



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **378/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **4 de junio de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3408/2019, mediante el cual el Ing. Agr. Esteban Alejandro MOLINA, Coordinador de la Carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN LECHERA, eleva planificación docente de la asignatura **HIGIENE Y SEGURIDAD EN PRODUCCIÓN LÁCTEA**, que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Segundo Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Lic. Celeste Ivone RODRÍGUEZ ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Higiene y Seguridad en Producción Láctea, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 07/2019, de fecha 4 de junio de 2019, 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 la Planificación docente que incluye el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **HIGIENE Y SEGURIDAD EN PRODUCCIÓN LÁCTEA** que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Segundo Año de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN LECHERA**, de acuerdo al ANEXO ÚNICO que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **378/2019**.

HIGIENE Y SEGURIDAD EN PRODUCCIÓN LÁCTEA

CARRERA: Tecnicatura Universitaria en Producción Lechera – Plan de Estudios 2015.

CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 2º AÑO 1º CUATRIMESTRE.

CARGA HORARIA. 90 hs.

DOCENTE A CARGO: Lic. Celeste Ivone RODRÍGUEZ

PROGRAMA ANALÍTICO Y DE EXAMEN

UNIDAD 1: HIGIENE.

Tema 1: CONCEPTOS GENERALES.

Contenidos:

Conceptos: Higiene, Saneamiento y Seguridad. Seguridad Alimentaria. Aplicación de la Higiene y Seguridad. Ámbitos de aplicación. Higiene Alimentaria.

Tema 2: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO

Contenidos:

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Limpieza y desinfección: Factores que influyen en la eficacia de la limpieza. Procedimientos y métodos de limpieza. Importancia de la limpieza y desinfección. Tipos de Componentes de Limpieza: Detergentes. Productos químicos desinfectantes. Mecanismos de la acción desinfectante. Clasificación y características generales de desinfectantes. Objetivos de una Higienización perfecta. Fases de la higienización.

Tema 3: NORMAS DE HIGIENE EN EL TAMBO.

Contenidos:

Código Alimentario Argentino (C.A.A). Tambo: Definición. Secciones. Tambo modelo. Calidad Higiénica de la leche: Higiene Química, Higiene Estética, Higiene Microbiana. Prácticas de higiene utilizadas en la industria lechera. Evaluación de la calidad de la leche. Requisitos sanitarios para la producción de leche. Producción y recogida de leche: Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte.

Tema 4: PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE.

Contenidos:

Producción de Leche: Vacas Sanas. Mastitis. El ordeño. Locales y equipamiento. Establo. Sala de Ordeño. La Lechería. Equipo. Refrigeración de la leche. Buenas Prácticas en la producción primaria. El ambiente.

Tema 5: TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES ZONOTICAS.

Contenidos:

Aspectos Microbiológicos: Microorganismos asociados a la leche. Indicadores de la calidad y de la inocuidad microbiológica de los alimentos. Contaminación de la leche: clases y vías. Principales fuentes de contaminación. Transmisión de enfermedades. Clasificación. Procedencia. Características zoonóticas. Vectores. Manejo adecuado de la leche. Desinfección. Enfriamiento. Transporte.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Tema 6: PLAGAS.

Contenidos:

Definición de plagas. Refugios. Defensas. Métodos de control: métodos biológicos, métodos físicos. Responsable del control. Insectos e invertebrados a considerar. Control en general: como se combaten. Aplicación de insecticida. Roedores: control. Condición de un RODENTICIDA. Pájaros.

Tema 7: MANEJO DE EFLUENTES EN EL TAMBO.

Contenidos:

Clasificación: Residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos). Residuos líquidos. Lineamientos básicos.

UNIDAD 2: SEGURIDAD.

Tema 1: SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

Contenidos:

Prevención de Accidentes y enfermedades. Condiciones de trabajo y calidad de vida. Seguridad en la maquinaria agrícola. Medidas preventivas Trabajo con animales. Medidas preventivas.

Tema 2: PRIMEROS AUXILIOS.

Contenidos:

Bioseguridad. Concepto. Clasificación de los riesgos. Programa de Gestión de Riesgos. Definición. Paro Cardio-respiratorio. Traumatismo craneoencefálico y de columna. Contusiones. Esguinces, luxaciones y fracturas. Dolores Torácicos. Cuerpos extraños en otorrinolaringología y ojos. Epilepsia.

Tema 3: MANUAL DEL OPERARIO.

Contenidos:

El profesional tambero: Manual para operarios del tambo-INTA: Trabajo en equipo. Rutina de ordeño. Manejo de efluentes. Calidad de la leche. Alimentación. Manejo Sanitario de la recría en el tambo. Crianza de terneros. Higiene y Seguridad en el trabajo.