoácidos. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		7	Conceptos de nutrición y formulación: proteínas & aminoácidos, parte 2	<ul style="list-style-type: none"> Relación proteína digestible: energía digestible. Estrategias nutricionales: dietas alta energía y alto desempeño. 	Felipe Reveco	Asincrónica	1.5
		8	Dietas de alta energía en salmonicultura	<ul style="list-style-type: none"> Dietas de alta energía y su relación con nutrientes. 	Patricio Dantagnan	Asincrónica	1
		9	Modelos de desafío para la evaluación de aditivos nutricionales	<ul style="list-style-type: none"> Características de una estación experimental. Tipo de modelos de desafíos y su alcance. 	Vicente Castro	Asincrónica	1
		10	Clase en vivo para revisar contenido de módulo N° 2.1.2.			Felipe Reveco Patricio Dantagnan	26-05-26 Horario a.m. a definir
		Evaluación N° 2					29-05-26

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso II

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS
2	2. Formulación de dietas	11	Desafíos prácticos en el balance de ácidos grasos en dietas de salmonídos.	<ul style="list-style-type: none"> Conceptos básicos. Construyendo un oilmix. Requerimientos de energía. Requerimientos de EPA y DHA. Balance n6 n3. Cálculo de ingredientes marinos. Ejemplo práctico. 	Paula Arriagada	Asincrónica	1
		12	Premixes en salmonicultura	<ul style="list-style-type: none"> Definición ¿Por qué se usan en la salmonicultura? 	Felipe Reveco	Asincrónica	1
		13	Formulación de precisión para alimentos acuícolas	<ul style="list-style-type: none"> Conceptos claves en formulación. Introducción y uso de plataforma de formulación: AquaOp Feed. 	Stephen Gunther	Fecha y hora a definir A definir	2
		14	Clase en vivo para resolver dudas respecto al uso del software de formulación			Stephen Gunther	Fecha y hora por definir

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Plan de estudios: curso II

CURSO	MÓDULO	Nº CLASE	TÍTULO CLASE	CONTENIDO	PRODESOR(A)	FECHA/HORA	Nº HORAS		
2	2.3. Seguimiento y evaluación del estado nutricional de peces	15	Parámetros productivos	<ul style="list-style-type: none"> Conceptos claves y definiciones: <ul style="list-style-type: none"> Medir crecimiento. Relación peso y longitud. Eficiencia alimentación. Tasa de alimentación. Monitoreo alimentación y crecimiento: <ul style="list-style-type: none"> Comparación resultados esperados y reales. Ejemplos y casos. 	Felipe Reveco	Asincrónica	2		
		16	Evaluación experimental y de campo	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación nutricional a nivel experimental y en campo. Diseño experimental y de campo. Metodología estadística: <ul style="list-style-type: none"> Tamaño muestral, poder estadístico, tipo de análisis y consideraciones. Evaluación y discusión de resultados a ensayos experimentales y evaluaciones de campo. Significancia estadística vs significancia de resultados. 	Pablo Ibieta	Asincrónica	2		
		17	Clase en vivo para revisar contenido de módulo N° 2.3.		Pablo Ibieta Felipe Reveco	11-06-26 18 horas	2		
		Evaluación N° 3							
		Entrega de trabajo grupal							
18		Presentación de trabajo grupal							

Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente, debido a circunstancias imprevistas o de fuerza mayor.

Colaboradores:



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

LABORATORIO DE NUTRICIÓN Y
FISIOLOGÍA DE PECES



Información general

Modalidad



- **Aprendizaje invertido.**
- Clases en línea.
- Clases en línea y en vivo.
- Idioma: Español.

Fechas*



- Inicio: **5 de marzo de 2026.**
- Término: 23 de junio de 2026.

Horario*



- **Martes y/o jueves: 18:00 a 20:15 hrs**, pero pueden variar para clases de profesores ubicados en zonas horarias diferentes a GMT-4, como en horario AM.

Dirigido a



- Titulados de carreras afines a la acuicultura.

Carga horaria



	Curso I	Curso II	Programa
Horas sincrónicas:	15	12	27
Horas asincrónicas:	121.5	63	184.5

Valor para empresa**



- Programa completo: CLP \$1.670.000 + IVA.
- **5 % inscripción anticipada**, consulta por otros descuentos.

Valor para personal natural**



- Programa completo: CLP \$1.670.000.
- **5 % inscripción anticipada**, consulta por otros descuentos.

Certificado de aprobación



- Requisitos de aprobación por curso:
 - 80% de asistencia.
 - Promedio final del 60%.
 - Entrega y participación activa en todos los trabajos individuales y grupales.
- **Certificado emitido por IFarming**

(*) Cada programa y curso requiere un número mínimo de matriculados para dictarse. El cierre de matrículas será el 30 de enero, 2026.

(*) Los planes de estudios pueden experimentar modificaciones, tanto en su planificación como en el personal docente.

(**) Por favor, antes de matricularte no olvides de revisar los Términos y Condiciones del programa disponible en www.ifarming.ai.

Aprende con los mejores!



Cristián Cornejo



Felipe Reveco



Joceline Ruiz



Jorge Pino



Marta Bou



Pablo Ibieta



Patricio Dantagnan



Paula Arriagada



Stephen Gunther



Vicente Castro

Información de contacto:



+56 9 99698968



contact@ifarming.ai



ifarming.ai/virtual-campus



[/company/ifarmingai](https://www.linkedin.com/company/ifarmingai)



[@ifarming.ai](https://www.instagram.com/ifarming.ai)

