

## INSCRIPCIONES

### DESDE PERU: S/. 420.00 soles

¡PRE-VENTA! 20% dscto. por inscripciones hasta el miércoles 13 de Septiembre del 2017: S/ 336.00 soles

Realizar el Pago en la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 a nombre de Corporación Veterinaria del Perú SAC  
Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

### DESDE COLOMBIA: \$ 420.000 pesos colombianos

¡PRE-VENTA! 20% dscto. por inscripciones hasta el miércoles 13 de Septiembre del 2017: \$ 336.000 p.c

Realizar el Pago Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia  
P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)  
Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

### DESDE OTROS PAÍSES: USD\$ 190.00 dólares americanos

¡PRE-VENTA! 20% dscto. por inscripciones hasta el miércoles 13 de Septiembre del 2017: USD \$ 152.00

#### 1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com).  
Le recomendamos si en su país está disponible la opción de cobro a 24 horas, elija esa modalidad ya que los cargos por envío son menores.

#### 2. Tarjeta de Crédito (Paypal)

Únicamente desde el Campus de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

#### Active o genere su usuario y contraseña

Ingrese aquí: <http://campus.escolavirtualagropecuaria.com/>

**Usuario antiguo:** Si ya tenía registro en Perulactea haga clic en: ¿Olvidaste tu contraseña? y anote su correo y envíe la solicitud.

**Usuario nuevo:** Si por primera vez llevará un curso haga clic en: No tiene una cuenta? Crear una cuenta, anote su correo en el cajón y envíe la solicitud.

En ambos casos le va llegar un enlace a su correo, lo abre, completa la información e ingresará automáticamente al Campus. Recuerde que su usuario será su **CORREO ELECTRÓNICO**

## HORARIO EN VIVO

- 19:00 – 21:00 horas: Guatemala, San José, Tegucigalpa
- 20:00 – 22:00 horas: Lima, Bogotá, Ciudad de México, Quito, Panamá
- 21:00 – 23:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico
- 22:00 – 00:00 horas: Buenos Aires, Montevideo, Santiago

#### En forma de clase grabada:

las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

## INFORMES

**Fijo:** (51.1) 442.1218

**Cel.:** (51) 994.187.618 (Whatsapp)

**E-mail:**

[capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)

[escolavirtualagropecuaria@gmail.com](mailto:escolavirtualagropecuaria@gmail.com)



Curso On Line:

# TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN DE ENSILADO

18 Sep. – 17 Nov. 2017

Vía Internet

E-mail: [capacitacion@perulactea.com](mailto:capacitacion@perulactea.com)  
[www.perulactea.com](http://www.perulactea.com)

## PROGRAMA

### PRIMER MÓDULO

**Título: Criterios para la Selección del Forraje para Ensilar**

**Fecha: lunes 18 septiembre**

**Contenido:**

- Contenido de materia seca y de nutrientes
- Etapa de madurez
- Gramíneas
- Leguminosas
- Granos con alto contenido de humedad

### SEGUNDO MÓDULO

**Título: El Proceso de Ensilar y Tipos de Silo**

**Fecha: lunes 25 septiembre**

**Contenido:**

- Prácticas Agronómicas
- Cosecha del forraje
- Tamaño de partícula
- Llenado del silo
- Compactación
- Silo bolsa
- Silo trinchera
- Silo bunker
- Silo torta
- Pacas Cilíndricas

### TERCER MÓDULO

**Título: Microbiología y Bioquímica del Proceso Fermentativo**

**Fecha: lunes 02 Octubre**

**Contenido:**

- Poblaciones microbianas epifíticas
- Coliformes
- Hongos y Levaduras
- Bacterias productoras de ácido láctico
- Otros microorganismos
- Carbohidratos Estructurales
- Carbohidratos No estructurales'
- Carbohidratos no solubles en agua

- Almidón
- Compuestos Nitrogenados
- pH
- Productos de fermentación

### CUARTO MÓDULO

**Título: Alternativas para la Utilización de Ensilaje como Parte Integral de la Dieta**

**Fecha: lunes 09 octubre**

**Contenido:**

- Consumo de ensilaje
- Utilización como ración basal y como suplemento
- Ingrediente en raciones completas

### QUINTO MÓDULO

**Título: Estabilidad Aeróbica**

**Fecha: lunes 16 octubre**

**Contenido:**

- Definición
- Criterios para determinar el deterioro aeróbico del ensilaje
- Bioquímica y microbiología de ensilaje expuesto a condiciones aeróbicas

### SEXTO MÓDULO

**Título: Aditivos para Ensilaje**

**Fecha: lunes 23 octubre**

**Contenido:**

- Inóculos bacterianos
- Melaza
- Urea
- Otros aditivos

### SÉPTIMO MÓDULO

**Título: Evaluación de la Calidad del Ensilaje**

**Fecha: lunes 30 octubre**

**Contenido:**

- Características organolépticas
- pH
- Contenido de nutrientes
- Productos de fermentación
- Deterioro Aeróbico

### OCTAVO MÓDULO

**Título: Ensilaje no tradicionales o de Residuos Orgánicos**

**Fecha: lunes 06 noviembre**

**Contenido:**

- Residuos de pescadería
- Frutas
- Subproductos Agrícolas

### EXAMEN FINAL

**Fecha: 06 – 10 noviembre 2017**

### CIERRE DEL AULA VIRTUAL Y CURSO

**Fecha: 17 noviembre 2017**

## PROFESOR



### Ph.D ABNER RODRIGUEZ-CARIAS

Nutrición de Rumiantes y Conservación de Forrajes,  
Universidad de Puerto Rico, PhD. Colegio de Ciencia Animal,  
Michigan State University (EE.UU)