



INTENSIFICACION EN MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA

PROGRAMA DE LA MATERIA:

(661) Tecnología y Protección de Productos de Granja y Caza

Resol. (CD) N° 880/07

1.- Denominación de la actividad curricular.

661 – Tecnología y Protección de Productos Granja y Caza
Carga Horaria: 20 hs.

2- Objetivos

- Conocer las metodologías de faena de diferentes especies.
- Evaluar las tecnologías de elaboración y métodos de conservación de los productos y subproductos.
- Analizar los flujos tecnológicos en plantas faenadoras y procesadoras.
- Afianzar el conocimiento de los criterios de calidad e inocuidad tanto en las materias primas como en los productos elaborados.

3.-Contenidos

UNIDAD 1

Aves de Corral

- Ante mortem. Higiene del transporte. Control y destino de las aves muertas o en mal estado de salud. Decomisos. Industrialización. Bienestar animal. Legislación sanitaria
- Post mortem. Técnicas de faena. Sistemas de insensibilización. Métodos de sangría. Escaldadores. Desplumado. Evisceración. Sistema Manual y Mecánico. Decomiso de Canales y Vísceras. Enfriamiento: Sistema de inmersión en agua fría o por aire.. Clasificación. Envasado. Rotulado
- Métodos de conservación. Aves refrigeradas y congeladas. Alteraciones.
- Subproductos. Hamburguesas. Piezas rebozadas y prefritadas. Técnicas de elaboración y conservación. Alteraciones.

UNIDAD 2

Productos de Caza.

- Liebres: Época y condiciones de caza. Recepción de los animales en el frigorífico. Tecnología de faena. Inspección post mortem. Control de enfermedades zoonóticas, parasitarias e infecciosas.
- Características y alteraciones en carnes de animales de caza. Cortes comerciales. Empaque. Métodos de conservación.

UNIDAD 3

Huevos

- Generalidades. Formación y composición. Producción. Clasificación sanitaria.
- Control de calidad. Ovoscopia, alteraciones de la estructura de huevo.

- Contaminaciones por microorganismos por causas endógenas y exógenas.
- Métodos de conservación.
- Huevo líquido: Tecnología de elaboración. Pasteurización. Envasado y almacenaje. Rotulado. Control de calidad. Alteraciones. Legislación
- Huevo deshidratado: Tecnología de elaboración. Diferentes sistemas. Envasado y almacenaje. Rotulado. Control de calidad.. Alteraciones. Legislación

UNIDAD 4

Productos Apícolas

- Miel: Ciclo de producción. Áreas de explotación. Tipos de mieles.. Colmenares y maquinarias. Manejo de las colmenas.
- Composición, características físico-químicas, sensoriales y microbiológicas. Alteraciones y adulteraciones de la miel. Tecnologías de cosecha y proceso por calor.. Envasado y rotulación. Controles de calidad. Reglamentaciones
- Subproductos de la colmena: Jalea real. Polen. Propóleos. Cera. Definiciones, características. Palinología.
- Comercialización de productos de la colmena. Mercados

4.- Descripción Analítica de las Actividades Teóricas y Prácticas -

- | | |
|-----------------|--|
| Unidad 1 | Actividad en terreno: visita a establecimiento faenador de aves de corral consumo interno/ exportación y elaborador de productos pre-fritos. Entrevista con el personal de calidad y con los profesionales del SENASA. |
| Unidad 2 | Clase teórica expositiva sobre temas de animales de caza. |
| Unidad 3 | Clase teórica expositiva sobre huevos y derivados.
Actividad grupal: lectura de bibliografías y elaboración de conclusiones relacionando las mismas. |
| Unidad 4 | Visita a establecimiento acopiador y elaborador de huevo líquido
Clase teórica –práctica, con exposición introductoria Trabajo grupal: estudio de casos y resolución de problemas sobre comercialización y control de calidad de mieles |

Actividades por clase

- 1 Visita a establecimiento faenador: observación de los procesos de ingreso y transformación de aves. Entrevistas con responsables de calidad y veterinarios de inspección oficial de planta.
- 2 Exposición teórica sobre animales de caza. Visita a establecimiento faenador de liebres
- 3 Actividad teórico práctica sobre productos de la colmena: miel, propóleos, cera, jalea real y polen
- 4 Visita a establecimiento acopiador de huevos y elaborador de huevo líquido Entrevistas con responsables de calidad y veterinarios de inspección oficial de planta

5.-Correlatividades

Según plan de estudios

Regular :
411 Producción de Aves I
Aprobada:
609: Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos

6.- Evaluación

De acuerdo a normas vigentes

7.- Bibliografía

Título	Autor(es)	Editorial	Año de edición
Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal	Decreto 4238/68	SENASA	Actualización 2006
Guías de BPA y de Manufactura de miel	SAGPyA	Dirección Nacional de Alimentación - www.alimentosargentinos.gov.ar	2006/ 2007
Higiene e Inspección de carnes I	Moreno García B.	Editorial Díaz de Santos	2006
Inspección, higiene y tecnología de los animales de caza mayor y menor.	Rosmini, M.R. ; Otero, J. L. & Dalla Santina, R.	Publicación F.A.V.E. C-005; VD-001. Esperanza : Facultad de Agronomía y Veterinaria	1989
Ciencia de la	Richardson R.	Editorial Acribia	2001

carne de ave	Mead G.		
Inspección sanitaria de la carne de ave	Gross – Klaus, D	Editorial Acribia	1978
Higiene e inspección de carne de aves	Bremmer. A. S	Editorial Acribia	1970
Inspección Veterinaria de Alimentos	Farchmin, G	Editorial Acribia	1970
Análisis polínico de la miel	Carretero,	Editorial Mundi Prensa	