



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

RESOLUCION CAFCA. Nº **499/2024**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **30 de julio de 2024**.

VISTO, el Expediente F.200-3376/2024, mediante el cual la Mg. Ing. Agr. Guadalupe Rosa **ABDO**, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN DESARROLLO RURAL (LDR), eleva el programa analítico de la materia Optativa **“SUBPRODUCTOS Y GASTRONOMÍA ANDINA”** orientación **Desarrollo Agropecuario Andino**, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Mg. **ABDO**, informa que la planificación de la materia Optativa **“SUBPRODUCTOS Y GASTRONOMÍA ANDINA”** orientación **Desarrollo Agropecuario Andino**, que se dicta en el Cuarto Año, Segundo Cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por la docente responsable, Prof. Adj. Ing. Agr. Magda Alejandra Choque Vilca, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial Nº 2679/2017, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que a fojas 12, la Comisión de Enseñanza del H.CAFCA ha emitido dictamen favorable.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 10/2024, de fecha 30 de julio de 2024, 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 el programa analítico correspondiente a la materia Optativa **“SUBPRODUCTOS Y GASTRONOMÍA ANDINA”** orientación **Desarrollo Agropecuario Andino** que se dicta en el Cuarto Año, Segundo Cuatrimestre, de la Carrera LICENCIATURA EN DESARROLLO RURAL, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese a Secretaría Académica, a Departamento Alumnos y a la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural. Cumplido, ARCHÍVESE.

jepp.

M^{ra} SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARÍA ACADÉMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

Dr^a Ing. Agr. Noemi V. Bejarano
DECANA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy



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

ANEXO ÚNICO
RESOLUCION CAFCA. Nº 499/2024.

**CARRERA: LICENCIATURA EN
DESARROLLO RURAL
MATERIA OPTATIVA: SUBPRODUCTOS Y
GASTRONOMÍA ANDINA
ORIENTACIÓN DESARROLLO AGROPECUARIO
ANDINO.**

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDAD 1:

Introducción al concepto de Gastronomía- Cocina. Historia de la Alimentación. Historia de los alimentos y la influencia en las estrategias y dinámica en la región. Arte culinario- Cultura Alimentaria.

UNIDAD 2:

Métodos de conservación de agro alimentos. Procedimientos físicos: frio, calor. Pasteurización. Esterilización. Secado. Concentrado. Desechado. Liofilizado. Procedimientos químicos: salazón, curados, ahumados y escabechados. Aditivos y conservantes naturales y químicos.

UNIDAD 3:

Buenas Prácticas en la cocina local. Condiciones generales para un manejo contextualizado de los alimentos. Alimentos seguros: inocuidad y calidad nutricional. Higiene y desinfección. Tipos de contaminación en los alimentos. Enfermedades de transmisión alimentaria. Prevención de la contaminación cruzada.

UNIDAD 4:

Marketing de la cocina local y la cocina regional. Promoción y difusión de los productos. Estrategias de promoción y comunicación. Tendencias actuales.

**UNIDAD 5: PLANIFICACIÓN AMBIENTAL DE UN SISTEMA PECUARIO
COMO MEDIDA PREVENTIVA:**

Cultura Alimentaria Local. Importancia de la cultura regional en los productos y tecnologías locales asociadas a la cocina.



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

UNIDAD 6:

Agregado de Valor. Diferentes abordajes. Características de las cadenas agroalimentarias locales. Cadenas de valor específicas: harinas, productos fermentables, lácteos, vitivinícolas. Alimentos nutraceuticos. Procesos de transformación.

UNIDAD 7:

Hierbas aromáticas y Especies. Variedades. Métodos de conservación. Usos adecuados en la cocina regional.

UNIDAD N°8

Materia Prima asociada a la preparación de la Panadería, Pastelería y Cocina local. Productos artesanales, tradicionales y representativos.

MARIANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

Ag. Agr. Noemi V. Bejarano
DECANA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy