

Corresponde a Resolución N° 050/2024

1. **CARRERA:** MEDICINA VETERINARIA.

2. **DEPARTAMENTO:** SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

3. **ASIGNATURA:** TECNOLOGÍA DE CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS.

4. **PLAN DE ESTUDIOS:** AÑO 2011.

5. CUERPO DOCENTE:

Profesor a cargo: Prof. Adj. Otrosky, Roberto Nelson

Docentes Auxiliares:

- Esp. Forte Mariana,
- Mg. Schiaffino, Belén
- Mg. Cerliani, Javier
- M.V. Becares, Guillermo

6. **RÉGIMEN DE CURSADA:** Bimestral. Presencial.

7. CARGA HORARIA:

Carga horaria total de la asignatura: 70 h

Carga horaria total semanal: 1º semana: 25 h, 2º semana 45 h

Cantidad de semanas: 2 semanas.

Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 12 h semanales.

Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 22 h semanales.

8. OBJETIVOS:

a. Objetivo General: Conocer, ejercitar y utilizar, legislaciones y metodologías de control que aseguren la existencia en el mercado productos alimenticios inocuos, genuinos y dietéticamente adecuados.

b. Objetivos Particulares:

- Estimular el desarrollo de criterios sanitarios aplicables a la industrialización de los productos cárnicos comestibles y sus derivados.
- Adquirir conocimientos y destrezas en los procesos tecnológicos en la industrialización y conservación de los productos cárneos.
- Aplicar criterios sanitarios a la industrialización, tecnología y control de los alimentos de origen cárnico con sus derivados.
- Conocer la importancia que reviste la industrialización de los productos cárneos y su impacto en la salud pública y el desarrollo de las regiones.
- Afianzar la misión del veterinario en una actividad multidisciplinaria en la calidad, seguridad y protección de los Alimentos, en toda la cadena alimentaria y el cuidado del medio ambiente.
- Aplicar criterios higiénico-sanitarios basados en conocimientos científicos-técnicos, su interpretación y acción para lograr productos inocuos y seguros.

9. **MODALIDAD PEDAGÓGICO DIDÁCTICA:** Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a establecimientos industriales. Organismos oficiales.

Recursos didácticos:

-Manual de Industrias Alimenticias elaborado en la cátedra.

-Contenidos teóricos totales para la cursada de la Cátedra de Bromatología y Tecnología de alimentos.

Corresponde a Resolución N° 050/2024

Estructura de clases teóricas con power point.

Proyección de fotografías, videos, etc.

-Visitas y pasantías a establecimientos frigoríficos. Consignatarios, empresas de transporte, etc.

10. SISTEMA DE EVALUACIÓN: Régimen de asistencia del 80%. Con examen final oral. Presentación de monografía.

11. SISTEMA DE PROMOCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Promoción sin examen final:

Haber asistido al 80% de las clases prácticas.

Aprobar la monografía con 7 o más de 7.

11. CONTENIDOS ANALITICOS:

Carne y derivados cárnicos. Definición, características y propiedades. Bienestar animal. Producción primaria. Transporte. Frigoríficos y mataderos. Características constructivas de un frigorífico. Legislación. Procesamiento y tecnologías. Playa de faena. Higiene e inspección de la carne y productos cárnicos. Inspección sanitaria de los frigoríficos. Métodos de conservación. Evaluación de calidad. Normas de seguridad alimentaria. Afluentes y efluentes. Saneamiento. Sub-productos de faena: comestibles e incomedibles. Despojos y subproductos cárnicos.

Faena de especies no tradicionales. Caza mayor y menor. Frigorífico de Aves. Industrialización de Chacinados. Productos no comestibles.

13. BIBLIOGRAFÍA:

- ACHA P. SZYRES B. (2003) Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. OPS. 3° Edición.
- ASTIASARÁN, I. Y J.A. MARTÍNEZ (2000). Alimentos. Composición y Propiedades. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.
- CARBALLO, B. & LOPEZ DE TORRE, G. (1991) Manual de bioquímica y tecnología de la carne. Madrid: Madrid Vicente Ediciones.
- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Ley 18.284 y Decreto 2126/71. Ed. De la Canal Asoc. Y Marzocchi Ediciones. Actualizado.
- CODEX ALIMENTARIUS, Versión actualizada.
- CORETTI, K. (2001) Embutidos, elaboración y defectos. Zaragoza: Acribia.
- Feiner, Gerhard. (2018) Manual de productos cárnicos. Ciencia, practica y tecnología. Edit. Acribia. (1ª Edición). ISBN: 978-84-200-1167-7.
- Madrid Vicente, Antonio. (2014) La carne y loa productos cárnicos. Ciencia y Tecnología. AMV Ediciones.
- MARTIN BEJARANO, S. (2001). Enciclopedia de la Carne y Productos Cárnicos. Vol. 1 y 2. Martín y Macías, Cáceres.
- METCALF EDDY. (2000). Tratamiento y Depuración de las Aguas Residuales. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- MORTIMER, S. y C. WALLACE (2001). HACCP: Enfoque Práctico, 2nd ed. Acribia, Zaragoza.
- PRANDL, O. (1994). Tecnología e Higiene de la Carne. Acribia, Zaragoza.
- SENASA -Manual de Procedimiento Aplicación del Sistema HACCP Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Actualizado.
- SENASA. (1968). Reglamento de Inspección. Decreto 4238/68. (Argentina).