

RESOLUCIÓN CAFCA N° 212/2024.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **16 de abril de 2024.**

VISTO, el Proyecto de creación de la “**DIPLOMATURA EN CULTIVOS ANDINOS, USO Y CONSUMO**”, cuyos antecedentes obran en el Expediente F.200-3161/2024; y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta elevada por la Ing. Agr. Magda Alejandra CHOQUE VILCA, Coordinadora de la Sede Quebrada y Puna de la FCA-UNJu., aparece como una instancia formativa de relevancia para acompañar el desarrollo productivo del Departamento de Tilcara, Provincia de Jujuy, pueblo que tiene una ardua actividad productiva culinaria y por lo tanto económica.

Que la Comisión de Docencia e Investigación ha emitido dictamen favorable.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 04/2024, de fecha 16 de abril de 2024, con el voto favorable de los CATORCE (14) Consejeros presentes.

Por ello,

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el dictado de la **DIPLOMATURA EN CULTIVOS ANDINOS, USO Y CONSUMO**”, propuesta por la Ing. Agr. Magda Alejandra CHOQUE VILCA, Coordinadora de la Sede Quebrada y Puna de la FCA-UNJu., que como Anexo Único forma parte integrante de la presente resolución, en el marco de la Resolución C.S. N° 108/2016, Reglamento de Diplomaturas de la Universidad Nacional de Jujuy, en el año 2023.

ARTÍCULO 2º: Establecer que la citada Diplomatura tendrá una carga horaria de DOSCIENTAS NOVENTA (290) horas cátedra, con una inscripción de PESOS CINCO MIL (\$ 5.000,00) (única vez) y PESOS DOCE MIL (\$ 12.000,00) mensuales.

ARTÍCULO 3º: Regístrese. Comuníquese a Secretaría Administrativa, Secretaría de Extensión y la Ing. Choque Vilca. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. N° **212/2024**.

DIPLOMATURA EN CULTIVOS ANDINOS – USO Y CONSUMO

Denominación de la diplomatura: DIPLOMATURA EN CULTIVOS ANDINOS -
USO Y CONSUMO

Docentes:

Ing. Magda Choque Vilca
Lic. Dennis Ricaldi
Dra. Silvia Abarza
Ing. Guillermo Aracena
Mgtr. Analía Catacata
Tec. Ivone Agüero
Lic. Belén Cáceres
Ing. Rita Cartagena
Ing. Darío Castro
Lic. Carolina Singh
Dra. Mónica Yuste García
Lic. Cecilia Tecchi
Coordinación: Ing. Agr Magda Choque Vilca
Asistentes: Natalia Ceciia Vilte
Mayela Lamas

Modalidad: Mixta

Carga horaria: 290 totales

Meses: 6 meses

Duración: 6 meses- Inicio en mayo

Sede de dictado: Expansión académica de Tilcara- sito en calle Lavalle
esquina Villafañe

Año: 2024

A- La modalidad del cursado de la Diplomatura En Cultivos Andinos - Uso Y Consumobajo será semi presencial.

B- Unidad Académica responsable.

La unidad responsable es la Facultad de ciencias agrarias-Secretaria de Extensiónde la Facultad de Ciencias Agrarias- Sede Tilcara.

C- Objetivos

- Desarrollar capacidades para afianzar los vínculos entre cultivos andinos su uso, su consumo y el desarrollo local.
- Formar recursos humanos capaces de insertarse competitivamente en relación con el emprendedurismo e innovación en general.
- Reconocer los productos y procesos que valoricen los cultivos andinos, sus procesos de consumo. Procesamiento y transformación que permitan la puesta en valor en territorio.
- Establecer vínculos con otros sectores, organismos e instituciones relacionadas con los sistemas de producción de cultivos andinos locales y su procesamiento.
- Lograr que los Cultivos Andinos, su uso y consumo formen parte de las herramientas estratégicas que generen emprendimientos privados, comunitarios para potenciar los circuitos económicos regionales y locales.

D- Formación.

- Que el alumno adquiera habilidades y destrezas para incorporar el uso de los cultivos andinos en la cultura alimentaria local.
- Que desarrolle capacidades de innovación frente al uso y consumo de los cultivos andinos.
- Que desarrolle capacidades de emprender algunos procesos locales de circuitos de desarrollo local
- Que reconozca, use y valore el entorno de producción y lo que incorpore a su vida cotidiana, y que adquiera las herramientas que permitan potenciar los circuitos económicos locales y regionales.

E- Fundamentación.

La Universidad Nacional de Jujuy, con sus 40 años, fijó como uno de sus principales desafíos la apertura de carreras universitarias en el interior de la

provincia de Jujuy. En especial la Quebrada de Humahuaca. El proceso de expansión académica tiene un doble alcance: interno, destinado a la creación de nuevas carreras con el objetivo de ampliar su oferta académica en el contexto de nuevas demandas y necesidades; y externo, orientado a la presencia efectiva de la Casa de Estudios en el interior de la provincia, resignificando la actual experiencia de concentración capitalina. Las acciones a desarrollar en forma conjunta son: académicas, científicas, tecnológicas, sociales, culturales y deportivas de manera distribuida y de alcance territorial.

La Provincia de Jujuy posee una estructura productiva agroalimentaria caracterizada por la diversidad cultural y ambiental con potencialidad en la etapa de producción primaria y por el predominio de la agricultura familiar en las distintas actividades agropecuarias. Ha priorizado a los sectores ganadero, forestal, foresto-industrial, fruti-hortícolas y cultivos andinos para el desarrollo de estrategias de agregado de valor en origen para toda la región.

En este sentido se plantea la necesidad de crear cursos, módulos o trayectos encadenados de extensión con trayectos curriculares orientados a la realidad y necesidades regionales del interior del territorio jujeño y áreas de influencias.

Siendo que las propuestas de nuevas carreras, responden a diversas demandas y necesidades del desarrollo local y regional, como el horizonte en la formación y capacitación de los recursos humanos tendientes a promover estrategias de desarrollo socio productivo y sociocultural de los territorios. Mantener y promover una importante orientación desde los ámbitos provinciales y nacionales que sostenga una mirada a mediano y largo plazo que coopere en un desarrollo regional integrado y sostenible llevando adelante por todos los actores de la sociedad. Así la acción articulada entre los intereses y las necesidades provinciales y las competencias de la Universidad Nacional, se muestra como un camino razonable y eficaz para la solución de los problemas comunes de la sociedad regional.

Por tal motivo la “Diplomatura en Cultivos Andinos Uso y Consumo” aparece como una instancia formativa de relevancia para acompañar el desarrollo productivo del departamento de Tilcara pueblo que tiene una ardua actividad productiva culinaria y por lo tanto económica.

Los Andes son una enorme despensa de alimentos y de los mayores centros de domesticación de plantas. Cada planta cultivada es un testimonio vivo y

evidencia de culturas muy antiguas. Los productos cultivados en los Andes son la sustancia de saberes culinarios y una cultura alimentaria de una actualidad y vitalidad extraordinarias.

Los cultivos andinos tienen una gran importancia cultural, económica, ecológica, nutricional y funcional y son patrimonio de los pueblos indígenas que habitan los Andes. Los cultivos andinos han sido tradicionalmente la base alimenticia de la dieta de los pobladores rurales y progresivamente han ido adquiriendo importancia los hábitos alimenticios de los pobladores urbanos. Los cultivos andinos aportan productos con enormes posibilidades culinarias y de un valor nutricional indiscutible

F- Carga horaria total: 290 horas reloj, todos los encuentros serán de desarrollo teórico y práctico y las actividades de evaluación estarán dada por la presentación de los trabajos parciales y la elaboración del trabajo final.

G- Duración: Tiene una duración de 6 meses, estructurados en 5 módulos y un proyecto de fin curso. Tendrá un total de 290 horas lectivas, 212 horas académicas de desarrollo modular y en el PFC (Proyecto de Fin de Curso)

Modalidad	Fecha	Tema	Docente(s)
Módulo 1 Mixta	Mayo	Papa	Ing. Magda Choque Lic. Dennis Ricaldi
Módulo 2 Mixta	Junio	Maíz	Dra. Silvia Abarza Ing. Guillermo Aracena
Módulo 3 Mixta	Julio	Raíces y Tubérculos andinos (Ocas, Ollucos, Yacón) Cultivos Andinizados (habas y Arvejas) Otros cultivos (tarwi)	Mgtr. Analia Catacata Tec. Ivone Agüero Lic. Belén Cáceres
Módulo 4 Mixta	Agosto	Granos andinos y otros (quínoa, kiwicha y porotos andinos)	Ing. Rita Cartagena Ing. Darío Castro Lic. Carolina Singh

Módulo 5 Mixta	Setiembre	Alfabetización académica	Dra. Mónica Yuste García
	Octubre	Presentación de trabajos final	Ing. Magda Choque Vilca Llc. Dennis Ricaldi

H- Contenido del Programa de Estudio.

Ítem	Asignatura	Horas totales	Modulares	Cuatrimestre
1	Papa	50	Módulo 1	-----
2	Maíz	50	Módulo 2	-----
3	Raíces y Tubérculos andinos (Ocas, Ollucos, Yacon) Cultivos Andinizados (habas y Arvejas) Otros tarwi	50	Módulo 3	-----
4	Granos andinos y otros (quínoa, kiwicha y porotos andinos)	50	Módulo 4	-----
5	Herramientas de Alfabetización académica	40	Módulo 5	-----
6	Trabajo de fin de curso	50	-----	-----
Total horas		290	-----	-----

Contenidos

Papa

Objetivo:

- Comprender la importancia de la compleja ritualidad asociada a los cultivos andinos, con especial énfasis en el maíz y la papa y la relación entre visión de mundo andina y las prácticas sociales.

Contenidos

Articulación entre la visión de mundo andina y sistema productivo. Complementariedad entre visión de mundo y la ritualidad. Importancia de entidades divinas asociadas a los cultivos andinos. La complementariedad agrícola como manifestación de la visión de mundo andina. La agricultura multicíclica en los Andes.

Propiedades nutricionales de las papas. Capacidades y habilidades alimentarias. Circuitos alimentarios de la papa en locales, regionales y globales.

La papa y la cocina. La cocina ancestral, la cocina actual y la cocina en general. Valor cultural, social y nutritivo de las diferentes variedades de papas. Variedades de papa y pisos ecológicos. Variedades de papas, capacidades y habilidades gastronómicas. Variedades de papas y temporalidad.

Maíz

Objetivo:

- Conocer los procesos de uso y consumo local, regional y global, vinculados a su inserción en el territorio. Simbología

Contenidos

Propiedades nutricionales del maíz. Capacidades y habilidades alimentarias. Circuitos alimentarios del maíz en locales regionales y globales. El maíz y la cocina. Valor cultural, social y nutritivo de las diferentes variedades de maíz. Variedades de maíces y pisos ecológicos. Variedades de maíces y habilidades gastronómicas. Variedades de maíz y temporalidad

1. Raíces y Tubérculos andinos (Ocas, Ollucos, Yacón)Otros cultivos (Tarwi) Cultivos Andinizados (habas y Arvejas)

Objetivos:

- Conocer los procesos de uso y consumo local, regional y global, vinculados a su inserción en el territorio.

Contenidos

Propiedades nutricionales de las raíces y tubérculos andinos. Capacidades y habilidades alimentarias. Circuitos alimentarios de raíces y tubérculos andinos en locales regionales y globales. Las raíces y Tubérculos y la cocina. Valor cultural, social y nutritivo de las diferentes variedades de Raíces y Tubérculos. Variedades de raíces, tubérculos andinos y pisos ecológicos. Variedades de raíces, tubérculos andinos y habilidades gastronómicas. Variedades de raíces, tubérculos andinos y temporalidad.

2. Granos andinos y otros (quínoa, kiwicha y porotos andinos)

Objetivos:

- Conocer los procesos de uso y consumo local, regional y global, vinculados a su inserción en el territorio.

Contenidos

Propiedades nutricionales de los granos andinos. Capacidades y habilidades alimentarias. Circuitos alimentarios de granos andinos en locales regionales y globales. Los granos andinos y la cocina. Valor cultural, social y nutritivo de las diferentes variedades de granos andinos. Variedades de granos andinos y pisos ecológicos. Variedades de granos andinos y habilidades gastronómicas. Variedades de granos andinos y temporalidad.

3. Alfabetización académica.

Objetivos:

- Realizar actividades de producción y análisis de textos requeridos para el aprendizaje académico, la producción de conocimiento y la transmisión de saberes-haceres desde fuentes primarias a la escritura.

Contenidos

Metodologías y técnicas para poner en relación lo que cada alumno sepa o lea con lo que demanda la situación de escritura. Actividades para el desarrollo de habilidades creativas y el pensamiento crítico. Revisión y consolidación de cuestiones ortográficas, gramaticales, expresivas, de contenido disciplinar, efectos de sentido, coherencia, adecuación al destinatario y función del texto. Prácticas en creación de contenidos, experiencias, saberes y haceres que viven en la tradición oral u otras formas de transmisión de conocimiento.

I- Antecedentes académicos y/o profesionales del plantel docente.

Mes	Tema	Docente(s) a cargo	
Mayo	Papa	Ing. Magda Choque Vilca	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Lic. Dennis Ricaldi	Docente externo se adjunta antecedente en el anexo.

Junio	Maíz	Dra. Silvia Abarza	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Ing. Guillermo Aracena	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
Julio	Raíces y Tubérculos andinos (Ocas, Ollucos, Yacón) Cultivos Andinizados (habas y Arvejas) Otros cultivos (tarwi)	Mgtr. Analía Catacata	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Tec. Ivone Agüero	Docente externo se adjunta antecedente en el anexo.
		Lic. Belén Cáceres	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
Agosto	Granos andinos y otros (quínoa, kiwicha y porotos andinos)	Ing. Rita Cartagena	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Ing. Darío Castro	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Lic. Carolina Singh	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
Setiembre	Alfabetización académica	Dra. Mónica Yuste García	Docente externo se adjunta antecedente en el anexo.

Octubre	Presentación de trabajos final	Ing. Magda Choque Vilca	Docente de la Facultad de Ciencias Agrarias
		Lic. Dennis Ricaldi	Docente externo se adjunta antecedente en el anexo.