

Organigrama curso de posgrado Tecnología de Productos 2024

PROGRAMA MODULO FIBRAS

Lunes 3 de Junio de 16 a 20 hs: (MSc Diego Sacchero)

Estadísticas sobre producción, procesamiento y consumo mundial y nacional de fibras de origen animal. Utilización de la lana y fibras especiales en el contexto mundial de los textiles: Usos tradicionales y nuevas aplicaciones.

Biología de la lana: Desarrollo de folículos y grupos foliculares. Factores que condicionan el desarrollo folicular y el crecimiento de las fibras. Macroestructura y microestructura de las fibras. Cambios estacionales y su control hormonal. Técnicas de estudio del crecimiento: Perfiles de Diámetro de Fibras y Tinción en bandas.

Martes 4 de Junio de 16 a 20 hs: (MSc Diego Sacchero)

La lana y otras fibras textiles de origen animal como material textil: Propiedades químicas, físicas y mecánicas de las fibras que influyen en su aptitud textil. Metrología en fibras textiles. Introducción. Precisión, exactitud y sesgo en los métodos de ensayo. Mediciones físicas y químicas. Mediciones objetivas y calidad comercial en fibras textiles de origen animal: Normas IWTO, ASTM e ISO, equivalencias. Regulaciones de toma de muestras para lana sucia, lana lavada y tops. Determinaciones básicas y adicionales sobre fibras sucias, lavadas y peinadas. Características de lanas Merino importantes para el procesamiento textil. Predicción de Altura Media de Fibras y otras características de tops (TEAM). Lanas certificadas. Mediciones objetivas en mohair, cashmere y pelo de camélidos. Grupos de Trabajo interlaboratorios oficiales: Interwoollabs e ILRT. Finalidad, objetivos y alcance.

Miércoles 5 de Junio de 16 a 20 hs: (MSc Diego Sacchero)

Mejoras en la comercialización de la lana: Protocolos de preparación y clasificación de lotes de lana y otras fibras en Argentina y otros países (PROLANA, Programa Mohair y AWEX). Cambios en el sistema de comercialización de lana en Argentina. Sistema de Información de Precios y Mercados (SIPyM), Australian Wool Exchange (AWEX) y otros. Internacional Wool Textile Organization (IWTO): Misión, visión, objetivos, organización. Licenciamiento de laboratorios textiles, objetivos, alcances, reglamento. Organismos de promoción y campañas publicitarias genéricas y grandes marcas (IWTO, AWI y Woolmark). Acuerdo sobre arbitrajes en la comercialización internacional de lana (Libro Azul de IWTO).

Cadena industrial: Procesamiento primario (lavado, cardado, peinado), intermedio (hilados y tejidos) y final (confección). Procesamiento orgánico y ecológico: normativa internacional (EU-Ecolabel) y nacional vigente. No-tejidos. Procesamiento industrial y exportaciones. Firmas comerciales que operan en Argentina. Descerdado mecánico en fibras especiales.

Clases adicionales MODULO FIBRAS

- **Martes 11 de Junio. Virtual 16 a 20 hs Hugo LAMAS Hugo:** “Comercialización y agregado de valor en fibras de camélidos sudamericanos en el NOA argentino”.
 - **Miércoles 19 de Junio. Virtual 18 a 20 hs Julia MAURINO Julia:** “Producción de cashmere en sistemas ganaderos de trashumancia a partir de la raza Criolla Neuquina”.
 - **Martes 25 de Junio. Virtual 16 hs a 18 hs Edgar QUISPE Edgar:** “Nuevas tecnologías para determinaciones de calidad en fibras textiles animales”.
 - **Miércoles 26 de Junio. Virtual 16 a 18 hs Miriam LOPEZ Miriam:** “Producción y comercialización cooperativa de lana y mohair en la región del monte austral de Patagonia”.
-

PROGRAMA MODULO CARNES

Jueves 6 de Junio de 16 a 20 hs: (Dra. María Zimmerman)

Matanza e insensibilización. Sacrificio. Métodos de aturdimiento. Métodos no convencionales

Parámetros que definen calidad de canales. Definición. Presentación. Conformación.

Engrasamiento. Color. Métodos de clasificación de canales. Composición.

Conversión del músculo en carne. Musculatura de vertebrados. Tipos de músculos. Miofibrillas.

Contracción muscular. Rigor mortis. Transformación del músculo en carne, factores que lo afectan.

Defectos de la carne fresca. Acortamiento por frío. Estimulación eléctrica de canales.

Viernes 7 de Junio de 16 a 20 hs: (Dra. María Zimmerman)

Factores ante-mortem que afectan la calidad de la canal y la carne. Demanda y consumo de carne.

Visión integral de la calidad. Presión social y Bienestar Animal. Nuevos hábitos de consumo.

Activismo. Problemas de falta de bienestar que afectan la calidad del producto. Factores causantes de estrés. Ejemplos.

Sellos y marcas de calidad. Identificación geográfica y Denominación de origen. Ejemplo del Chivito Criollo del Norte Neuquino.

Lunes 10 de Junio de 16 a 20 hs: (Dra. Gabriela Grigioni)

Ciencia y tecnología de la carne. ¿Qué es la carne? Aportes de la carne a la dieta humana. Visión de los consumidores de la ingesta de carne, hábitos de consumo. Análisis Sensorial: su importancia, aplicación y resultados. Ejemplos de la literatura que involucren estos aspectos.

Miércoles 12 de Junio de 16 a 20 hs: (Dra. Gabriela Grigioni)

Atributos relacionados con la calidad de la carne. Terneza - Textura – Capacidad de retención de agua - Color – Olor. Técnicas de evaluación (equipamientos y procedimientos de medición). Relación entre las mediciones instrumentales y la percepción de los consumidores. Alcance e interpretación de los resultados. Ejemplos.

Jueves 13 de Junio de 16 a 18 hs: (Dra. Gabriela Grigioni)

Almacenamiento y conservación de la carne. Concepto de vida útil. Estrategias de preservación. Tipos de envase.

PROGRAMA MODULO LECHE

Jueves 27 de Junio de 16 a 18 hs: (Dra. Ingrid Bain)

Definición de la leche. Situación actual de la lechería ovina y caprina en el Mundo y en Argentina. Características de los sistemas de producción de leche en Argentina. Factores que influyen en los objetivos de producción. Producción de carne en sistemas de producción de leche. Factores de afectan la producción y composición de la leche (edad, número de parto, número de corderos criados, destete, momento de lactación, raza, alimentación, sanidad, etc.).

Concepto de calidad de la leche. Parámetros de calidad. Factores que afectan la calidad de la leche y el rendimiento quesero. Detección de adulteración en la leche de oveja. Destino de la producción de leche. Ordeño mecánico. Aspectos generales. Anatomía y morfología de la ubre: estructura, conformación, tipología. Fracciones de leche ordeñada. Cinética de emisión de leche. Instalaciones y equipo de ordeño. Parámetros de ordeño. Rutina e higiene del ordeño.

Definición de queso. Clasificación de quesos. Etapas en la elaboración de queso. Fundamentos tecnológicos. pH, Acidez Dornic, Densidad, detección de mastitis subclínica (uso del CMT), composición química de la leche (a través de un analizador portátil de leche), detección de adulteraciones en leche ovina. Materiales: muestras de leche, material de laboratorio, analizador portátil de leche. Características del mercado. Características de la oferta y demanda (consumo) de quesos. Formas de integración de los actores de la cadena de valor. Canales de comercialización. Análisis FODA.

EVALUACIÓN DEL CURSO

Para la aprobación del curso será necesario la aprobación de un trabajo monográfico. Se destinará parte de la carga horaria a su elaboración bajo la tutoría de los docentes.