

J.- ASPECTO FORMATIVO REFERIDO AL BUEN ESTADO DE SALUD ANIMAL Y A LA PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS.

Sanidad y Nutrición Animal.-

Contenidos Mínimos: Conceptos generales. Objetivos Manejo sanitario de los animales e instalaciones. Identificación de las enfermedades más comunes en la región y sus agentes causales. Medidas de prevención. Plan sanitario según tipo y categoría de animales.

Enfermedades. Enfermedades de los animales según tipo, categoría y etapas de desarrollo. Identificación de los principales signos y síntomas de las enfermedades, evaluando aspecto y estado de los animales, características de las deposiciones, frecuencia respiratoria, cardíaca, consumo de alimentos y agua, temperatura, piel y mucosas, locomoción, reacción frente a estímulos. Agentes causales, vectores. Identificación de las enfermedades más comunes en los distintos estadios de desarrollo de los animales. Principales enfermedades de los animales de producción. Etiología, síntomas, signos. Enfermedades zoonóticas; prevención. Pautas de higiene en el manejo de los animales y las instalaciones. Técnicas de extracción de muestras en los animales y medio ambiente circundante, considerando estrictas normas de seguridad e higiene.

Métodos de control. Medidas preventivas. Aplicación del calendario sanitario según tipo y categoría de animales. Control de los parámetros normales de salud de los animales. Vacunas y suplementación para cada etapa y categoría de animales. Aislamiento de animales enfermos. Cuarentena. Control sanitario de las vacas preñadas ante, durante y después del parto.

Productos zoterápicos. Manipulación y aplicación de productos zoterápicos en distintas etapas y acorde al tipo y categoría de animales a tratar. Clasificación según efecto (sistémicos y de contacto) y momentos de aplicación. Dosificación, uso, precauciones, medidas de seguridad para el transporte, uso y almacenamiento. Técnicas acordes a las categorías a tratar, instalaciones, instrumental. Tiempo de carencia. Interpretación de la información de los marbetes. Protección de personas y medio ambiente.

Legislación sanitaria y medioambiental. Legislación sobre sanidad animal. Normativas relacionadas con la protección del medio ambiente; personas; con el transporte, almacenamiento y uso de agroquímicos y productos zoterapéuticos. Primeros auxilios en caso de intoxicación.

K.- ASPECTO FORMATIVO REFERIDO A LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y FORESTALES EN PEQUEÑA ESCALA.

Industrialización de Productos de Granja (1er. Ciclo).

Fundamentación: Se pretende con esta propuesta cerrar el ciclo productivo de la Producción hortícola, de Granja y de Cultivos frutícolas, asimismo la de aplicar conocimientos adquiridos en otros espacios como: ser Biología, Tecnología, entre otras, servirá este espacio como primer acercamiento a prácticas específicas de industrialización de alimentos en general, y en particular, de los planteados en el Plan Anual Institucional.

Por ello se pretende:

- 1º) Completar el ciclo de producción fruti-hortícola y de granja abordados, en 1º y 2º año del 1er. Ciclo, con prácticas de elaboración en pequeña escala de productos agropecuarios.
- 2º) Brindar conocimientos científicos y técnicos a cerca de los procesos productivos necesarios para llevar adelante estas actividades.
- 3º) Aplicar Normas de Higiene y Seguridad mediante el mantenimiento de las instalaciones, maquinarias y utensilios de la sala de industrias de la Escuela. Teniendo presente Normas legales referidas al producto en sí, como ser: Materia prima, proceso, envasado.

ES FOTOCOPIA FIEL DEL ORIGINAL

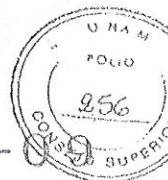
GRS. HELENA NANCY MAIDANA
Directora Gestión Administrativa
Consejo Superior



MINISTERIO DE EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
CONSEJO SUPERIOR
CAMPUS UNIVERSITARIO - RUTA 12 - KM 7 1/2
MIGUEL LANUS - 3304 - POSADAS - MISIONES

"2009 - Año de Homenaje a Raúl SCALABRINI ORTIZ"

ANEXO RESOLUCIÓN CS N° 083 -
POSADAS 11 DIC 2009



conservación, inscripción y otros, como así también referidas al establecimiento como condiciones de infraestructura, y requisitos en general.

4º) Reforzar contenidos de Tecnología, Biología, Salud y Nutrición.

Contenidos mínimos.- Industrialización de alimentos. Generalidades e Importancia de su cursado. Organización de las actividades.

Aspectos legales del producto y del establecimiento: Normas del Código Alimentario Argentino, del Códex y del Mercosur. Importancia y Objetivos en la industria alimentaria. Los buenos hábitos de trabajo. La materia prima de origen vegetal: Nociones de fisiología vegetal. Respiración, nutrición, alimentación. Su importancia en la conservación. Nutrición del hombre, dieta balanceada, como fundamento de consumo de frutas y hortalizas. Conservación de alimentos I. Su evolución histórica. Principios.

Métodos: Secado, deshidratación, salado, fermentación, acidificación, otros.

Contaminaciones. Tipos.

Microbiología I.- Enfermedades alimentarias de la zona. Causas. Medidas preventivas.

Usos de utensilios y métodos de conservación de alimentos.

Procesos de elaboración: Conservas al natural, encurtidos, mermeladas. Técnicas en pequeña escala. La fermentación: proceso de elaboración del yogur. La concentración: Proceso de elaboración de dulce de leche.

Módulo: Industrialización de Productos Agropecuarios. (2º Ciclo)

Fundamentación: Los alumnos/as terminarán aquí su formación como técnicos agropecuarios. Podrán interrelacionar y sintetizar conocimientos y experiencias adquiridos en Tecnología de Organización y Gestión. Procesos productivos, Geografía económica. Química biológica. Economía. Morfología y sistemática vegetal. Producción vegetal y animal; Formulación de proyectos. Formación Ética. Higiene y Seguridad.

Por ello se pretende:

- 1º) Aplicar Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria del Mercosur, Código Alimentario Argentino, BPM, etc, tendientes al logro de productos seguros.
- 2º) Aplicar técnicas de "elaboraciones tipo" de productos regionales, en pequeña escala, con criterios de responsabilidad.
- 3º) Analizar factibilidad de micro-emprendimientos, específicamente de productos agro-alimentarios; industrialización, costos-precios, comercialización, etc.
- 4º) Completar y reforzar contenidos prioritarios de la formación técnica agropecuaria.
- 5º) Analizar la evolución económica de alimentos fruti-hortícolas
- 6º) Analizar la evolución económica de alimentos lácteos y cárnicos del País.

Contenidos Mínimos: La industrialización y conservación en pequeña escala de los productos de origen vegetal y animal obtenidos en la explotación agropecuaria. Importancia, fundamentos y métodos. Puntos críticos de los procesos. Distintos tipos de equipos e instrumentos que intervienen en los procesos. Conservación de productos semiterminados. La conservación de productos: sistemas y métodos, tipos y finalidades. Pasteurización y esterilización: distintos tipos y fundamentos. Actividad microbiana en los alimentos. Fermentos: concepto, tipos, modos de acción. Envasado: tipos de envases y características. Calidad de cierre. Etiquetado, empaque y almacenamiento.

Normas bromatológicas, de seguridad e higiene y medio ambientales que reglamentan la infraestructura, instalaciones y las distintas etapas del proceso de industrialización de productos alimenticios. Instalaciones para la industrialización en pequeña escala. Materia prima: métodos de control de calidad, su almacenamiento y acondicionamiento. Calidad composicional e higiénico- sanitaria de los alimentos. Contaminantes más comunes de los diferentes alimentos Contaminación microbiana, banal y patógena. Controles y registros físico-

ES FOTOCOPIA FIEL DEL ORIGINAL

GRA FIEL NANCY MAIDANA
Directora Gestión Administrativa
Consejo Superior