



SAN SALVADOR DE JUJUY, 24 de agosto de 2016

VISTO el Expediente F- 200-3719/2015, mediante el cual la Facultad de Ciencias Agrarias, solicita modificación del ANEXO UNICO de la carrera de pre-grado **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VALOR AGREGADO DE LA PRODUCCION RURAL**, y

CONSIDERANDO:

Que por RESOLUCION C.S. N° 0224/15 de fecha 02 de setiembre de 2015 el Consejo Superior de la Universidad Nacional de Jujuy en su Artículo 1°: *Aprobó la creación de la carrera de pregrado: "TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VALOR AGREGADO DE LA PRODUCCION RURAL", para ser dictada en la Expansión Académica de HUMAHUACA de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy. 2°: Aprobó el PLAN DE ESTUDIOS de la Carrera de pregrado "TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VALOR AGREGADO DE LA PRODUCCION RURAL" para ser dictada en la Expansión Académica de HUMAHUACA de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy y que figura como ANEXO UNICO de la presente Resolución y 3°: Dispuso que a través de Rectorado se realicen los trámites pertinentes ante el Ministerio de Educación de la Nación a los efectos de gestionar el reconocimiento oficial y la Validez Nacional de Título de "TÉCNICO UNIVERSITARIO EN VALOR AGREGADO DE LA PRODUCCION RURAL".*

Que a fs 44 de autos la Facultad de Ciencias Agrarias, solicita la adecuación de acuerdo con lo manifestado por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria del Ministerio de Educación y Deportes de la Nación, modificando la denominación de la citada carrera por **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN DESARROLLO RURAL** y su carga horaria.

Que a fs. 45/55 de autos el Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Agrarias por Resolución CAFCA N° 411/2016 de fecha 24 de agosto de 2016 aprobó la modificación del ANEXO UNICO de la carrera antes mencionada con el cambio del título por **"TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACION DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA"** de acuerdo con lo solicitado por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria.

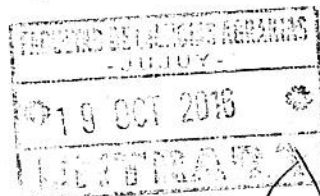
Que en la Sesión Ordinaria realizada en el día de la fecha, este Consejo aprueba el tratamiento "Sobre Tablas", e incorpora el presente Expediente al Orden del Día por unanimidad de los miembros presentes. Se constituye en Comisión y aconseja aprobar las modificaciones solicitadas, con el cambio del nombre de la carrera de **"TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACION DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA"** según lo requerido por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria del Ministerio de Educación y Deportes de la Nación. Retomando su funcional natural de Cuerpo Colegiado aprueba el mismo por unanimidad de los miembros presentes.

Por ello y en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Art.12 inc.21) del Estatuto vigente,

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
RESUELVE**

ARTICULO 1°: Apruébase el cambio de nombre de la carrera de pregrado: **"TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VALOR AGREGADO DE LA PRODUCCION RURAL"** por el de **"TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACION DE LA PRODUCCION AGROPECUARIA"**, para ser dictada en la *Expansión Académica de HUMAHUACA* de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, creada por Resolución C.S. N° 0224/15, por los motivos expuestos precedentemente.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy




Lic. ROBERTO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy

//
1



Universidad Nacional de Jujuy
Consejo Superior
Av. Bolivia 1239 - Tel. 4221518 - (4600) S.S. de Jujuy

RESOLUCION C.S. Nº 0215-16

ARTICULO 2º: Apruébase las modificaciones del PLAN DE ESTUDIOS de la Carrera de pregrado "TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACION DE LA PRODUCCION AGROPECUARIA", para ser dictada en la *Expansión Académica de HUMAHUACA* de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy y que figura como ANEXO UNICO de la presente Resolución, de acuerdo con lo solicitado por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria del Ministerio de Educación y Deportes de la Nación.

ARTICULO 3º: Dispónese que a través de Rectorado se realicen los trámites pertinentes ante el Ministerio de Educación y Deportes de la Nación a los efectos de gestionar el reconocimiento oficial y la Validez Nacional de Título de "TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCION AGROPECUARIA".

ARTICULO 4º: Regístrese. Comuníquese a las Áreas de competencia. Cumplido. ARCHIVASE.




Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy


Lic. ROBERTO VECCHI
Rector
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



ANEXO UNICO

CARRERA UNIVERSITARIA DE PREGRADO

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

Introducción


Las regiones ubicadas en el noroeste argentino, con sus valles andinos y sub andinos, como las situadas en el sector central de la Provincia de Jujuy, tienen ventajas comparativas importantes respecto a ecosistemas, especies, diversidad genética y posibilidades tecnológicas alternativas, para producir no solo materia prima sino productos transformados, tanto en calidad como en valor nutritivo y lograr entonces un desarrollo sostenido y sustentable en la región.


Las estrategias a pequeña y mediana escala de agregado de valor y sobre todo basada en ejes asociativos como el cooperativismo, representa una alternativa de desarrollo y un factor determinante para contribuir a la solución de los problemas existentes. El papel de las diferentes estrategias de agregado de valor en el desarrollo de cualquier región son de valiosa importancia, porque de ellas dependen el crecimiento económico del sector rural y por ende del sector urbano, que necesita incrementar y diversificar sus rubros productivos y con ellos la generación de trabajo genuino.

La agroindustria a pequeña y mediana escala como así también otras estrategias de agregado de valor, son actividades económicas que combinan de manera fundamental el proceso productivo agropecuario, forestal y piscícola con el industrial, el turismo y diversos mercados diferenciados. Mediante la obtención de materias primas y generación de productos destinados al área alimentaria y no alimentaria, para un mercado con operaciones que produzcan además de un beneficio o una rentabilidad, la generación de alternativas locales laborales. De esta manera las estrategias de agregado de valor son componentes claves en todo proyecto de desarrollo integral y sustentable.

Los gobiernos e instituciones pueden desplegar esfuerzos y estrategias conjuntas dirigidas a lograr que sus territorios se inserten de manera moderna, justa y competitiva en el proceso de la globalización económica. Lo anterior abarca una amplia gama de aspectos, dentro de los cuales se destacan los relativos a las tecnologías usadas, la organización de los procesos productivos y la calificación de la fuerza de trabajo, que a su vez se encuentra relacionada con el sistema educativo de manera preponderante.

Se deriva la imperiosa necesidad de asegurar que la oferta educativa en general y la de carácter técnico en particular, se encuentre articulada debidamente a los requerimientos de desarrollo de cada región, con enfoques prácticos, hacia la competitividad considerando los estándares internacionales de calidad. De esta manera el contar con técnicos que integren diversas disciplinas y promotores del desarrollo de las mismas, se vuelve uno de los elementos fundamentales de la competitividad, con una visión integral de los procesos.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy


Lic. ROGELIO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



Todo este escenario propicia la necesidad de contar con una carrera orientada a la generación de valor agregado en origen, orientado a la pequeña y mediana escala y con énfasis en la promoción del cooperativismo. Con un enfoque acentuado en lo regional, que se fundamenta en la necesidad de poder aumentar y retener en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas, principalmente en una región en donde la biodiversidad existente nos da una amplia gama de posibilidades a la generación de estrategias de valor agregado, con la alta posibilidad de desarrollar productos diferenciados con atributos especiales, con miras a atender demandas de segmentos de mercados que valoran atributos de calidad asociados al origen, a la salud, al respeto a la naturaleza, entre otros.

En este contexto, la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNJu propone la posibilidad de ofrecer en forma oportuna y cercana a las necesidades del sector una instancia de formación de capacidades intermedias para la conducción, ejecución e implementación de tareas y estrategias tecnológicas adecuadas para el desarrollo de la región.

Justificación de la carrera

La producción agropecuaria tiene características de estacionalidad que determinan el sub aprovechamiento de sus productos primarios. Por tanto una oferta educativa que ofrezca posibilidad de abordaje de las innovaciones productivas y agro industriales a través de **agregado de valor** a la materia prima mediante su transformación en alimentos, así como la información de origen y la garantía de seguridad, propone una alternativa de desarrollo de proyectos sustentables en lo ambiental, social y económico. Promoviendo el **desarrollo rural** como un eje de trabajo y como el ámbito posible para generar y desarrollar emprendimientos que posibiliten una mejor calidad de vida de la estructura socio – productiva. Se busca ofrecer una tecnicatura que permita a la comunidad disponer de técnicos formados en **La gestión de emprendimientos** productivos de valor agregado en las áreas vegetal y animal sustentada en las tecnologías apropiadas para el agregado de valor a la materia prima y a la elaboración de alimentos de consumo humano y animal y con la capacidad de reposicionarse ante las condiciones cambiantes del medio. Con pericia en destacar con **valor agregado** a la materia prima mediante su transformación en alimentos, así como la información de origen y la garantía de seguridad, propone una alternativa de desarrollo de proyectos sustentables en lo ambiental, social y económico, para la provincia y la región.



Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy

Lic. ENCARNACIÓN ANDREA TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



Título que otorga

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TRANSFORMACION DE LA PRODUCCION AGROPECUARIA

Duración: SEIS (6) cuatrimestres

Requisitos para el ingreso:

- Acreditar título nivel medio o polimodal. Mayores de 25 años que no acreditando título de nivel medio o polimodal, se encuadren dentro del artículo 2 capítulo 7 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y aprueben la evaluación que a tales efectos establezca la Universidad.
- Acreditar título de escuelas agrotécnicas o de establecimientos con orientación agropecuaria.
- Podrán reconocerse las materias afines aprobadas, hasta 2° año de la carrera de Ingeniería Agronómica.
- Cumplimentar la totalidad de la documentación requerida por la institución.

Modalidad: presencial

Lugar: Humahuaca, Jujuy.

Permanencia: oferta regulada por el Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy en función de la demanda de formación.


Objetivos:


- Generar una carrera universitaria de pregrado que posibilite la formación de técnicos que con una visión global del contexto rural, aporten a la evolución de la economía regional.
- Formar recursos humanos técnica y científicamente preparados para colaborar y participar en la producción, valorización, transformación y comercialización de los cultivos y sus productos en base a normas de calidad, inocuidad, cuidado y conservación del medio ambiente.
- Formar recursos humanos con conocimientos, habilidades y destrezas prácticas, para administrar y operar emprendimientos agroproductivos que incorporen estrategias de agregado de valor a pequeña y mediana escala, que permitan impulsar el desarrollo económico de la región; conservando, transformando y comercializando productos agropecuarios con un alto valor agregado.
- Fortalecer las herramientas de agregado de valor local que promuevan el desarrollo territorial.

Perfil del Egresado:

El Técnico Universitario en transformación de la Producción Agropecuaria estará capacitado para:

- Colaborar en la interpretación y ejecución de metodologías de trabajo en el área de procesamiento de productos agrícolas ganaderos a pequeña y mediana escala.
- Manejar materiales, instrumental y equipos adecuados para apoyatura técnica.
- Manejar estrategias de diferenciación de productos agropecuarios vinculados a exigencias de mercados específicos.
- Manejar técnicas de promoción y gestión del cooperativismo como modelo empresarial alternativo para pequeños productores.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy


Lic. RICARDO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy

//

5



- Colaborar en la Investigación, selección e implementación de diferentes procesos para la conservación y transformación de los recursos naturales incidiendo en el uso responsable de las materias primas de nuestra agro biodiversidad.
- Colaborar en el diseño y desarrollo de procesos tecnológicos adaptados a nuestra realidad socio-cultural que permita la disminución paulatina de tecnologías foráneas, contribuyendo de manera responsable al desarrollo sostenido de los sectores más vulnerables de la región.
- Colaborar en la formulación y desarrollo de planes, programas y proyectos del sector agrícola ganadero que permitan identificar las condiciones tecnológicas y de mercado para la generación e implementación de nuevas ideas que contribuyan con el desarrollo de la región de manera sostenida.

Campo laboral:

- Emprendimientos privados o comunitarios, mediante la colaboración en la gestión, administración y planificación de proyectos referidos a la generación de agregado de valor.
- Empresas agroindustriales, en los puestos de supervisión, como colaborador en el control de la producción y calidad en las operaciones de procesamiento de cultivos y productos agroindustriales a pequeña y mediana escala.
- Independientemente como promotor de organizaciones relacionadas al sector agrícola ganadero.
- Empresas, organismos e instituciones coordinadoras y promotoras del desarrollo de estrategias de agregado de valor en el espacio rural de la región.

Estructura curricular

Se definieron para la organización del presente diseño, los siguientes formatos curriculares:

Asignatura

Es una forma de organización curricular fundada en un criterio científico-pedagógico. Recorre los núcleos temáticos del entorno epistemológico desde las relaciones jerárquicas: se eligen los conceptos más importantes de la materia y alrededor de ellos se organizan los conceptos subsidiarios. Se resuelve en unidades didácticas planteadas según criterios que respetan las exigencias desde el alumno y desde lo social. Su significatividad reside en la articulación lógica interna que garantice el aprendizaje de secuencias de esta naturaleza. Dado que centra la atención pedagógica en la transmisión/apropiación de los contenidos de una disciplina, éstos se organizan según la lógica que a ella le es propia y su aprendizaje supone procesos de apropiación específicos. Por ello, la enseñanza promueve en los estudiantes una visión de los campos de conocimiento implicados y de sus procesos de construcción y legitimación. Si bien brinda modelos explicativos, en atención al reconocimiento del carácter provisional y constructivo del conocimiento procura la revisión permanente de los contenidos en función de los avances científicos de los diferentes campos.

Trabajo o práctica final

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

- Pasantías con emprendedores locales.
- Proyectos productivos articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- Proyectos didácticos/productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción.
- Emprendimientos a cargo de los alumnos.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy



Lic. RODOLFO ALEJANDRO TECCHI
R. EDU. O. R.
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy

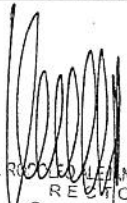


- Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico específicas demandadas por la comunidad.
- Diseño de proyectos de agrovalor para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- Alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- Empresas simuladas.

De este modo se persigue la participación activa del estudiante, por períodos de extensión acorde con la realización completa de un trabajo dentro de las actividades de la industria. Las experiencias estarán vinculadas con las actividades propias de su profesión y posibilitarán una aproximación a las variantes de la misma.

Asignaturas	Horas totales	Correlativas
PRIMER CUATRIMESTRE		
1. Elementos de Matemáticas y Estadística	60	
2. Elementos de Química	60	
3. Informática	60	
4. Introducción al Agregado de Valor	90	
5. Ecología y Sistemas Agropecuarios	60	
Total de horas cuatrimestre	330	
SEGUNDO CUATRIMESTRE		
6. Producción Animal a Pequeña Escala	60	2 y 4
7. Productos Agrícolas Producción y Características Fisiológicas	60	4
8. Alimentos, Química y Bioquímica	90	1
9. Microbiología de Alimentos	60	2 y 4
10. Estrategias de Diferenciación de Productos Agrícolas Ganaderos	60	2 y 4
Total de horas cuatrimestre	330	
TERCER CUATRIMESTRE		
11. Post- Cosecha de Productos Agrícolas	60	4 y 5
12. Principios y Tecnología de Transformación a Pequeña y Mediana Escala	90	9
13. Herramientas de la Calidad	90	9
14. Higiene y Seguridad en Producción	90	8 y 9
Total de horas cuatrimestre	330	
CUARTO CUATRIMESTRE		
15. Control de Calidad e Inocuidad de Alimentos	90	12, 13 y 14
16. Análisis Fisicoquímico y Sensorial de Alimentos	60	10
17. Envasado, Almacenamiento y Distribución	90	7, 11
18. Asociativismo	90	3
Total de horas cuatrimestre	330	
QUINTO CUATRIMESTRE		
19. Elaboración y Formulación de Proyectos de Agregado de Valor	90	14, 15 y 18
20. Legislación Aplicada	60	14, 15 y 18
21. Plan de Negocios	90	14, 15 y 18
22. Trabajo o Practica Final I	120	14, 15 y 18
Total de horas cuatrimestre	360	
SEXTO CUATRIMESTRE		
23. Trabajo o Práctica Final II	200	22
Total de horas cuatrimestre	200	
Total de horas de la carrera	1880	


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy



Lic. RICARDO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



Contenidos mínimos


- 1. Elementos de Matemáticas y Estadística:**
Algebra y Geometría. Principales formas geométricas y teoremas. Cálculo de áreas y volúmenes. Números naturales enteros, racionales, irracionales y reales. Conjuntos numéricos y expresiones algebraicas. Trigonometría. Funciones concepto, tipos, operaciones gráficas y analíticas. Ecuaciones y sistemas de ecuaciones. Aplicaciones. Conceptos básicos de estadística. Variables: cualitativas y cuantitativas. Estadística descriptiva. Población y muestras. Recolección de datos. Clasificación de datos. Presentación de datos estadísticos. Gráficos.
- 2. Elementos de Química:**
Teoría atómica. Tabla periódica. Elementos químicos. Uniones químicas. Ácidos, bases y sales. Soluciones. PH. Química del carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno en la biosfera. Agua: ciclo e hidrólisis. Las principales biomoléculas: proteínas, lípidos, carbohidratos, ácidos nucleicos, vitaminas. Catalizadores. Inhibidores. Enzimas y coenzimas. Aplicaciones.
- 3. Informática:**
Introducción a sistemas de computación: componentes de una computadora, hardware y software. Herramientas informáticas y sistemas operativos: procesador de texto, planilla de cálculos, presentaciones. Conexiones de red, dispositivos, configuración. Diseño de presentaciones, informes, CV, exposición al público, web e e-mail.
- 4. Introducción al Agregado de Valor:**
Cadena de valor. Valor agregado. Diferenciación por calidad intrínseca u origen. Normas de calidad. Mercados diferenciados. La Agroindustria Rural a pequeña y mediana escala. Procesos de agregado de valor mediante la transformación del producto. Métodos de Conservación de Agroalimentos.
- 5. Ecología y Sistemas Agropecuarios:**
Nociones de Ecología. Impactos ambientales. Buenas prácticas ambientales. Desarrollo Sostenible. Enfoque de sistemas. Sistemas naturales. Sistemas agropecuarios con identidad cultural alternativa. Comunidad y biodiversidad. Aplicaciones.
- 6. Producción Animal a Pequeña Escala:**
Sistemas productivos. Características y tecnologías apropiadas. Productos y subproductos. Buenas Prácticas Pecuarías. Agricultura familiar, productor aborígen y pequeña producción.
- 7. Productos Agrícolas Producción y Características Fisiológicas:**
Cultivos Agroindustriales locales. Cultivo de Hortalizas. Cultivo de frutas. Buenas Prácticas Agrícolas. Cosecha. Productos Tradicionales y No tradicionales. Fisiología de la maduración. Tecnología relacionada. Usos.
- 8. Alimentos, Química y Bioquímica:**
Conceptos básicos sobre alimentos. Componentes. Composición química: Agua, Proteínas, Lípidos, Carbohidratos, Vitaminas, Minerales, Colorantes y Pigmentos. Aditivos usados en la agroindustria. Definición y clasificación. Uso e importancia en el procesamiento y conservación de los mismos.
- 9. Microbiología de Alimentos:**
Concepto de microbiología. Fisiología microbiana. Microorganismos de los alimentos. Contaminación microbiológica de los alimentos. Microorganismos aerobios y anaerobios que participan en el proceso y conservación de los alimentos. Importancia de los microorganismos en el agrovalor. Técnicas de muestreo. Conservación y transporte de muestras.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy


Lic. ROSALBA ALEJANDRA TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



- 10. Estrategias de Diferenciación de Productos Agrícolas Ganaderos:**
Sistemas de certificación de calidad. Denominación de origen. Productos orgánicos. Comercio justo. Turismo rural y cultural. "Specialities y commodities". Disecado, harinas, sumos, dulces y mermeladas, productos para infusiones, otros mecanismos de procesamiento y agregado de valor.
- 11. Post-Cosecha de Productos Agrícolas:**
Cosecha y manipulación en los campos. Condiciones. Técnicas. Post Cosecha. Pérdidas. Frutas y Hortalizas particularidades. Efecto en la calidad. Valor nutritivo. Factores de pre y post cosecha. Técnicas de determinación de madurez. Alteraciones fisiológicas. Etileno. Operaciones. Almacenamiento.
- 12. Principios y Tecnología de Transformación a Pequeña y Mediana Escala:**
Conservación de los productos, frío, atmósfera modificada. Procesos de transformación. Aditivos. Actividad de agua. Deshidratación. Secado. Conservación por calor. Pasteurización y Esterilización. Dinámica microbiológica asociada. Enlatados. Extrusión. Conservación por membrana, presión y filtración. Conservación por concentración de azúcar. Mermeladas y jaleas, frutas en almibar. Néctares y Jugos. Conservación por fermentación. Elaboración de licores. Encurtidos. Curado, salado y ahumado. Elaboración de productos fritos. Elaboración de pastas y salsas de hortalizas. Tecnología de Productos lácteos: Elaboración de mantequilla, dulce de leche, helado, queso y yogurt.
- 13. Herramientas de la Calidad:**
Conceptos básicos sobre Calidad y Gestión de la Calidad. La calidad como estrategia. Diagrama de flujo del proceso de producción. Herramientas y normas para la gestión de la calidad e inocuidad en los sistemas de producción. Buenas prácticas de Manufactura (BPM). Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas (EUREPGAP IFA).
- 14. Higiene y Seguridad en Producción:**
Conceptos de higiene y seguridad. Marco Legal. Enfermedades asociadas al espacio laboral y a la cadena de producción. Medidas de protección. Buenas Prácticas para el control y gestión del ámbito laboral y productos elaborados. Primeros Auxilios.
- 15. Control de Calidad e Inocuidad de Alimentos:**
Definición y alcance. Control Total de Calidad. Técnicas de control de calidad. La Calidad y su Gestión. Sistemas de Calidad. Costos. Haccp. Sistemas de Aseguramiento de Calidad. Certificación. Trazabilidad. Calidad Sensorial. Metodología y clasificación de las pruebas sensoriales. Normas de Calidad: ISO 9000. Norma ISO 14000. Otras normativas.
- 16. Análisis Físicoquímico y Sensorial de Alimentos:**
Muestreo en alimentos. Aspectos generales de inspección en el procesamiento de frutas y hortalizas. Análisis de alimentos. Métodos gravimétricos. Métodos volumétricos. El agua. Determinación de sustancia seca. Determinación de cenizas. Acidez y pH en los alimentos. Lípidos. Proteínas. Carbohidratos. Fibras. Análisis Sensorial. Pruebas sensoriales. Métodos discriminatorios. Métodos escalares. Métodos descriptivos. Características uso y tipos.
- 17. Envasado, Almacenamiento y Distribución:**
Envase y embalaje. Importancia, propiedades, tipos y ciclo del envase. El modo de envasado, procesos críticos: manipuleo, transporte, distribución de almacenes. Materiales. Rotulado. Normativa. Empaques internos y externos de los productos. Almacenes. Características, diseños, influencia del clima. Acondicionamientos de ambientes. Mantenimiento. Control de roedores e insectos. Seguridad. Canales y medios de distribución de los productos. Contenedores. Normativa.
- 18. Asociativismo:**
Asociativismo. Emprendedurismo. Tensiones y desencuentros entre cooperación y competencia. Identidad y asociativismo. Cultura organizacional local. Cooperativismo. Historia. Marco legal argentino. Proyecto cooperativo. Psicología del cooperativismo. Gestión de una cooperativa.


Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy


Lic. RODOLFO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



19. Elaboración y Formulación de Proyectos de Agregado de Valor:

Diagnostico. Formulación. Gestión y ejecución de un proyecto. Clasificación de proyectos. Condicionantes del Mercado. Métodos y técnicas. Recursos. VAN y TIR.

20. Legislación Aplicada:

Marco reglamentario regulador relacionado al agregado de valor, la producción agropecuario y la comercialización de los productos. Leyes de promoción. Normas regionales y locales. Organismos responsables de la aplicación. Legislación laboral vigente. Código Alimentario Argentino.

21. Plan de Negocios:

Plan de negocios para agregado de valor. Planificación estratégica. Toma de decisiones. Diseño y estructura organizacional. Poder y autoridad. Liderazgo y motivación. Trabajo en equipo. Sistemas de información. Control efectivo. Marketing y clientes. Comportamiento de compra de los consumidores. Segmentación y definición del público objetivo. Desarrollo de productos. Fijación de precios. Canales de comercialización. Publicidad, promoción y relaciones públicas. Costos. Impuestos.

22. Trabajo o Práctica Final I:

Este espacio curricular tiene como objetivo proporcionar al alumno la posibilidad de integrar los conocimientos adquiridos durante la cursada de la tecnicatura. Para ello el alumno deberá elaborar una propuesta de emprendimiento productivo con agregado de valor. El mismo bajo la supervisión, guía y acompañamiento de un docente tutor.

23. Trabajo o Práctica Final II:

Este espacio curricular tiene como objetivo proporcionar al alumno la posibilidad de integrar los conocimientos adquiridos durante la cursada de la tecnicatura. Para ello el alumno deberá realizar y desarrollar la propuesta aprobada en el Trabajo Final o Práctica Final I. Bajo la coordinación y el seguimiento de un docente tutor.



Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy

Lic. RODOLFO ALEJANDRO TECCHI
RECTOR
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy



Aspectos financieros

Consideraciones generales

Se contemplan dos fuentes de financiamientos para la implementación de la presente carrera. La primera relacionada al aprovechamiento de módulos docentes disponibles en el plantel docente que actualmente la F.C.A. UNJu. puede disponer. Para lo cual se adjunta al presente plan una planilla complementaria, con el aval de los docentes profesores de las diferentes áreas temáticas pertenecientes a las tres carreras que actualmente se dictan en San Salvador de Jujuy.

Se prevé a su vez, al estar relacionada la actual propuesta a una experiencia de extensión del servicio universitario a lugares de mayor necesidad y del interior de Provincia, la posibilidad de gestionar mediante proyectos programas específicos financiamiento para el mismo.



Dr. JULIO CESAR ARRUETA
Secretario de Asuntos Académicos
Universidad Nacional de Jujuy

Lic. RODOLFO CALABRERO TECCHI
PRESIDENTE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Jujuy

