

Plan Anual de Actividades Académicas – 2019

Departamento: Licenciatura en Administración Rural

Asignatura: PROCESOS AGROINDUSTRIALES II

Planificación de la asignatura

- **Fundamentación de la materia dentro del plan de estudios.**

La asignatura PROCESOS AGROINDUSTRIALES II se encuentra inserta en el tercer año de la carrera de Licenciatura en Administración Rural. A través de esta se pretende aprovechar los recursos de la región, para que los alumnos adquieran los conocimientos básicos de las principales unidades operacionales en los procesos productivos del sector agroindustrial. Para ello se propone analizar las demandas emergentes en la capacitación de los futuros profesionales, ante el acelerado avance tecnológico, entonces, desde allí poder introducirlos en el estudio de materias primas de mayor producción en nuestra zona, tales como ganadería, lácteos, cereales y apicultura. Este estudio abarca los principales procesos productivos, desde cada una de sus etapas que lo componen, así como también productos y subproductos, de manera que el alumno tenga una visión global y compleja del proceso productivo que le permita optimizar la administración del mismo.

Es de gran importancia, además, del conocimiento propiamente dicho de los diferentes procesos productivos, poder realizar un estudio de las posibilidades de comercialización de los productos en cuestión, ya sea en el marco del mercado externo como en el mercado interno. De esta manera poder articular dinámicamente la administración de los recursos físicos, económicos y financieros que hagan sustentables, la estructura y calidad de un determinado sistema productivo, a través del tiempo.

- **Contenidos.**

BLOQUE I: GANADERIA

Industrias de productos bovinos, ovinos, caprinos y avícolas. Mercados: situación comercial en el marco nacional e internacional. Características de comercialización de los productos cárnicos en nuestro país.

Clasificación: criterios por nivel y tipo de transformación. Productos: carne fresca y carne procesada. Flow Sheet. Descripción de los procesos de refrigeración, congelación, triturado,

embutido, chacinados, salazones, curado y secado. Subproductos: vísceras, harinas de carne, harinas de huesos y gelatinas.

BLOQUE II: LACTEOS

Explotación tambera en nuestro país. Áreas de producción lechera argentina y su evolución. Características de la industria láctea en Argentina y su situación en el contexto mundial. Comercialización y consumo lácteo.

Industria láctea y sus productos de primera transformación: estructura y funcionamiento de los procesos de elaboración de leche fluida pasteurizada y esterilizada. Características de comercialización y consumo.

Industria láctea y sus productos de segunda transformación: estructura y funcionamiento de los procesos de elaboración de quesos, leche en polvo, manteca, yogur, dulce de leche. Características de comercialización y consumo.

Flow Sheet de los procesos. Cálculos de balance de masa, rendimiento y merma para los diferentes procesos de productos lácteos.

BLOQUE III: MIEL

Situación actual de la producción apícola, ámbito nacional e internacional. Mercados y consumo. Formas de comercialización. Localización de producción.

Cadena agroalimentaria de miel: materia prima, procesamiento, transformación. Flow Sheet del proceso. Cálculos de rendimiento y merma.

Buenas Prácticas de Manufactura en cosecha, transporte, transformación, almacenamiento y envasado.

Normas que rigen en el sector apícola: Código Alimentario Argentino, Resolución 15/94 GMC MERCOSUR, Resolución SAGPyA 283/2001, Resolución SENASA N° 353/02 y 75/03.

BLOQUE IV: CULTIVOS INDUSTRIALES

a- CEREALES. Introducción. Localización de industrias. Trigo: estructura del grano. Variedades, su importancia en la industria molinera. Productos y subproductos de la molienda. Harinas. Diagramas. Panificación. Industria fideera.

Maíz: introducción. Composición del grano. Industrialización. Productos y subproductos. Molienda seca y molienda húmeda.

Cebada: introducción. Características del cultivo. Industrialización. Productos y subproductos. Malteados.

b- OLEAGINOSAS. Relevancia de la industria aceitera. Infraestructura nacional. Destino de la producción de aceite. Consumo.

Granos: girasol, soja, colza. Estructura y características. Calidad.

Procesos de obtención de aceite. Esquema de elaboración. Descripción de las operaciones.

c- TEXTILES. Industrias textiles y localización. Mercados y consumo.

Cultivos: algodón, lino. Características. Calidad. Productos y subproductos. Esquema de elaboración. Descripción de las operaciones.

BLOQUE V: EMPRENDIMIENTOS ALTERNATIVOS

Hortalizas y frutales. Conservación. Procesos industriales. Jugos. Dulces y mermeladas. Berries.

Perspectivas de producción e industrialización.

Medicinales y aromáticas. Cultivo e industrialización. Aceites esenciales.

Cultivos orgánicos. Definición. Requisitoria. Situación en nuestro país.

Normativa de Buenas Prácticas de manufactura.