



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA

<i>Carrera</i>	LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN RURAL		
<i>Asignatura</i>	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II	<i>Nivel</i>	III
<i>Departamento</i>	Licenciatura en Administración Rural		
<i>Plan de Estudios</i>	2003	<i>Régimen de cursado</i>	2do cuatrimestre
	<i>Carga horaria semanal (hs. cátedra)</i>		4
	<i>Carga horaria total de la asignatura (hs.cátedra)</i>		64
<i>Área</i>	Tecnología		
	%de horas cátedra del área en la carrera		
	%de horas cátedra de la asignatura en el área		
<i>Ciclo Académico</i>	2026	<i>Configuración Parciales</i>	Cod 6
<i>Profesor</i>	Lic. Ariotti Maria Eugenia	<i>J.T.P.</i>	Ing. Pavignano Germán
<i>Nº de alumnos</i>			

PLANIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Dada la enorme importancia que tiene en nuestro país el sector agroindustrial y las ventajas comparativas para la producción de alimentos, se ha considerado oportuno preparar al Licenciado en Administración Rural para el ejercicio de la práctica profesional en esta área de conocimientos. -

Los continuos avances científicos y tecnológicos requieren de profesionales capaces de interpretar la importancia de la calidad en la materia prima producida en el campo y las exigencias del sector industrial de manera de poder obtener la máxima eficiencia y la mayor rentabilidad de la producción agropecuaria. -

El Licenciado en Administración Rural debe conocer las diferentes alternativas de industrialización de la producción primaria, los procesos que se realizan sobre las materias primas hasta obtener el producto final, las exigencias de los mercados agroalimentarios, quienes son y como operan los principales actores del sector. -

Se pretende que el Licenciado en Administración Rural pueda aplicar estos nuevos conocimientos en todos los eslabones de la cadena para cargar un mayor valor agregado a la producción primaria. -

El Licenciado en Administración Rural cuenta con los conocimientos tecnológicos necesarios sobre producción rural, comercialización, transformación industrial de los productos, así como sobre los recursos naturales, el capital, las instalaciones, la maquinaria y los insumos, como para poder ponderar con solvencia el diseño de los



procesos productivos, la adecuación de las prácticas utilizadas, la concreción del objetivo perseguido y la incidencia relativa de las restricciones. -

En virtud de ello, esta asignatura aporta conceptos específicos que le permiten conocer las agroindustrias existentes en el área de influencia, su ubicación y capacidad. El modo en que se abastecen y operan, los procesos que realizan, así como el tipo de producto y su destino. -

Se propone también aportar conocimientos y desarrollar capacidades que le permitan al futuro egresado aplicar y adoptar las tecnologías existentes, realizar estudios de prefactibilidad de nuevos emprendimientos y gerenciar proyectos agroindustriales. -

OBJETIVOS(estándar II.6 anexo IV- RM 1232)

. Conocer las alternativas existentes en la industrialización de la producción primaria, principalmente de los productos de origen animal: leche, carne y producción de miel. -

. Conocer las agroindustrias existentes en el área de influencia, su ubicación y capacidad. El modo en que se abastecen y operan, los procesos que realizan, así como el tipo de producto y su destino. -

. Integrar los conocimientos adquiridos en asignaturas anteriores, que le permitirá tener el marco adecuado para complementarse con profesionales de otras ramas: de las ciencias agropecuarias, de la administración, de la economía. -

. Conocer y elaborar estudios de prefactibilidad técnica y económico financiera de proyectos agroindustriales, aplicando los conocimientos adquiridos hasta esta etapa de la carrera.-Formular los objetivos a lograr con el desarrollo de la asignatura congruentes con los objetivos de la Carrera y de la Institución. Consultar Perfil del graduado, contenidos mínimos y objetivos de la asignatura, definidos en el Diseño Curricular.

CONTENIDOS(estándar II.6 anexo IV - RM 1232)

Por ejes temáticos

a) Conceptuales: Para cada temática se desarrollarán conceptos y principios que le permitan al alumno conocer, relacionar e interpretar diferentes situaciones específicas de la cadena de producción de alimentos de origen animal.

b) Procedimentales: Se incluirán técnicas y estrategias para su utilización y aplicación a casos concretos (Ej: técnicas de elaboración de quesos, jamón cocido, etc. , pretratamiento de la leche, proceso de faena, implementación de BPM, HACCP, POES, MIP, etc.), desarrollando estrategias cognitivas tales como habilidades organizativas (disponibilidad de recursos, prioridades, etc.) inventivas y creativas (generación de ideas,



búsqueda de alternativas tecnológicas innovativas en la elaboración de lácteos o productos cárnicos) y analíticas (favorecer la actitud crítica, razonamiento deductivo, etc.)

c) Actitudinales: Se desarrollarán actitudes tales como el fortalecimiento de las actividades grupales y de cooperación, el comportamiento ético en la producción de alimentos y el respeto por las normas legales vigentes, la responsabilidad en el uso de aditivos y coadyuvantes de fabricación, la preservación del medio ambiente y las prácticas correctas para la manipulación higiénica de los alimentos. –

UNIDAD 1 – EL SECTOR LACTEO

Introducción. - Datos relevantes del sector. - Producción nacional y provincial. - Exportaciones. - Caracterización del Sector – Las cuencas lácteas - Principales industrias.

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 2 – LECHE GENERALIDADES

Leche Generalidades – Definición - Características físico-químicas de la leche
Composición cuantitativa de la leche.- Composición cualitativa de la leche – Proteínas,- Grasas, Hidratos de Carbonos, Pigmentos – Enzimas – Vitaminas – Minerales – Factores de Variación de la Composición - Evolución de la producción – Evolución de la composición – Rango de variación de la composición – Diferentes tipos de leche – Valor nutritivo de la leche – Microbiología de la leche – Alteraciones producidas por microorganismos - Microorganismos de interés en lactología – Principales vías de contaminación de la leche – Métodos preventivos – Refrigeración de la leche – Calidad bacteriológica – Recolección y transporte de la leche – Comprobación de la calidad – Calidad Química – Calidad Bacteriológica – Métodos físicos – Pruebas Diversas –

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 3 – OBTENCION DE LA LECHE

Producción de leche – Las razas lecheras – Fisiología animal – Anatomía de la ubre – Secreción de la leche - Fisiología del ordeño – Bajada de la Leche – Obtención de la leche – La sala de ordeño - Ordeño Manual – Ordeño Mecánico – El equipo de Ordeño – Pezoneras – Refrigeración de la leche

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 4 – PRETRATAMIENTO DE LA LECHE

Logística de recolección de la leche – El transporte – Toma de muestras – Recibo de la leche en planta – Comprobación de la calidad – Métodos de ensayos y equipos –



Transporte interno – Enfriamiento – Almacenamiento – Higienización de la leche –
Depuración – Desnatado – Estandarización – Homogenización

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 5 – LECHE DE CONSUMO

Características de los productos – Desde el punto de vista tecnológico – Desde el punto de vista nutricional – Métodos de saneamiento – Inconvenientes de algunos métodos de saneamiento – Métodos con tratamiento térmico – Principios de la pasteurización – Variables de la Pasteurización – Efecto del calentamiento de la leche – Técnicas Industriales de Pasteurización – Pasteurización Baja – Pasteurización Alta – Pasteurización Flash – Obstáculos para la pasteurización – Operaciones previas – Envasado de la leche – Esterilización – Método clásico – Método UHT – Esterilidad comercial – Tratamiento UHT Indirecto – Esterilización por fricción – Consideraciones generales.-

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 6 MANTECA

Cadena agroalimentaria de la manteca- Producción – Consumo – Exportación – Definición del producto – Exigencias bromatológicas del producto - Tecnología de fabricación – Tratamiento de la crema – Cultivos usados en mantequería – Procesos bioquímicos - Batido – Envasado del producto –Otros procesos industriales – Escala de clasificación de mantecas

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 7 QUESOS

Definición de quesos según el C.A.A. – Clasificación de los quesos – Datos relevantes del sector - Cadena agroalimentaria de los quesos – Producción – Consumo – Exportaciones – Mercados – Empresas productoras – Las materias primas y su transformación – Procesos de elaboración – Cultivos lácteos – Salado - Maduración – Envasado – Defectos – Parámetros de calidad - Equipamiento de planta, vistas de diferentes establecimientos-

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 8 LECHE EN POLVO

Generalidades – Leche en polvo entera – Leche en polvo descremada – Definiciones según el C.A.A. – Cadena agroalimentaria de la leche en polvo – Datos relevantes del sector – Producción – Consumo – Exportaciones – Mercados – Empresas productoras – Las materias primas y su transformación – Procesos de elaboración – Deseccación por rodillos – Deseccación por pulverización – Liofilización – Envasado – Control microbiológico de la leche en polvo



Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 9 APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO

Definición – Suero de quesería – Suero de mantequería – Clasificación de sueros, ácidos, dulces – Composición y propiedades – Vitaminas – Proteínas séricas – Valor energético – Lactosa – Aplicaciones de la lactosa hidrolizada – Minerales – Usos del lactosuero – Tratamientos preliminares – Concentración del lactosuero – Elaboración de ricota – Elaboración de bebidas especiales – Quesos de suero Mysost

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 10 MIEL

Apicultura – Industrialización de la miel - Cadena agroalimentaria de la miel – Datos relevantes del sector – Producción – Consumo – Exportaciones – Mercados – Empresas productoras – Marco Jurídico - Las materias primas y su transformación – Productos y Subproductos , descripción – Definiciones – Características de la miel – Composición de la miel - Aspectos generales de la producción de miel – Abejas melíferas – Procesos de extracción y purificación de la miel – Parámetros cualitativos de la miel – Standard de Color -

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 11 INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE

Cadena agroalimentaria de la carne bovina – Datos relevantes del sector – Producción – Consumo – Exportaciones – Mercados – El sector Frigorífico – La Cuota Milton – BSE – Aftosa – Existencias – Tasa de extracción -Marco Jurídico -

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 12 PRODUCCION DE CARNE

Calidad de carne – Definiciones – Factores de calidad – Biotipo carnívoros – Ondas de crecimiento – Velocidad de crecimiento – Orden de crecimiento y desarrollo corporal – Conformación – Terminación – Calidad de res industrial – Rendimiento de faena – Tipificación – Valoración técnica de la calidad de res – Stress, manejo de los animales antes del sacrificio – Causas productoras de stress – Efectos del stress sobre la calidad de carne – Carnes normales PSE y DFD – Efecto del stress en porcinos -

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 13 INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE – FAENA Y DESPOSTE

Buenas prácticas de manufactura – Inspección veterinaria – Ingreso de hacienda - Inspección ante mortem – Playa de faena – Precauciones para evitar la contaminación –



Operaciones de zona sucia – Operaciones de zona intermedia – Operaciones de zona limpia – Inspección – Decomisos – Lavado – Prolijado – Tipificación – Oreo y enfriamiento de la carne – Procesos postmortales - Transformación del músculo en carne – Rigidez cadavérica – Descomposición de la carne – Maduración – Desposte – Troceo industrial – Cortes de exportación, de consumo e industriales – Rendimiento de faena – Subproductos – Opoterápicos -

Carga horaria: 4 horas cátedra

UNIDAD 14 - TECNOLOGIA DE ELABORACION DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

Elaboración de productos frescos - Elaboración de productos curados - Elaboración de productos crudos fermentados – La calidad en el sector cárnico.

Carga horaria: 4 horas cátedra (Indicar carga horaria correspondiente a cada uno) (Si corresponde) (Indicar carga horaria correspondiente a cada uno)

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Actividades Áulicas

El 80 % del tiempo en aula se destina a la formación teórica que se imparte mediante un sistema multimedia que facilita la visualización de textos, diagramas, planos y fotografías digitales que permite lograr una importante interacción entre el profesor y el alumno.-

Todos los temas de la asignatura están desarrollados en archivos Power Point y se cuenta con un importante banco de fotografías digitales obtenidas en visitas a fábricas y de Internet.- Este material es entregado al alumno en un soporte físico que le permite visualizarlo posteriormente.-

El 20 % del tiempo restante se destina a la discusión grupal del Análisis de las Diferentes Cadenas Agroalimentarias. - Este trabajo, que tiene como objetivo inducir al alumno al trabajo en grupo, a agudizar su capacidad de observación, a integrar los conocimientos adquiridos, a la búsqueda de información específica y a la presentación de trabajos. - Se realiza en grupos de no más de 3 alumnos y debe ser presentado mediante una exposición oral y escrita para su discusión. -

Las clases serán presenciales en el Aula de Postgrado y todo el material de clases, presentaciones, apuntes y material de lectura complementario estarán disponibles para los alumnos en el Aula Virtual de la cátedra en la Plataforma MOODLE.-

Actividades extra-áulicas

Al finalizar la exposición teórica en aula de cada tema, si es factible, se realiza una visita a una planta industrial donde se puede analizar el proceso abordado previo elaboración de un cuestionario y planificación de la actividad. -

Presentación de informes individuales de las visitas. -

Reuniones con grupos de alumnos para guiarlos en la confección de los informes correspondientes solicitados



Reuniones del personal involucrado en el dictado de la asignatura.

Atención y orientación de los alumnos dentro y fuera del horario de clase.

Se ha previsto un espacio de 1 hora posterior al horario de clases de los días viernes para satisfacer consultas y orientar a los alumnos y con una frecuencia quincenal, también los días martes por la mañana de 10 a 12 hs en la Facultad Regional. -

Los profesores de la cátedra cuentan con aplicaciones en redes sociales para responder consultas puntuales de los alumnos. - Los mismos pueden contactarse con los docentes por email, Facebook, Whatsapp, Skype o telefónicamente en el momento que lo deseen. -

Personal involucrado

Docente titular de la asignatura: responsable de la organización general, dictado de los contenidos teóricos - prácticos y evaluación del proceso enseñanza aprendizaje

Jefe de TP 1º: responsable de la coordinación en la elaboración de los informes por parte de los alumnos y colaborador en la organización de las visitas programadas. **Describir actividades teóricas y prácticas que se propone realizar. También indicar personas y dedicaciones que se afectarán a las distintas actividades, ya sean de la estructura permanente de la cátedra o personal incorporado específicamente para tales fines. Ej: docentes del área, docentes-investigadores, profesores invitados, becarios, etc.**

Materiales curriculares (recursos):

Equipo multimedia compuesto de proyector y notebook, cámara digital. -

Textos específicos sobre lácteos y carnes (ver bibliografía). Internet (búsqueda orientada), libros y apuntes propios de la cátedra en soporte informático, banco de fotografías. -

Revistas de divulgación general relacionadas con el sector agroindustrial

Suplementos rurales de diarios de tirada nacional, provincial y regional

Gacetillas de información puntual

Textos de divulgación científica

FORMACIÓN PRÁCTICA

*"La intensidad de la formación práctica marca un distintivo de la calidad de un programa (de carrera) y las horas que se indican en esta normativa constituyen un mínimo exigible a todos los programas de ingeniería (total de horas para la Carrera: mínimo 750 horas)... Esta carga horaria **no incluye la resolución de problemas de las materias básicas y de ingeniería**. Una mayor dedicación a actividades de formación práctica, sin descuidar la profundidad y rigurosidad de la fundamentación teórica, se valora positivamente y debe ser adecuadamente estimulada" (Anexo III – RM 1232).*

a) Formación experimental

Ámbito de realización: Actividad áulica y extra áulica

Disponibilidad de infraestructura y equipamiento: PC o notebooks



Actividades a desarrollar: Búsqueda de información y análisis de las cadenas de valor de productos agroalimentarios

Tiempo (carga horaria, período que abarca) : 4 meses

Evaluación (de seguimiento y final): Evaluación de los informes finales

b) Resolución de problemas de ingeniería

“El plan de estudios debe incluir actividades de resolución de problemas de ingeniería, reales o hipotéticos, en las que se apliquen los conocimientos de las ciencias básicas y de las tecnologías”. (estándar II.8 anexo IV – RM 1232)

Ámbito de realización

Actividades a desarrollar

Tiempo

Evaluación

c) Actividades de proyecto y diseño

*“Como parte de los contenidos se debe incluir en todo programa (de ingeniería) una experiencia significativa (mínima de 200 horas, por carrera) en **actividades de proyecto, preferentemente integrados, y diseño de ingeniería**. Se entiende por tales a las actividades que empleando ciencias básicas y de la ingeniería llevan al **desarrollo de un sistema, componente o proceso, satisfaciendo una determinada necesidad y optimizando los recursos disponibles**”. (Anexo III – RM 1232).*

Ámbito de realización

Actividades a desarrollar

Tiempo

Evaluación

d) Práctica profesional supervisada

Ámbito de realización

Actividades a desarrollar

Tiempo

Evaluación



EVALUACIÓN

“La evaluación de los alumnos debe ser congruente con los objetivos y metodologías de enseñanza previamente establecidos. Las evaluaciones deben contemplar de manera integrada la adquisición de conocimientos, la formación de actitudes, el desarrollo de la capacidad de análisis, habilidades para encontrar la información y para resolver problemas reales”.(estándar II.14 anexo IV – RM 1232)

“Debe anticiparse a los alumnos el método de evaluación y asegurarse el acceso a los resultados de sus evaluaciones como complemento de la enseñanza” ”.(estándar II.15 anexo IV – RM 1232)

“La frecuencia, cantidad y distribución de los exámenes que se exigen a los alumnos no deben afectar el desarrollo de los cursos” ”.(estándar II.16 anexo IV – RM 1232)

Momentos:

EVALUACIÓN:

INICIAL O DIAGNOSTICA

Presentación individual de cada alumno, considerando características personales, origen y expectativas del mismo

Talleres de producción grupal para lograr predisposición a compartir, relacionarse, cooperar, etc.

FORMATIVA O CONTINUA

Asistencia a clase teórico-práctico obligatorias para lograr predisposición a compartir, relacionarse, cooperar, etc.

Participación en la elaboración de un Análisis de una Cadena Agroalimentaria y en las visitas a plantas agroindustriales

Concurrencia a las reuniones previstas para la analizar la marcha del Análisis de la Cadena Agroalimentaria y para la confección de los informes obligatorios luego de cada visita

La Evaluación Continua tendrá 3 instancias parciales separadas convenientemente a lo largo del cuatrimestre, y una instancia recuperatoria, según consta en el organigrama de la cátedra. -

1) Primera Evaluación Parcial: Última semana de Septiembre (Clase 8). - Consistirá en un parcial escrito con los temas correspondientes a la primera mitad de la asignatura (lácteos) Se aprueba con 6 puntos. -

2) Segunda Evaluación Parcial: Tercera semana de Noviembre (Clase 12). - Consistirá en un parcial escrito con los temas correspondientes a la segunda mitad de la asignatura (carnes). Se aprueba con 6 puntos. -

3) Tercera Evaluación SUMATIVA O FINAL: Penúltima semana de Noviembre (Clase 16.- Consistirá en una presentación escrita y su posterior defensa oral del Análisis de una Cadena Agroalimentaria: Análisis Internacional, nacional, provincial y regional o local. - Se aprueba con 6



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA

4) Recuperatorio: Si el alumno resulta reprobado en alguna de las instancias anteriores, se prevé un Recuperatorio para la última semana de Noviembre/primera de diciembre, el que se aprueba con una nota de 6 puntos. -

En todas las instancias evaluatorias también se tendrán en cuenta:

- Exposiciones orales tanto individual como grupales
- Análisis y discusión de las temáticas propuestas
- Presentación en tiempo y forma de los informes obligatorios

Instrumentos:

Elaboración de informes individuales

Actividades

Participación en clases teóricas
Participación en la elaboración de informes
Participación en las visitas a fábricas
Participación en reuniones grupales
Presentación de informes individuales

Criterios de:

Cursada:

- 1) Asistencia a clases obligatoria
- 2) Aprobación con un promedio de 6 ó superior de las 3 instancias evaluatorias parciales más el recuperatorio
- 3) 75 % asistencia a visitas de fábricas
- 4) 75 % asistencia a reuniones grupales
- 5) Presentación de informes individuales

B) Aprobación:

- **Aprobación Directa:** Aprobación con nota de 8 o superior de las 3 instancias evaluatorias parciales, incluido el recuperatorio.
- **Aprobación No Directa:** Examen Oral con nota mayor a 6 de todo el contenido teórico de la cátedra

Asignaturas o conocimientos con que se vincula: Procesos agroindustriales I ,
Introducción a la Administración, Introducción a los Agronegocios, Comercialización I

Actividades de coordinación: Trabajos conjuntos con otras cátedras, visitas y proyectos de plantas agroindustriales

“En el plan de estudios los contenidos deben integrarse horizontal y verticalmente. Asimismo deben existir mecanismos para la integración de docentes en experiencias educativas comunes” .(estándar II.5 anexo IV – RM 1232)



Cronograma:

Semana 1: Unidad I
Semana 2: Unidad II
Semana 3: Unidad III
Semana 4: Unidad IV
Semana 5: Unidad V
Semana 6: Unidad VI
Semana 7: PRIMER PARCIAL EVALUATORIO
Semana 8: Unidad VII
Semana 9: Unidad VIII
Semana 10: Unidad IX
Semana 11: Unidad X
Semana 12: Unidad XI
Semana 13: Unidad XII y Unidad XIV
Semana 14: SEGUNDO PARCIAL EVALUATORIO
Semana 15: Unidad XIV
Semana 16: TERCER PARCIAL EVALUATORIO Y RECUPERATORIO

Bibliografía:

Para textos citar autor, título, ciudad, editorial, año. Para revistas citar autor, título del artículo, nombre de la revista, nº, lugar, edición, año, pag. Para sitios web citar dirección de la página.

a) Obligatoria o básica:

- Charles Alais - Ciencia de la Leche - Editorial Reverté - 1985
- R. Scott - Fabricación de Queso - Ed. Acribia S. A. - 1991
- E. Spreer - Lactología Industrial - Editorial Acribia - 1990
- Fundamento de Ciencia de la Carne. Forrest – Alerle – Hedrich – Judge – Merkel. Ediciones Acribia. 1.979.
- Tecnología e Higiene de la Carne. Oscar Prändl – Albert Fischer – Thomas Schmidhofer – Hans – Jürgen Sinell. Editorial Acribia, SA.
- Cerdos. Faena y Elaboración de Chacinados. Editorial División. 1.998.
- Conservación de la carne por el frío. Jasper – Placzek. Editorial Acribia. 1.978.
- Elaboración casera de carne y embutidos. Schiffner – Oppel – Lörtzing. Editorial Acribia.
- Elaboración de productos cárnicos. Área: Industrias Rurales. Editorial Trillas.
- Embutidos: elaboración y defectos. K. Coretti. Editorial Acribia. 1.971.



- Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. J.P.Girard. Ediciones Acribia, SA. 1.991.
- b) Complementaria:**
 - Amiot - Ciencia y Tecnología de la Leche - Ed. Acribia S. A. - 1991
 - R.Veisseyre - Lactología Técnica - 2° Edición - Editorial Acribia - 1985
 - ERFCL/ FAO - Manual de Recepción y Tratamiento de la Leche
 - Curso de Capacitación para personal Lácteo - ESIL - 1998 -
 - J. W. G. Porter - Leche y Productos Lácteos - Ed. Acribia S.A. - 1981
 - Alan Varnam JP. Sutherland - Leche y Productos Lácteos - Ed. Acribia S. A. - 1995
 - Curso panamericano de Capacitación en Lechería - FEPALE - LATU- 1999
 - FAO - Pasteurización de la Leche. - Proyecto, instalaciones, Funcionamiento y Determinación Analítica - 1995
 - Evaluación Económica de Proyectos de Inversión. Manuel A. Solanet – Alejandro Cozzetti – Edgardo O. Rapetti. Segunda edición. Editorial Librería “El ateneo”. 1.984.
 - Fabricación Fiable de Embutidos. Werner Frey. Editorial Acribia, SA.
 - Ganado Porcino. Carlos Buxadé Carbó. Ediciones Mundi; Prensa. 1.984.
 - Handbook of food Engineering. Dennis R. Heldman – Daryl B. Lund. Editorial Dekker, Inc.
 - Industria de la Carne. Salazones y Chacinería. A. Amo Visier. Ediciones Aedos. 1.986.
 - Instalaciones Frigoríficas. P.J.Rapin. Tomo I y II. Editorial Marcombo. 1.986.
 - Manual de Bioquímica y Tecnología de la Carne. G. López de Torre – B.M. Carballo García. Ediciones A. Madrid Vicente. 1.991.
 - Tecnología de la congelación de los alimentos. Z. Gruda – J. Postolski. Ediciones Acribia, SA. 1.992.
 - Valores Normativos de la Tecnología Cárnica. F. Wirth – L. Leistner – W. Rodel. Editorial Acribia. 1.981.
 - El Sector Porcino: aspectos básicos. Carlos Buxadé Carbó. Ediciones Mundi – Prensa. 1.992 – 1.993.
 - El Diario, suplemento El diario rural
 - El Puntal, suplemento Tranqueras abiertas
 - La voz del Interior, Suplemento La voz del Campo
 - Clarin, suplemento Clarin Rural
 - La Nación, suplemento El campo
 - Revista Chacra
 - Revista Supercampo
 - Revista Infortambo
 - Revista Agromercado
 - Revista Marca Líquida
 - Revista Nuestro Agro



Distribución de tareas del equipo docente:

Docente titular: Dictado de clases Teórico-Práctica, Evaluación del personal involucrado, evaluación de los alumnos, Elección de lugares a visitar e invitaciones a profesionales del medio- Responsable de la bibliografía

Docente de apoyo (ayudante de Trabajos Prácticos de 1º simple): Seguimiento de los alumnos en la confección de informes, Coordinación de visitas de fábricas, coordinación de reuniones extraaúlicas

II.3. El plan de estudios debe especificar los ciclos, áreas, asignaturas, que lo componen y las actividades previstas, constituyendo una estructura integrada y racionalmente organizada.

II.4. La organización o estructura del plan de estudios debe tener en cuenta los requisitos propios de cada área, ciclo, asignatura, mediante un esquema de correlatividades definido por la complejidad creciente de los contenidos y su relación con las actividades para las que capacita.