

Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

Ref.: NOTA\_FAYA-MGE: 373/2018.-

Asunto: Autoriza realización de proyecto de “Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta” como SOE.-

**VISTO:**

La presentación de referencia, efectuada por la Ing. Alejandra Beatriz Cenice Botargues, Secretaria de Vinculación, Transferencia y Extensión de esta Facultad; y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante la misma, eleva para consideración y autorización el proyecto de “Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta”, de acuerdo a la Resolución HCS 64/97 que reglamenta las Actividades de Vinculación y Transferencia, como Servicio de Oferta Especial a través de la Unidad Ejecutora Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, bajo la Dirección del Ing. Andrés Arnaldo Lema y Responsabilidad Técnica de la Ing. María Mercedes Paz.

Que el servicio se llevará a cabo en el marco del Convenio suscripto entre la Empresa Genética del Este y esta Facultad, aprobado por Resolución FAA N° 310/2018, ratificada por Resolución CDFAA N° 066/2018, y conforme a lo detallado en Anexo I y al Presupuesto que se integra como Anexo II de la presente resolución.

Que este tipo de actividad está contemplada en los postulados de Extensión que posee la Facultad entre las finalidades que son de importancia sustantiva para la Institución.

Que el tema fue tratado por este Cuerpo, en cuarto intermedio de la sesión ordinaria de fecha 8 de agosto de 2018, aprobándose por unanimidad la prestación del Servicio de Oferta Especial “Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta”. Por ello:


**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA  
FACULTAD DE AGRONOMÍA Y AGROINDUSTRIAS  
(en cuarto intermedio de sesión ordinaria de fecha 8 de agosto de 2018)**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1°:** **AUTORIZAR** la realización del proyecto “Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta”, como Servicio de Oferta Especial, a través de la Unidad Ejecutora Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, bajo la Dirección del Ing. Andrés Arnaldo Lema y Responsabilidad Técnica de la Ing. María Mercedes Paz, en un todo de acuerdo a lo expuesto en los considerandos que anteceden y a los Anexos I y II que integran la presente resolución.

**ARTÍCULO 2°:** **COMUNICAR** y dar copia a Consejo Asesor Técnico y Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica de la UNSE, y Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión de la FAyA. Notificar a la Empresa Genética del Este, Ing. Lema e Ing. Paz. Cumplido, archivar.-

AC/Mtz.-  
Rescdfaa2018/088-18



**Ing. Agr. Luis E. Luque**  
Secretario Académico  
FAyA - UNSE



**Dra. Myriam Villarreal**  
Decana  
FAyA - UNSE

Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

**ANEXO I**

**SERVICIO DE OFERTA ESPECIAL**

**“ELABORACIÓN DE CHACINADOS A BASE DE CARNE CAPRINA ADULTA”**

**Unidad Ejecutora:**

Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos (FAyA-UNSE).

**Director de Unidad Ejecutora:**

Ing. Andrés Arnaldo Lema (FAyA-UNSE).

**Responsable Técnico del Servicio:**

Ing. María Mercedes Paz (FAyA-UNSE).

**Descripción del Proyecto**

El SOE “Elaboración de Chacinados a base de carne caprina adulta” es brindado a la Empresa “Genética del Este”, propiedad del Sr. Ezequiel Sack, en el marco del Convenio Marco existente entre dicha Empresa y la UA.

La UE cuenta con la totalidad del equipamiento e infraestructura necesarios para la implementación del presente proyecto, por el cual se transfieren: los conocimientos relacionados con las técnicas de Elaboración de Chacinados, los conocimientos relacionados con la Implementación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y los productos elaborados en calidad de prototipos conforme al Plan de trabajo presentado por la directora del Proyecto Ing. María Mercedes Paz.

La materia prima, carne caprina, es proveniente del Establecimiento “Kora San Pedro”, en la Localidad de San Antonio, Departamento Juan Felipe Ibarra, provincia de Santiago del Estero, a cargo de la firma “Genética del Este”.

Los resultados del SOE contribuirán a promover y fortalecer el desarrollo comercial del incipiente emprendimiento caprino en dicho establecimiento a través del Agregado de Valor a la producción primaria ya existente.

La elaboración de chacinados caprinos permite aprovechar la carne seleccionada de animales tradicionalmente considerados como de valor comercial nulo (cabras de descarte, animales adultos) en buen estado de salud (libre de enfermedades).

En el proceso productivo, se utilizan métodos y tecnología similares a las desarrolladas en la producción de chacinados de cerdos.

En el presente Proyecto se obtendrán los siguientes productos: salami (tipo picado grueso), chorizo criollo, chorizo Italiano y hamburguesas de cabra.



LMC

...///

*"2018 – Año del Centenario de la Reforma Universitaria"*  
Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

///...-2- Continúa Anexo I

**Objetivos generales**

1. Transferir los conocimientos relacionados con las diferentes técnicas de elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta.
2. Agregar valor a las cabras adultas del Establecimiento "Kora San Pedro" mediante al desarrollo de formulaciones de chacinados especialmente diseñadas para dicha materia prima.
3. Capacitar a estudiantes de la Carrera de Ingeniería en Alimentos en la elaboración de chacinados a partir de diferentes tipos de materias primas.
4. Asesorar al personal de la empresa en la conservación, vida útil, transporte y comercialización de los productos elaborados.

**Objetivos específicos**

1. Desarrollo de formulaciones específicas para chacinados a base de carne caprina adulta
2. Elaborar embutidos fermentados y secos "tipo salami picado grueso".
3. Elaborar embutidos tipo chorizo.
4. Elaborar hamburguesas.
5. Evaluar la calidad organoléptica de los productos obtenidos mediante técnicas de Análisis Sensorial
6. Realizar control de calidad a los productos en todas las etapas del proceso de elaboración.
7. Realizar un informe final del proyecto.

**Plan de actividades**


Metodología: elaboración de chacinados artesanales, sin colorantes artificiales, a escala piloto

Materia Prima: carnes magras caprinas (cortes seleccionados), cerdo y tocino de cerdo, procedentes de la provincia de Santiago del Estero.

Formulación: perteneciente al grupo de investigación de Carnes y Subproductos de FAyA, seleccionada como la más representativa dentro de la región. Se efectuarán modificaciones conforme a la necesidad de los diferentes lotes elaborados.

Aditivos: sales de cura comerciales (Nitratos y nitritos), Sal de mesa, Glucosa y sacarosa, ácido ascórbico y cultivos iniciadores (según corresponda).

Otros insumos: tripa bovina natural, calibre 46 mm.



...///

Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

///...-3- Continúa Anexo I

**Productos:**


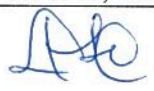
1. “Salamín picado grueso”: selección de materia prima libre de nervios y tendones, picado fino en máquina de cuchilla afilada, formulación y mezcla conforme a las siguientes proporciones: Formulación “A” - 100 % de carne de cabra, Formulación “B” - 50% de carne de cabra, 50% de carne de cerdo, adicción de condimentos, embutido en tripa, acondicionamiento y maduración en cámara.
2. “Chorizo” (criollo e italiano): selección de la paleta de cabra adulta, deshuesado, picado, agregado de condimentos y aditivos, ahumado (opcional). Formulación “A” - 100 % de carne de cabra, Formulación “B” - 50% de carne de cabra, 50% de carne de cerdo.
3. “Hamburguesa”: selección de la paleta de cabra adulta, deshuesado, picado, agregado de condimentos y aditivos. Formulación “A” - 100 % de carne de cabra, Formulación “B” - 50% de carne de cabra, 50% de carne de cerdo.

**Cronograma de Actividades**

Diagrama de Gantt					
Mes	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Producción					
Control de Calidad y Microbiolog.					
Limpieza y Desinfección					

**Equipo de Trabajo**

Apellido y Nombres	DNI N°	Rol	Dedicación (horas)
Paz, María Mercedes	14.054.813	Directora	10
Nediani, Miriam Teresa	18.090.373	Co-directora	10
Lema, Andrés Arnaldo	12.017.277	Integrante	10
Lescano, Lara	29.220.816	Integrante	10
Juárez, Sandra Magalí	22.243.162	Integrante	10
Coronel, Marcos Luis	16.308.908	Integrante	5

...///

“2018 – Año del Centenario de la Reforma Universitaria”  
Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

///...-4- Continúa Anexo I

Apellido y Nombres	DNI N°	Rol	Dedicación (horas)
Tevez Ciappino, María Noel	33.520.880	Estudiante	5
Villagra, César	24.193.496	Estudiante	5
Oberlander, María Virginia	38.737.598	Estudiante	5
Chara, Natalia	38.522.394	Estudiante	5
Constantinidi, Leandro	32.053.789	Estudiante	5
Thir Ferreyra, Nadia	30.443.210	Estudiante	5

**Resultados esperados**

Los resultados de este proyecto de 4 meses de trabajo contribuirán al desarrollo del área de vacancia existente en la diversificación y aprovechamiento de la carne caprina adulta en la región de Santiago del Estero.



**Ing. Agr. Luis E. Luque**  
Secretario Académico  
FAVA - UNSE




**Dra. Myriam Villarreal**  
Decana  
FAVA - UNSE

"2018 – Año del Centenario de la Reforma Universitaria"  
Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

**ANEXO II**

**PRESUPUESTO**

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>SOP</b>	<b>SE</b>	<b>X</b>	<b>PROYECTO</b>	<b>Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta</b>	
<b>UNIDAD ACADEMICA:</b> Facultad de Agronomía y Agroindustrias.						
<b>Unidad Ejecutora:</b> Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos.					<b>Director:</b> Ing. Andrés A. Lema. <b>Responsable Técnico:</b> Ing. María Mercedes Paz	
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:</b> Elaboración de chacinados a base de carne caprina adulta.					<b>Código:</b> ----	
<b>AUTORIZADA POR</b>						
<b>INSTANCIA</b>	<b>CDFAA</b>	<b>CAT</b>	<b>HCS</b>			
				<b>RUBROS</b>	<b>PRESUPUESTO (\$)</b>	
					<b>Parciales</b>	<b>Totales</b>
<b>Insumos:</b>						<b>12.800,00</b>
<b>Costos de Movilidad:</b>						<b>800,00</b>
<b>Bonificación al Personal:</b>						<b>25.600,00</b>
<b>Gastos Generales:</b> Administración del proyecto						<b>800,00</b>
<b>(A) Subtotal</b>						<b>40.000,00</b>
<b>Gastos de Administración</b>						<b>10.000,00</b>
			<b>Rectorado</b>	<b>(A) x 0,10</b>	<b>4.000,00</b>	
			<b>Unidad Académica</b>	<b>(A) x 0,10</b>	<b>4.000,00</b>	
			<b>Unidad Ejecutora</b>	<b>(A) x 0,05</b>	<b>2.000,00</b>	
<b>TOTAL GENERAL.....</b>						<b>50.000,00</b>

\*Los montos expresados corresponden a la primera etapa del trabajo de caracterización de productos de cabra, que se desarrollará en cuatro meses. Se estima un monto mensual de \$12.500,00 (Pesos Doce Mil Quinientos c/00/100).



...///

"2018 – Año del Centenario de la Reforma Universitaria"  
Santiago del Estero, 9 de septiembre de 2018.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 088 /2018**

///... - 2 - Continúa Anexo II


**RECURSOS HUMANOS**

**PERSONAL - BONIFICACIÓN**

Apellido y Nombres Tipo y N° de Doc. (1) o (2)	Título /Lugar de Trabajo / Cátedra Lab. o Dpto.	Categorías del personal interviniente (3) y dedicación Hs./Sem., Mens. o Anuales dedicadas a ejecución de la O.D.T. (4)	Tiempo de Afectación	Bonificación en \$ (Pesos)
Paz, María Mercedes DNI N° 14.054.813	IIAA/PPA	Profesor Adjunto, Dedicación Semiexclusiva / 10 hs. mensuales	4 meses	9.600,00
Nediani, Miriam Teresa. DNI N° 18.090.373	IIAA/PPA	Jefe de Trabajos Prácticos, Dedicación Exclusiva / 10 hs. mensuales	4 meses	8.000,00
Lema, Andrés Arnaldo DNI N° 12.017.277	IQ/PPA	Profesor Adjunto, Dedicación Exclusiva / 10 hs. mensuales	4 meses	8.000,00
<b>TOTAL</b>				<b>25.600,00</b>

**RESUMEN FINAL**

<b>TOTALES PARCIALES</b>	
INSUMOS	12.800,00
COSTOS DE MOVILIDAD	800,00
BONIFICACIÓN AL PERSONAL	25.600,00
GASTOS GENERALES	800,00
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	10.000,00
<b>TOTAL GENERAL DEL PRESUPUESTO (4 MESES):</b> (Pesos en letras y números)	<b>50.000,00</b> (Pesos Cincuenta Mil c/00/100)

  
Ing. Agr. Luis E. Luque  
Secretario Académico  
FAVA - UNSE



  
Dra. Myriam Villarreal  
Decana  
FAVA - UNSE