Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad Nacional de Santiago del Estero

UNSE
Universidad Nacional de Santiago del Estero

Santiago del Estero, 6 de octubre de 2026.-

RESOLUCION F.A.A. N° 709 /2026

Asunto: Autoriza dictado de réplica del Curso Taller de Producción de Chacinados, los días 16, 17, 23 y 24/10/2026.-

VISTO:

El pedido iniciado por la Dra. Lara Valeria Lescano Farías, docente perteneciente al Departamento de Ingeniería de Procesos de esta Facultad; y

CONSIDERANDO:

Que, mediante el mismo, solicita la autorización correspondiente para el dictado del Curso Taller de Producción de Chacinados, los días 16, 17, 23 y 24 de octubre del año en curso, en instalaciones de la Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, ubicada en Sede Parque Industrial de esta Facultad, conforme a lo detallado en Anexo de la presente resolución.

Que el Curso Taller está destinado a emprendedores, cooperativistas, docentes, alumnos avanzados de la carrera de Ingeniería en Alimentos y público en general.

Que la actividad referida se desarrollará en el marco de los Talleres Educativos Productivos, implementados mediante Resolución CDFAA N° 074/2001, y aprobados por el Consejo de Asistencia Técnica de la UNSE en reunión de fecha 6 de noviembre de 2001, como Servicio de Oferta Permanente a través de la Unidad Ejecutora Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, bajo la Dirección de la Ing. Karina Suárez y Responsabilidad Técnica de la Dra. Lara Valeria Lescano Farías, en un todo de acuerdo a lo reglamentado por Resolución HCS N° 64/1997.

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, por lo que se cuenta con la intervención del Lic. Cristian Navarro, Secretario de Extensión, Vinculación y Transferencia de esta Unidad Académica.

Que es atribución de la Señora Decana entender sobre el particular, conforme lo establece el Estatuto de la UNSE en su Artículo 40°, Inciso 4. **Por ello:**

LA DECANA DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA Y AGROINDUSTRIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1°: **AUTORIZAR** el dictado del Curso Taller de Producción de Chacinados, los días 16, 17, 23 y 24 de octubre de 2026, en instalaciones de la Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos, ubicada en Sede Parque Industrial de esta Facultad, en un todo de acuerdo a lo expuesto en los considerandos que anteceden y al Programa que se integra como Anexo de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°: **COMUNICAR** y dar copia a la Secretaría de Extensión, Vinculación y Transferencia de la FAyA y a la Dra. Lara Valeria Lescano Farías. Notificar a los interesados. Cumplido, archivar. -

Resfaa2026/709-2026

Lic. Cristian F. NAVARRO
SECRETARIO DE EXTENSIÓN,
VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA
FAyA - UNSE

Universidad Nacional de Santiago del Estero

Dra. Ing. Eve Liz COROMEL
DECANA
FAyA - UNSE

Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad Nacional de Santiago del Estero

UNSE
Universidad Nacional de Santiago del Estero

Santiago del Estero, 6 de octubre de 2026.-

RESOLUCION F.A.A. N° 709 /2026

ANEXO

CURSO TALLER DE PRODUCCIÓN DE CHACINADOS

Lugar: Instalaciones de Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos - Facultad de Agronomía y Agroindustrias – UNSE, ubicada en Av. Gral. Savio y La Forja - Parque Industrial La Isla – CP: 4300 - La Banda - Santiago del Estero.

Marco Institucional

La actividad se desarrollará en el marco del Servicio de Oferta Permanente "Talleres Educativos Productivos", aprobado mediante Resolución CDFAA N° 074/2002.

Unidad Ejecutora: Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos.

Cuerpo Docente:

- Docente responsable: Dra. Lara Valeria Lescano Farías (FAyA-UNSE).
- Mg. Luis García (FAyA-UNSE).
- Ing. Cecilia Gulotta (FAyA-UNSE).

Alumnos avanzados de la carrera de Ingeniería en Alimentos:

- Nadia Thir Ferreyra. DNI N° 30.443.210
- María Cristina Andrada, DNI N° 41.753.214

Colaboradores:

- Ramírez, Jimena Aelyn, DNI N°42.139.678 (estudiante de posgrado FAyA)
- Santillán Canlle, Daiana Yvone, DNI N° 40.169.173 (estudiante FCF)
- Ponce, Bruno, DNI N° 33.252.636 (egresado FAyA)
- Villarreal Auad, Sabrina Mariel, DNI N° 42.989.888 (egresada FAyA)

Personal Técnico de apoyo:

- Mariela Viviana Sosa. DNI N° 25.301.740
- Walter Marcelo Suárez. DNI N° 23.411.535

Fechas y Distribución horaria:

Días	Horarios
Viernes 16/10	14 a 18 hs
Sábado 17/10	9 a 14 hs
Viernes 23/10	14 a 18 hs
Sábado 24/10	9 a 14 hs

Metodología: Se combinarán clases teóricas y prácticas con participación de los alumnos.
Carga horaria: 9 horas semanales.

Resumen:

La realización de este curso de elaboración de chacinados y su aplicabilidad en la comunidad santiagueña, surge como necesidad de implementar emprendimientos productivos acompañados del proceso enseñanza-aprendizaje.
Es necesario planificar actividades que, con el aporte académico, tecnológico, científico, económico y práctico, contribuyan a una buena formación, generando conductas que deriven en prácticas productivas en el seno de esta comunidad, por lo que el presente proyecto de

Facultad de Agronomía y Agroindustrias
Universidad Nacional de Santiago del Estero

UNSE
Universidad Nacional de Santiago del Estero

Santiago del Estero, 6 de octubre de 2026.-

RESOLUCION F.A.A. N° 709 /2026

capacitación está centrado en el aprendizaje y mejoramiento en técnicas de elaboración de chacinados en condiciones higiénico-sanitarias de acuerdo a las legislaciones vigentes (Código Alimentario Argentino y Código de Normas de SENASA - Decreto 4238/68 y Anexos) y contribuir a un proceso productivo latente en la región, aportando valor agregado a su producción agroalimentaria interna.

Objetivos:

1. Reconocer la necesidad e importancia de la elaboración de productos cárnicos en un ambiente inocuo y seguro.
2. Enseñar con calidad el desarrollo de subproductos cárnicos y derivados.
3. Conocer algunos de los mecanismos de percepción del gusto, olfato y visual para reconocer estados de maduración de dichos productos.
4. Enseñar técnicas de elaboración de productos frescos, curados, cocidos, salazones secas.

Requisitos para la obtención de la certificación: 85% asistencia.
Cupo:

- Mínimo 15 inscriptos.
- Máximo 30 inscriptos.

Sistema de Evaluación: Se evaluará la aplicación de los temas tratados en el desarrollo de las clases prácticas.
Destinatarios: emprendedores, cooperativistas, docentes, alumnos avanzados de la carrera de Ingeniería en Alimentos, público en general.
Arancel: $80.000,00
Se entregará un cuadernillo conformado por:

- Fundamentos teóricos.
- Fundamentos prácticos.
- Recetas.

Duración y cronograma: el curso consta de 18 horas distribuidas en cuatro encuentros.

Fecha	Contenidos
16 de octubre 14:00 a 18:00 h	Teoría: Manejo de herramientas, maquinaria e instrumental con normas Higiénico- sanitarias y B.P.M. Práctica: Despostado y acondicionamiento de materia prima.
17 de octubre 9:00 a 14:00 h	Conocimiento y selección de los distintos tipos de materias primas. Acondicionamiento de la materia prima. Conceptos importantes para el control de la materia prima. Práctica: Continuación del despostado. Elaboración de embutido curado, salamín.
23 de octubre 14:00 a 18:00 h	Práctica: Control de los diferentes parámetros físicos durante el proceso de producción. Evaluación organoléptica del producto en proceso. Acondicionamiento de embutidos curados. Elaboración de embutidos frescos, chorizo italiano y criollo. Acondicionamiento para embutido cocido y morcilla.
24 de octubre 9:00 a 14:00 h	Práctica: Elaboración de productos frescos, elaboración de embutido cocido.

Lic. Cristian F. NAVARRO
SECRETARIO DE EXTENSIÓN, VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA
FAyA - UNSE

Dra. Ing. Eve Liz CORONEL
DECANA
FAyA - UNSE