



Rectorado

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 587 -2018-UNTRM/R

Chachapoyas, 21 AGO 2018

VISTOS:

El Oficio N° 0639-2018-UNTRM/RECTORADO/IGBI, de fecha 16 de agosto de 2018, mediante el cual, el Director Ejecutivo del IGBI, solicita autorización para realización de cursos y talleres; y la hoja de trámite N° 2166, de fecha 17 de agosto de 2018, mediante el cual, el Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, dispone proyectar Resolución; y,

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, organiza su Régimen de Gobierno de acuerdo a Ley Universitaria N° 30220, su Estatuto y reglamentos, atendiendo a sus necesidades y características;

Que, el Estatuto Institucional, en su artículo 313°, establece que la UNTRM promueve, estimula, realiza y difunde la investigación de acuerdo a los diferentes enfoques científicos y en todos los campos del conocimiento, respetando la libertad creativa de los investigadores; orientándola hacia las áreas de su competencia; asegurando que ésta se realice dentro de las normas de la ética y responda a la problemática preferentemente regional y nacional;

Que, mediante Carta N° 031-2018-UNTRM-IGBI-PNIA/CARNICOS/CG, de fecha 14 de agosto de 2018, el Coordinador General del Proyecto, informa que en marco de la ejecución del proyecto "Evaluación Físico - Química y Microbiológica de Productos Cárnicos y Lácteos de Origen Animal Ofertados en la Región Amazonas", se tiene previsto realizar el Plan Operativo de los siguientes cursos y talleres: "Cadenas Productivas y Control de Calidad de Productos Cárnicos y Lácteos" y "Mejoramiento de la Calidad de los Productos Cárnicos y Lácteos en la región Amazonas", por lo que solicita su aprobación mediante acto resolutivo a fin de formalizar los eventos programados;

Que, con Oficio de vistos, el Director Ejecutivo del IGBI, que en atención al documento emitido por el Coordinador del Proyecto, solicita la aprobación de los cursos y talleres: "Cadenas Productivas y Control de Calidad de Productos Cárnicos y Lácteos" y "Mejoramiento de la Calidad de los Productos Cárnicos y Lácteos en la región Amazonas";

Que, mediante hoja de trámite de vistos, el Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, dispone atender lo solicitado;



Rectorado

"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

RESOLUCIÓN RECTORAL

N° 587 -2018-UNTRM/R

Que, estando a las consideraciones citadas y las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria N° 30220, al Rector de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- AUTORIZAR la realización de los eventos de capacitación organizado por el Instituto de Investigación en Ganadería y Biotecnología – IGBI de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, en el marco del Proyecto "Evaluación Físico – Química y Microbiológica de Productos Cárnicos y Lácteos de Origen Animal Ofertados en la Región Amazonas", de acuerdo al siguiente detalle:

1. Curso Taller: "Cadenas Productivas y Control de Calidad de Productos Cárnicos y Lácteos", el día miércoles 15 de agosto de 2018.
2. Curso – Taller: "Mejoramiento de la Calidad de los Productos Cárnicos y Lácteos en la Región Amazonas", los días 17, 18 y 20 de agosto de 2018.

ARTÍCULO SEGUNDO.- NOTIFICAR la presente Resolución a los estamentos internos de la Universidad e interesados, de forma y modo de Ley para conocimiento y fines.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

UNIVERSIDAD NACIONAL
"TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS"

Polcarpio Chauca Valqui Dr.
RECTOR

UNIVERSIDAD NACIONAL
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS

ING. FERNANDO ISAAC ESPINOZA CANAZA
SECRETARIO GENERAL (E)

PCH/R
FEC/SG
Lnyy

EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA
DE AMAZONAS.

NOTIFICA

La expedición de la presente Resolución
Rectoral, es copia fiel de su original, que
hago de su conocimiento para los fines de
Ley pertinentes.



Machapoyas, 21 de agosto de 2018.

Ing. Fernando Isaac Espinoza Canaza
Secretario General (e)

CURSO –TALLER

“MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS EN LA REGIÓN AMAZONAS”.

I. INTRODUCCIÓN:

La Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas a través del Instituto de Investigación en Ganadería y Biotecnología (IGBI), cofinanciado por el Banco Mundial a través del Programa Nacional de Innovación Agraria (PNIA) con contrato N.º 36-2015-INIA-PNIA/UPMSI/IE, ejecuta el proyecto “Evaluación Físico - química y microbiológica de productos cárnicos y lácteos de origen animal ofertados en la Región Amazonas”, el cual se encuentra en el paso crítico 5, el mismo que establece la realización de cursos de capacitación en beneficio de los productores, vendedores y comercializadores de productos cárnicos y lácteos en la región.

En cumplimiento de lo mencionado anteriormente y considerando que los resultados obtenidos de los análisis realizados a los productos cárnicos y lácteos, muestran una contaminación por encima de los niveles máximos permisibles y con el propósito de lograr garantizar la inocuidad de los productos expendidos por los productores, comercializadores y vendedores; se realiza el curso taller denominado “MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS EN LA REGIÓN AMAZONAS”.

II. OBJETIVOS:

- Describir y explicar las causas de la baja calidad de la carne y los derivados lácteos ofertados en la región Amazonas.
- Transferencia tecnológica a productores de carne y lácteos a nivel de productor, comercializador y vendedor de la región Amazonas
- Brindar asesoramiento a productores de carne y lácteos a nivel de productor, comercializador y vendedor.

III. PONENTES

Blgo. Jesús Rascón Barrios

Ing. Joseph Francois Bardales Dextre

Tec. Ever Garcia Tuesta

IV. ORGANIZADORES:

- UNTRM
- PNIA



Coordinador General: Mg. Jhony Alberto Gonzales Malca
Coordinador Temático: PhD. Ilse Silvia Cayo Colca
Coordinador Logístico: Mg. Wigoberto Alvarado Chuqui
 C.P.C. Katherine Ivonne Dávila Villa
 Lic. Iris Margot Alcántara Oyarce
 Bach. Segundo Melecio Portocarrero Villegas
 M.V. Yesica Rojas Bravo
 M.V. Zoilita Jáuregui Bustamante

V. TEMAS

- Mejoramiento de la calidad de los productos cárnicos:
 - Implementación de Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para el proceso de faena y venta de productos cárnicos.
- Mejoramiento de la calidad de los productos lácteos:
 - Implementación de Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para las fases de procesamiento y venta de productos lácteos.

VI. UBICACIÓN:

- Provincias de Bagua, Utcubamba, Bongará y Chachapoyas.

VII. COSTO Y MODALIDAD DEL CURSO

Modalidad: Presencial

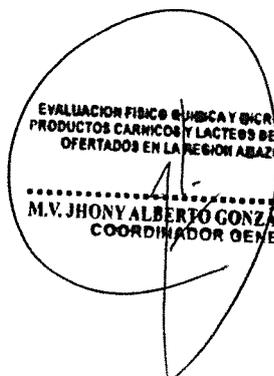
Costo: Ingreso Libre

VIII. CERTIFICACIÓN

Certificación oficial a nombre de la UNTRM, IGBI y PNIA

IX. PROGRAMACIÓN:

Fecha	Provincia	Temas	Ponente
17/08/2018	Utcubamba	Mejoramiento de la calidad de los productos cárnicos	Blgo. Jesús Rascón Barrios
17/08/2018	Molinopampa	Mejoramiento de la calidad de los productos lácteos	Ing. Joseph Bardales Dextre Tec. Ever Garcia Tuesta
18/08/2018	Chachapoyas	Mejoramiento de la calidad de los productos cárnicos	Blgo. Jesús Rascón Barrios
20/08/2018	Bagua	Mejoramiento de la calidad de los productos cárnicos	Blgo. Jesús Rascón Barrios
20/08/2018	Bongará	Mejoramiento de la calidad de los productos lácteos	Ing. Joseph Bardales Dextre Tec. Ever Garcia Tuesta


 EVALUACION FISICO QUIMICA Y MICROBIOLOGICA DE
 PRODUCTOS CARNICOS Y LACTEOS DE ORIGEN ANIMAL
 OFERTADOS EN LA REGION AMAZONAS - PHIA

 M.V. JHONY ALBERTO GONZÁLES MALCA
 COORDINADOR GENERAL

CURSO –TALLER

“CADENAS PRODUCTIVAS Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS”

I. INTRODUCCIÓN:

La región Amazonas cuenta con potencial agropecuario que amerita estudios enfocados en el desarrollo de los agentes que intervienen en la obtención y determinación de las características del producto final. Todas las actividades desarrolladas en cada etapa del proceso productivo garantizan un producto final que satisface las necesidades del consumidor y la del empresario que la genera. Para ello, las variables a controlar en cada etapa del proceso productivo se sustentan en el producto “objetivo” a obtener; entre ellas destacan, las frecuencias de medición, los puntos y sistemas de muestreo, la metodología de los ensayos y los parámetros de comparación. Bajo este esquema; los productos de origen animal, enfocados en este programa son la carne y la leche.

II. OBJETIVOS:

- Demostrar la importancia de los agentes involucrados en la cadena productiva.
- Elevar capacidades, habilidades y destrezas que mejoren la competitividad de los negocios lácteos y cárnicos.
- Fortalecer el conocimiento con nuevas técnicas de análisis de carne y leche.

III. PONENTE

Mg. Aline Camila Caetano

IV. ORGANIZADORES:

- UNTRM
- PNIA

Coordinador General:

MV. Jhony Alberto Gonzales Malca

Coordinador Temático:

PhD. Ilse Silvia Cayo Colca

Mg. Wigoberto Alvarado Chuqui

Coordinador Logístico:

C.P.C. Katherine Ivonne Dávila Villa

Lic. Iris Margot Alcántara Oyarce

Bach. Segundo Melecio Portocarrero Villegas

MV. Yesica Bravo Rojas



V. CONTENIDO DEL CURSO

MAÑANA

- **Cadena productiva de lácteos:** Comprende la identificación de los actores involucrados y su importancia dentro de las actividades de producción, transformación y comercialización de la leche y sus derivados.

Temas específicos

- Identificación y descripción de los agentes involucrados en la cadena productiva de derivados lácteos - (La ruta de la leche).
- **Cadena productiva de carnes:** Comprende la identificación de los actores involucrados y su importancia dentro de las actividades de producción, transformación y comercialización de la carne y sus derivados.

Temas específicos

- Identificación y descripción de los agentes involucrados en la cadena productiva de la carne - (La ruta de la carne).
- **Impacto de la cadena productiva en los pequeños productores:** Comprende la repercusión de la actividad en la condición socio económico del productor y su familia.

Temas específicos

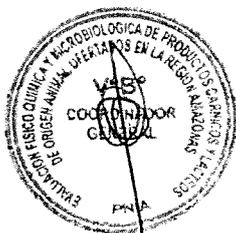
- Indicadores de rentabilidad de la producción lechera y su influencia en la calidad de vida de los pequeños productores.

TARDE

- **Análisis de calidad de lácteos:** Comprende las técnicas y métodos para el análisis y control de calidad de los lácteos y su comparación con los estándares de calidad normados por las entidades competentes al sector.

Temas específicos

- Legislación alimentaria para productos derivados de la leche
- Buenas prácticas de manipulación, manufactura y almacenamiento de los derivados lácteos.
- Control de productos y procesos en la cadena productiva de la leche.
- Inspección y muestreo de alimentos empleando la NTP.



- **Análisis de calidad de carnes:** Comprende las técnicas y métodos para el análisis y control de calidad de los productos cárnicos y su comparación con los estándares de calidad normados por las entidades competentes al sector.

Temas específicos

- Legislación alimentaria para productos derivados de la carne.
 - Buenas prácticas de manipulación, manufactura y almacenamiento de los productos cárnicos.
 - Control de producto y procesos en la cadena productiva de la carne.
 - Inspección y muestreo de alimentos empleando la NTP.
- **Importancia de los procesos productivos en salud pública:** Corresponde a demostrar que los procesos seguidos en la cadena productiva garantizan la seguridad e inocuidad de los alimentos ofertados al consumidor.

Temas específicos

- Introducción al sistema HACCP y la inocuidad alimentaria.

VI. UBICACIÓN:

- Estación Experimental de Chachapoyas.

VII. COSTO Y MODALIDAD DEL CURSO:

Duración del curso: 8 horas académicas

Modalidad: Presencial

Costo: Ingreso libre

VIII. CERTIFICACIÓN

Certificación oficial a nombre de la UNTRM, IGBI Y PNIA

IX. PROGRAMACIÓN:

- Miércoles 15 de agosto
- Hora: 8:00 a.m – 1:00 p.m
3:00 p.m a 6:00 p.m

EVALUACION FISICO QUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE
PRODUCTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS DE ORIGEN ANIMAL
OFERTADOS EN LA REGIÓN ABIZOAC - PNIA

M.V. JHONY ALBERTO GONZÁLES MALCA
COORDINADOR GENERAL