



LLAMADO A CONCURSO ABIERTO DE ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN

Expte. EAGG-1289569-26. Res. EAGG 097/2026

Cargo	Maestro de Enseñanza Práctica
Dedicación	16 Horas Reloj
Campo disciplinar	Ciencias Naturales productivas
Asignatura	Industrialización de Productos de Origen Animal (5° año)
Apertura de inscripción	18/08/2026, a las 10:00 hs.
Cierre de inscripción	31/08/2026, a las 17:00 hs.
Recepción de documentación	Secretaría de la EAGG (Belgrano s/n. Esperanza). Lunes a jueves: de 10:00 a 17:00 hs. Viernes: de 10:00 a 13:00 hs.

Industrialización de Productos de Origen Animal: Contenidos mínimos

Normas bromatológicas de seguridad e higiene y medio ambientales que reglamenten la infraestructura, instalaciones y las distintas etapas del proceso de industrialización de productos alimenticios. La industrialización y conservación en pequeña escala de productos de origen animal obtenidos en la explotación agropecuaria. Importancia, fundamentos y métodos. Distintos tipos de equipos e instrumentos que intervienen en los procesos. La conservación de productos, sistemas y métodos. Tipos y finalidades. Pasteurización y esterilización. Productos semiterminados. Materia prima, métodos de control de calidad su almacenamiento y acondicionamiento. Procesos a los que es sometida la leche en la elaboración de crema y manteca. Quesos. Aptitud de la leche para la elaboración de quesos. Empleo de fermentos. Procesos y consideraciones. Dulce de leche. Proceso y sus consideraciones. Yogurt. Calidad de leche. Fermentos a utilizar. Utilización de saborizantes y colorantes de acuerdo al código alimentario argentino. Envasado: tipos de envases y características. Calidad de cierre. Etiquetado. Empaque y almacenamiento.