



**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. N° 360/2024.**

**SAN SALVADOR DE JUJUY, 28 de mayo de 2024.**

VISTO, el Expediente F.200-3313/2024, mediante el cual el Ing. Agr. Esteban Alejandro **MOLINA** (CUIL. 20- 22327643-2- L.P. N° 3423), Coordinador de la Comisión de Seguimiento de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE GRANJA (TUPAG)**; eleva planificación docente de la materia "**Taller Obligatorio: Manufactura de Productos**"; y

**CONSIDERANDO:**

Que el Coordinador de la Comisión de Seguimiento Ing. Agr. **MOLINA** informa que la planificación de la materia **TALLER OBLIGATORIO: MANUFACTURA DE PRODUCTOS**, que se dicta en el Tercer Año, Primer 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 de fojas 3 a 5 del presente expediente, se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 1194/2017, el cual estará vigente hasta que los docentes propongan algún cambio.

Que a fojas 06, la Comisión de Enseñanza del H.CAFCA ha emitido dictamen favorable.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 07/2024, de fecha 28 de mayo de 2024, con el voto favorable de los ONCE (11) 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 **TALLER OBLIGATORIO: MANUFACTURA DE PRODUCTOS** que se dicta en Tercer Año Primer Cuatrimestre de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN DE ANIMALES DE GRANJA (TUPAG)**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

**ARTÍCULO 2º:** Regístrese. Comuníquese a Secretaria Académica, a Departamento Alumnos y al Coordinador de la Comisión de Seguimiento de la Carrera Tecnicatura Universitaria en Producción de Animales de Granja. Cumplido, ARCHÍVESE.  
jegg.

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

  
Dra. NOEMI DEL V. BEJARANO  
DECANA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

ANEXO ÚNICO  
RESOLUCION CAFCA. Nº 360/2024.

**CARRERA: TECNICATURA**  
**UNIVERSITARIA EN PRODUCCION DE**  
**ANIMALES DE GRANJA**  
**CÁTEDRA: TALLER OBLIGATORIO:**  
**MANUFACTURA DE PRODUCTOS**

**Programa Analítico**

Unidad N ° 1: CARNES

Contenidos:

Alimentos cárnicos y afines: conceptualización según código Alimentario Argentino, denominación genérica de carne, carnes frescas, menudencias, reglamentaciones. Chacinados: conceptualización. Embutidos: conceptualización. Clasificación: frescos, secos, madurados y fermentados, cocidos, ahumados. Reglamentaciones. Chacinados no embutidos: conceptualización. Fiambres. Clasificación. Salazón. Conservas de carne: conceptualización y clasificación. Reglamentación.

Unidad N ° 2: ADITIVOS

Contenidos:

Aditivos: conceptualización. Clasificación de interés para la charcutería: conservadores, exaltadores del sabor, acidulantes, reguladores de la acidez, antioxidantes, espesantes, aglutinantes, emulsionantes, estabilizantes, colorantes, humectantes. Reglamentaciones: dosis y transformación bioquímica.

Especias y condimentos: flores, semillas, hojas, tallo, frutos raíz. Integrales para charcutería: composición y dosificación.

Cultivo iniciador en charcutería, microorganismo específico, beneficios. Microorganismos patógenos asociados a la charcutería y conservas.

Unidad N ° 3: MÉTODOS DE ELABORACIÓN

Contenidos:

Método de curado para embutidos estacionados, madurados y fermentados. Estufados. Pre secados pre madurados. Métodos de cocción. Escaldado. Escalfado. Secados. Métodos de ahumados. Ahumados en frío. Ahumado en caliente. Métodos de salados y curado. Pre salados. Pre curados. Curado en seco. Curado en salmuera. Curado por inyección. Métodos de equilibrio. Pre salados. Pre curados. Métodos de farce y emulsiones. Tropezones. Picados gruesos, picados finos.



**Unidad N ° 4. PORCINO**

**Contenidos:**


Cortes de carnes porcinas. Introducción a la manufactura. Instalaciones especiales: maquinarias. Requerimiento sanitario y bromatológico. Elaboración de producto de Chacinado y embutidos: frescos, secos, cocidos, ahumados. Chacinados no embutidos: Fiambres y salados. Historias. Técnicas de elaboración, formulaciones, materias primas, tripas, aditivos, especias, microorganismos específicos, defectos y contaminación. Comercialización. Marketing.

**Unidad N ° 5. CUNÍCULAS**

**Contenidos:** Productos de caza menor. Introducción a la manufactura. Requerimiento sanitario y bromatológico. Conservas de carnes. Encurtidos. Escabeches. Elaboración de productos Chacinados y embutidos. Elaboración de productos no embutidos y salazón. Técnicas de elaboración. Formulación, materias primas, aditivos, ingredientes y especias. pH, acidez. Tratamientos térmicos. Clasificación. Conservación. Instalaciones especiales. Comercialización. Marketing

**Unidad N ° 6. AVES NO TRADICIONAL**

**Contenidos:** Productos de caza menor: Patos. Pavos. Especie silvestre. Codorniz. Avestruz, etc. Introducción a la manufactura. Requerimiento sanitario y bromatológico. Elaboración de productos Chacinados y embutidos: frescos, no embutidos fiambres. Encurtidos, escabeches y conservas: técnicas, formulaciones, materias primas, aditivos, especias, conservación, etc. Instalaciones especiales. Calidad de las carnes de las aves no tradicionales. Comercialización. Marketing.



**DR. SUSANA E. ALVAREZ**  
SECRETARIA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy



**DR. NOEMI DEL V. EJARANNO**  
DECANA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy