



**UNJu**  
Universidad  
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy  
Tel. (0388) 4221557  
WEB: www.fca.unju.edu.ar

RESOLUCIÓN CAFCA. N° 826/2021.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **05 de octubre de 2021.**

VISTO, el Expediente F.200-3667/2021, mediante el cual el Ing. Agr. Esteban MOLINA, Coordinador de la Comisión de Seguimiento de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE GRANJA (TUPAG)**, eleva planificación docente de la asignatura **“PRODUCCIÓN PORCINA: INTRODUCCIÓN, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN E INSTALACIONES”** para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que el Coordinador de la Comisión de Seguimiento Ing. Agr. Esteban MOLINA informa que la planificación de la asignatura Producción Porcina: Introducción, Sistemas de Producción e Instalaciones, que se dicta en el primer año segundo cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por el docente responsable, realizando las correcciones pertinentes, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial N° 1194/2017, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 14/2021, de fecha 05 de octubre de 2021, con el voto favorable de los DOCE (12) Consejeros presentes.


Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar la planificación y el programa analítico correspondiente a la asignatura **“PRODUCCIÓN PORCINA: INTRODUCCIÓN, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN E INSTALACIONES”** que se dicta en el Primer Año Segundo Cuatrimestre de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE GRANJA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.  
cgg.

  
Mg. SUSANA E. ALVAREZ  
SECRETARÍA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

  
Ing. Agr. DANTE F. HORMIGO  
DECANO  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº 826/2021.

**CARRERA:**

***Tecnicatura Universitaria en Producción de Animales de Granja***

**PLANIFICACIÓN 2021**

**CÁTEDRA:**

***PRODUCCIÓN PORCINA: Introducción, Sistemas de Producción e Instalaciones***

**Equipo de Cátedra:**

**Profesor Adjunto: Ing. Agr. Ruiz Mauricio Osvaldo**

**Jefe de Trabajos Prácticos: Ing. Agr. Carrizo Jaime**

**Régimen:**

Cuatrimestral

**Curso:**

**1er año (segundo cuatrimestre)**

**Contenidos Mínimos:**

Introducción: Porcinocultura: concepto y situación actual en Argentina y Jujuy. Cadena agroalimentaria de la producción porcina. Productos. Subproductos y derivados del cerdo. Características nutricionales de la carne de cerdo. Sistema de producción: Clasificación. Sistema en varios sitios o multisitios. Sistema de flujo continuo y Flujo "Todo Adentro – Todo Afuera". Sistema de confinamiento total, al aire libre y mixto. Manejo reproductivo. Cría, recría, desarrollo y terminación. Alimentación. Instalaciones: Confinamiento total o a campo. Combinaciones. Tipo de explotaciones. Tamaño de la granja. Programación de la producción y cálculo de espacios requeridos.

**Carga horaria semanal: 4 hs**

**Carga Horaria total: 60 hs**

**Perfil del Egresado:**

El Técnico Universitario en Producción de Animales de Granja, es un egresado de pregrado con sólida formación técnica, con conocimientos teóricos y prácticos, que le permiten:

## *Sede Monterrico*

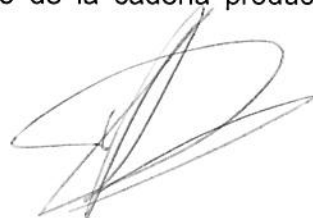
1. Colaborar con profesionales en Ingeniería y en Medicina Veterinaria en el procesamiento de productos derivados de animales de granja.
2. Manejar materiales, instrumental y equipos para apoyatura técnica específica.
3. Aplicar procesamientos requeridos para la producción de animales en granjas.
4. Coordinar operativamente los procedimientos de nutrición y alimentación de animales de granja.
5. Colaborar con profesionales especialistas en la planificación y administración de granjas.
6. Manejar técnicamente procesos productivos en granjas.
7. Actuar de nexo en la dirección técnica de la granja y los operarios.
8. Asistir operativamente en la dirección técnica de la granja o predio rural destinado a la producción de animales de granja.
9. Gestionar pequeñas empresas destinadas a la producción animal y sus derivados.
10. Evaluar el cumplimiento de las normas de seguridad y sanidad en la producción de animales de granja.
11. Monitorear instalaciones, equipos, procesos y manejo de la producción de animales de granja.

### **1. Fundamentación:**

→ Importancia de la asignatura en el Plan de Estudio:

Si bien la porcicultura se caracteriza, en Jujuy, por ser una actividad secundaria dentro de las explotaciones familiares, principalmente desarrolladas por pequeños productores familiares, existiendo también productores que trabajan a escala comercial abasteciendo altos porcentajes en el mercado interno, es una actividad que registra una marcada tendencia de aumento en el Noroeste del país, significando un incremento del 29 % en el Noa y del 44 % del stock en la provincial de Jujuy desde el 2003.

El desafío de la Tecnicatura Universitaria en producción de Animales de Granja se encuentra enmarcada en la generación de técnicos capacitados para la resolución de problemas relacionados al sector productivo pecuario en cuestión, ampliando académicamente el sector técnico – profesional, importante para dinamizar el flujo de la cadena productiva porcina, dentro de un contexto creciente de dicha actividad.



## *Sede Monterrico*

### → Articulación con las asignaturas correlativas:

En un enfoque integral y secuencial de contenidos, se pretende con las materias correlativas, abordar las capacidades adquiridas en estos espacios curriculares precedentes, y complementarlas con el espacio curricular Producción Porcina: Introducción, sistemas de producción e instalaciones, mediante experiencias prácticas en sistemas productivos pecuarios porcinos locales. Considerando, también, la articulación conjunta, dentro del entorno formativo porcino generados en el campo experimental Severino, lugar donde el estudiante podrán resolver las situaciones problemáticas inherente al proceso enseñanza – aprendizaje durante la puesta en práctica del saber hacer. Logrando de esta manera revalorizar los saberes previos que el estudiante adquirió en las materias correlativas, complementarlas con aquellas perteneciente al segundo cuatrimestre del primer año (etapa de la trayectoria formativa a la que pertenece Producción de Cerdo: Introducción, sistemas de producción e instalaciones) y prepararlos para el abordaje de las materias siguientes.

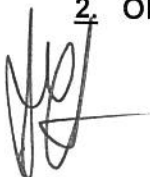
### → Articulación con las materias del mismo año:

En el desarrollo de la materia se pretende trabajar desde un enfoque integrador, buscando que el alumno potencie sus capacidades de búsqueda y análisis. Procurando articular con las materias de Morfología, genética y nutrición del cerdo, Manejo y sanidad del cerdo, Nutrición: Producción y manejo de pasturas y forrajes, entre otras. Sucediendo esta integralidad desde la vinculación de los contenidos específicos de cada materia y las actividades prácticas conjuntas que se desarrollaran en el entorno formativo del campo experimental Severino, considerando el aprendizaje significativo por parte de los estudiantes.

### → Relación de la asignatura con el perfil del egresado

El egresado, durante el cursado de la materia Producción porcina: Introducción, sistemas de producción e instalaciones dentro de la trayectoria educativa de la Tecnicatura Universitaria en Producción de Animales de Granja, desarrollara capacidades sobre la productivo porcino, que le permitan, como egresado, asesorar en la construcción de instalaciones porcinas y de manejo, adecuadas a los diferentes sistemas productivos, impactando en los procesos de producción y transformación primaria de los productos cárnico. Para ello el egresado adquirirá conocimientos teóricos sobre las instalaciones de los sistemas productivos porcinos y de manejo general del plantel porcino, necesarios para eficiente la producción, efectuando prácticas en contextos productivos con situaciones problemáticas reales, que le permitan fortalecer el desarrollo de labores técnicas frente al profesional responsable de la actividad.

## **2. Objetivos Generales de la Asignatura:**



## *Sede Monterrico*

Que los alumnos adquieran los conocimientos, habilidades y capacidades específicas para el diseño e instalación productivas, juntamente con el manejo de un plantel porcino, adecuados para la resolución de problemas inherentes a los diferentes sistemas de producción que caracterizan a la actividad en cuestión.

### **3. Contenidos de la Asignatura:**

#### **→ Programa Analítico y de Examen**

#### **MÓDULO I. Generalidad**

Introducción: Porcinocultura: concepto y situación actual en el Mundo, Argentina y Jujuy. Cadena agroalimentaria de la producción porcina. Productos. Subproductos y derivados del cerdo. Características nutricionales de la carne de cerdo.

#### **MODULO II. Sistemas de Producción**

Sistema de producción: Clasificación. Sistema en varios sitios o multisitios. Sistema de flujo continuo y Flujo "Todo Adentro – Todo Afuera". Sistema de confinamiento total, al aire libre y mixto.

#### **MÓDULO III. Medio Ambiente y Manejo**

Medio Ambiente: temperatura. Humedad del aire ambiental. Pureza del aire. Aislamiento. Calefacción. Ventilación. Iluminación. Manejo reproductivo: Gestación, Parto, Lactancia. Categorías de animales. Cría, recría, desarrollo y terminación.

#### **MÓDULO IV. Alimentación**

Necesidades nutricionales: proteína, energía, minerales, vitaminas y agua. Comederos: tipos, funcionamiento y ubicación. Sistemas de alimentación. Necesidad de agua para los cerdos. Bebederos: tipos, funcionamiento y ubicación.

#### **MÓDULO V. Instalaciones**

Instalaciones: Confinamiento total o a campo. Combinaciones. Tipo de explotaciones. Tamaño de la granja. Programación de la producción y cálculo de espacios requeridos. Instalaciones anexas: corral de encierre, embudo, manga, cepo, balanza, cargador.



Instalaciones Específicas por Categorías: Parideras: Tipos. Alojamiento para cerdas secas: individual, grupal. Alojamiento para verracos. Destete: Cajón de destete, jaula, corral. Instalaciones para recría y terminación. Equipos para la elaboración de raciones: Moledora, sistema de transporte, mezcladora, bascula.

#### **MODULO VI. Normativas**

Marco jurídico que regulan la producción porcina. Normativa del Código Alimentario Nacional para establecimientos de Producción porcina.

#### **4. Metodología de la Enseñanza:**

##### **Clases Teóricas:**

Se realizará de manera virtual, mediante el uso de la plataforma de la Universidad Nacional de Jujuy y aplicaciones de comunicación de manera sincrónica (por meet, zoom, etc.) y asincrónicas (correo electrónico, foros, etc.), permitiendo el intercambio de material de lectura, conocimiento, saberes y experiencias durante el cursado de la materia. A través de los mismos se transmitirá información actualizada de los temas teóricos y actividades de resolución prácticas. También, se estimulará la integración de conocimientos, la realización de análisis de situaciones, la discusión para la resolución de la problemática inherente a la producción porcina, con el objetivo que el estudiante logre el aprendizaje significativo dentro de lo establecido por el perfil profesional contenido en la carrera.

##### **Talleres:**

Se trabajará de manera virtual, con documentos relacionados, científicos, periodísticos y técnicos, análisis de situaciones reales, problematización, discusión, reflexión y propuestas de soluciones, trabajo en grupo con exposición final, etc.

La cátedra dispondrá de guías didácticas de estudio, el cual el alumno dispondrá desde el inicio del cursado.

##### **Clases Prácticas:**

Las clases prácticas se desarrollarán de manera virtual sincrónica y asincrónica, donde se llevarán a cabo actividades de intercambio de experiencias productivas por parte de los estudiantes y docentes, también de material de análisis con elaboración de trabajos prácticos como producto reflexivo. Donde los estudiantes dispondrán de un tiempo establecidos (1 semana a dos semanas) para subir los trabajos prácticos al aula virtual de la UNJU.

## ***Sede Monterrico***

Dentro de las actividades prácticas, se contempla, la realización de un proyecto integrador final, que permita que los estudiantes problematicen la construcción y el diseño de las instalaciones porcinas especificados durante el cursado.

**Días y horarios de clases:** las clases virtuales sincrónicas se desarrollarán los días viernes de cada semana, durante el cuatrimestre correspondiente a la materia, en el horario de 17 a 21 hs. La misma serán grabada a fin de que quede disponible para acceso asincrónica en el aula virtual por parte de los estudiantes. Esto permitirá que los mismos puedan acceder cuando cuente con conectividad, y posibilitará la recuperación de la modalidad virtual de dictado de estudiantes que por algún motivo no pudieron participar de la actividad.

### **5. Metodología de evaluación de proceso, parciales y/o integrales**

La metodología de evaluación y avance del alumno en la apropiación de los conceptos, será de modo procesual, considerando como:

#### **Criterio de Evaluación**

- Capacidad de relacionar las características de los sistemas productivos porcinos observados durante el cursado de la materia con los que existen en contextos productivos reales de la región.
- Iniciativas en la búsqueda de los avances tecnológicos en lo que refiere sistemas productivos porcinos de pequeña, mediana y gran escala.
- Conocimiento conceptual y práctico en la relación a los diferentes sistemas productivos porcinos

#### **Instrumentos de Evaluación**

Se adoptarán como instrumentos de evaluación:

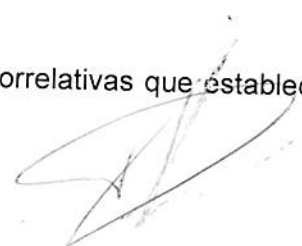
- Participación en las discusiones constructivas del conocimiento.
- Trabajos prácticos realizados.
- Iniciativas en los trabajos de campo de las distintas propuestas.
- Exposiciones grupales y/o individuales con materiales de investigación.

#### **Condiciones para Regularizar y Aprobar la Materia dispuesto en el reglamento interno de la cátedra:**

El carácter del espacio curricular es de sistema Promocional sin examen final o regular con Examen Final.-

#### **Condiciones para Regularizar:**

- a) El alumno deberá tener regularizada todas las materias correlativas que establece el plan de estudio.



## *Sede Monterrico*

- b) Se requerirá la participación a foros de discusión y reflexión sobre temas específicos.
- c) Los alumnos deberán aprobar el 70% de los trabajos prácticos trabajados durante el cursado de la materia.
- d) Aprobar el cien por ciento (100%) de las evaluaciones con calificación de seis (6), en una escala de 10 (diez) puntos posibles, con opciones a una instancia de fortalecimiento por cada evaluación.
- e) Deberá elaborar un trabajo final integrador (individual) el cual será socializado en forma oral, virtual y sincrónico.
- f) La calificación final corresponderá en un 60% al promedio de notas obtenidas en los parciales y el 40% a los trabajos prácticos y trabajo final integrador presentado y aprobado por parte del alumno.

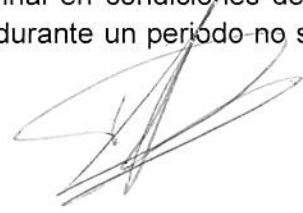
El alumno Regular, estará habilita para rendir el Examen Final

### **Condiciones para Promocionar:**

- a) Para optar por el sistema de promoción sin examen final, al momento de la inscripción, el alumno deberá tener regularizada todas las materias correlativas que establece el plan de estudio y aprobar el examen final de las materias correlativas regularizadas hasta la mesa de examen anterior a la fecha de entrega de lista de promoción.
- b) Se requerirá la participación a foros de discusión y reflexión sobre temas específicos.
- c) Los alumnos deberán aprobar el 100% de los trabajos prácticos trabajados durante el cursado de la materia.
- d) Los alumnos deberán aprobar el 100% de los exámenes parciales previstos por la cátedra, con calificación igual o superior a 7 (siete) en una escala de 10 (diez) puntos posibles.
- e) Los exámenes parciales abordaran temas teóricos y prácticos y solo podrán recuperarse una sola vez, cuando habiendo asistido a la evaluación la nota obtenida sea igual o superior a 4 (cuatro) puntos.
- f) e) Deberá elaborar un trabajo final integrador (individual) el cual será socializado en forma oral, virtual y sincrónico.
- g) La calificación final corresponderá en un 60% al promedio de notas obtenidas en los parciales y el 40% a los trabajos prácticos y trabajo final integrador presentado y aprobado por parte del alumno.

### **Alumnos libres:**

- a) Los alumnos que se inscribieron en la materia y aprobaron por los menos una instancia evaluadora (parcial) y que pueden optar rendir el examen final en condiciones de alumnos libres, podrán hacerlo previo una instancia de recuperación durante un periodo no superior a





## *Sede Monterrico*

2 (dos) meses.

Durante el proceso de recuperación se establecerán horarios de clases semanales, en la que el alumno, con el acompañamiento de los profesores, adquirirá las destrezas y los conocimientos necesarios para superar las instancias evaluadoras.

Los docentes establecerán estrategias de recuperación teniendo en cuenta el grado de avance que adquirió el alumno durante el cursado de la materia.

La metodología de evaluación y avance del alumno en la apropiación de los conceptos, será de modo procesual durante el transcurso del periodo considerado anteriormente. Cumpliendo estas etapas satisfactoriamente, el alumno adquirirá la condición de regular en la materia.

b) Los alumnos que no hubieren regularizado la materia, sin la aprobación de ninguna instancia de evaluación, deberán rendir en condición libre, implicando la presentación en un plazo de 20 días previos al examen, un trabajo escrito de investigación que permita la integralidad de la materia, el que deberá ser aprobada con una nota no inferior a 4 (cuatro) para acceder al examen escrito y oral del tribunal examinador. -

En el momento de efectuarse el examen, el mismo constara de dos instancias: una primera instancia escrita y una segunda oral, ambas eliminatorias. La nota mínima de aprobación será de cuatro (4) para ambas instancias. La calificación final resultara de promediar las dos instancias. En el caso de desaprobar alguna de ellas, se registrara como calificación final, la nota del aplazo.

### **6. Horario de Clases:**

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
08:00						
09:00						
10:00						
11:00						
12:00						
13:00						
14:00						
15:00						
16:00						
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						

Horario de  
case: de 17  
a 21 hs.

### **7. Cronograma de clases**

Semana	Clase N°	Fecha	Tema	Hs	Modalidad	Responsable
1	1	20/08/2021	Introducción: Porcinocultura: concepto	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Ruiz Mauricio

**Sede Monterrico**

			y situación actúa en el Mundo, Argentina y Jujuy. Cadena agroalimentaria de la producción porcina.			Ing. Agr. Jaime Carrizo
2	2	27/08/2021	Productos. Subproductos y derivados del cerdo. Características nutricionales de la carne de cerdo.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Ruiz Mauricio Ing. Agr. Jaime Carrizo
3	3	03/09/2021	Sistema de producción: Clasificación. Sistema en varios sitios o multisitios. Sistema de flujo continuo y Flujo "Todo Adentro – Todo Afuera".	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Ruiz Mauricio Ing. Agr. Jaime Carrizo
4	4	10/09/2021	Sistema de confinamiento total, al aire libre y mixto. Medio Ambiente: temperatura. Humedad del aire ambiental. Pureza del aire. Aislamiento. Calefacción. Ventilación. Iluminación.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Ruiz Mauricio Ing. Agr. Jaime Carrizo
5		17/09/2021	Asueto	...	....	.....
6	5	24/09/2021	Manejo reproductivo: Gestación, Parto, Lactancia. Categorías de animales. Cría, recría, desarrollo y terminación. Necesidades nutricionales: proteína, energía, minerales, vitaminas y agua.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Ruiz Mauricio Ing. Agr. Jaime Carrizo
7	6	01/10/2021	1er Parcial	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
8		08/10/2021	Feriado	...	....	.....
9	7	15/10/2021	Comederos: tipos, funcionamiento y ubicación. Sistemas de alimentación. Necesidad de agua para los cerdos. Bebederos: tipos, funcionamiento y	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio

			ubicación.			
10	8	22/10/2021	Instalaciones: Confinamiento total o a campo. Combinaciones. Tipo de explotaciones. Tamaño de la granja. Programación de la producción y cálculo de espacios requeridos.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
11	9	29/10/2021	Instalaciones anexas: corral de encierre, embudo, manga, cepo, balanza, cargador.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
12	10	05/11/2021	Instalaciones Especificas por Categorías: Parideras: Tipos. Alojamiento para cerdas secas: individual, grupal. Alojamiento para verracos. Destete: Cajón de destete, jaula, corral. Instalaciones para recría y terminación.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo  Ing. Agr. Ruiz Mauricio
13	11	12/11/2021	Equipos para la elaboración de raciones: Moledora, sistema de transporte, mezcladora, bascula.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
14	12	19/11/2021	Marco jurídico que regulan la producción porcina. Normativa del Código Alimentario Nacional para establecimientos de Producción porcina.	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
15	13	26/11/2021	2do. Parcial	4 hs.	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
16	14	03/12/2021	Recuperatorios	4hs	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio
17	15	10/12/2021	Socialización y entrega de Trabajos Finales	4hs	Virtual	Ing. Agr. Jaime Carrizo Ing. Agr. Ruiz Mauricio

**8. Bibliografía**

Braun R. 2016. Producción Porcina: el complejo educativo – productivo de la actividad en la Argentina. 1ra ed. Santa Rosa Universidad Nacional de La Pampa. Argentina.

Castellanos E. G. 2012. Diseño Optimo de una Granja Porcina. Editado Instalaciones Porcinas. Argentina.

Gonzales H. C. 2005. Manual de Producción Porcicola. Ministerio de Protección Social. Servicio Nacional de Aprendizaje. Tuluá. Colombia

Pinheiro Machado L. (1973). Los Cerdos. Editorial Centro Regional de Ayuda Técnica. Mexico.

Pond W. G., Maner J. H. (1976). Producción de cerdos en climas templados y tropicales. Editorial Acribia. Zaragoza. España.

Tocagni H. (1980). La cría de Cerdos. Editorial Albatros. Buenos Aires. Argentina

Vieites C.M. (1997). Producción Porcina, Estrategias para una Actividad Sustentable. Editorial Hemisferio Sur S.A. Buenos Aires. Argentina.

Zert P., (1979). Vademecum del Productor de Cerdos. Editorial Acribia. Zaragoza. España.

**9. Otras Actividades de la cátedra:**

- Curso – Taller a Escuelas Agrotécnicas sobre el diseño de instalaciones para la producción porcina.
- Integración de alumnos a trabajos de investigación.
- Integración de alumnos avanzados en la disertación de curso - Taller sobre el diseño de instalaciones para la producción porcina dictados en Escuelas Agrotécnicas.
- Formación de Recursos Humanos:
- Trabajos de Investigación, Extensión y/o Servicios:

Servicio de asesoramiento en la elección de instalaciones porcinas adecuadas al sistema productivo en cuestión.

Recopilación y análisis de información de la situación productiva porcina de la provincia de Jujuy.



## *Sede Monterrico*

### 10. Publicaciones Didácticas a Realizar:

Elaboración de material de lectura digital e impreso, sobre los conceptos básicos de la materia.

Actualización periódica del aula virtual, durante el ciclo de cursado.

### 11. Otras Actividades a realizar, organizadas por la cátedra:

Coordinación con Escuela Agrotécnica N° 6 y Agrotécnica N°5 para concretar Curso sobre alimentación, sanidad, manejo e instalaciones del ganado porcino, Producción Cunicola, Apícola y Avícola.

Organizar instancias de curso - taller en instituciones educativas del nivel medio, con participación directa de alumnos regulares de la carrera Tecnicatura Universitaria en Producción de Animales de Granja.



M<sup>g</sup>. SUSANA E. ALVAREZ  
SECRETARIA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy



Ing. Agr. DANTE F. HORMIGO  
DECANO  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy