

Asignatura:	PROCESOS AGROINDUSTRIAL
Carrera:	TECNICATURA UNIVERSITARIA EN EMPRENDIMIENTOS AGROPECUARIOS
Ciclo lectivo:	2014
Docente:	Ing. en Alimentos Pagnutti, León Nicolás
Carga horaria	4 hs.
Modalidad	Teórico-Práctica
Presentación y Objetivos:	<p>Que los alumnos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - incorporen conocimientos sobre los alimentos. Sus componentes principales, macro y micro nutrientes, el Código Alimentario Argentino y las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). - adquieran conocimientos de las distintos productos agropecuarios y sus respectivas cadenas industriales de producción. - identifiquen los distintos factores y componentes de los sistemas productivos. - incorporen a su vocabulario, términos específicos de los distintos sistemas productivos. - generen modelos adecuados para el abordaje de las problemáticas de los sistemas productivos. - puedan intervenir en la planificación y utilización de los recursos y en la programación de las actividades productivas. - adquieran habilidades para emplear fuentes de información. - adquieran la modalidad del trabajo sobre estudios de casos, y sean responsables en el trabajo grupal que este implica.
Contenidos mínimos:	<p>Alimento. Código Alimentario Argentino (CAA). Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs). Microbiología. Controles y puntos críticos. BPM y POEs. Agroindustrias de origen agropecuarias. Plantas procesadoras e industrializadoras.</p> <p>Industria aceitera. Refinerías. Productos frutihortícolas. Molinos Harineros. Harinas y productos farináceos. Bebidas alcohólicas. Conservas.</p> <p>Productos de origen pecuarios. Ganadería bovina, ovina y caprina. Faenamiento. Chacinados, conservas. Productos lácteos y derivados. Industria avícola. Extracción de miel.</p>
Contenidos Temáticos o Unidades:	
<p>Unidad 1: Alimentos Definición. Componentes principales, macro y micro nutrientes. Código Alimentario Argentino. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Controles y análisis microbiológicos básicos.</p> <p>Unidad 2: La industria agropecuaria. Industria. Requerimientos legales. Normativa. Factores de la Producción: Tierra. Capital. Recursos humanos. La empresa y el mercado. Características de los mercados agropecuarios.</p>	

Análisis productivo. Análisis económico-financiero. Análisis tecnológico.

Unidad 3: Industria Aceitera

Oleaginosos. Aceites de oliva, girasol, maíz, soja. Plantas procesadoras. Prensado. Extracción por solventes. Refinerías.

Unidad 4: Industria Farinácea

Farináceos. Molinos. Productos farináceos: Harina, panes, galletitas, fideos.

Unidad 5: Conservas Frutihortícolas

Conservas dulces (durazno, pera) y conservas saladas (tomate, pickles).

Unidad 6: Productos cárnicos.

Bovinos, ovinos, caprinos, avícola, cunicultura. Faenamiento. Frigoríficos. Chacinados. Conservas.

Unidad 7: Bebidas alcohólicas

Vinos y cervezas. Malterías. Adjuntos.

Unidad 8: Industria láctea.

Leches, yogurt, quesos, leches en polvo.

Unidad 9: Ovoproductos.

Huevos frescos, en polvo, pasteurizados.

Unidad 10: Miel

Extracción. Procesado. Envasado.

Bibliografía

Obligatoria

- Apuntes de clase impresos por la Cátedra.
- Código Alimentario Argentino y normativas complementarias.
- La ciencia de los alimentos. Norman, N Potter. 1973
- Manual de industrias de los alimentos. M.D. Ronken. 1993. Ed. Acribia
- Maynar, Manual de Ingeniería y Organización Industrial.
- Fábricas de Alimentos. Bartholomai
- Administración de Operaciones y Producción, Noori y Radfor, Ed. McGraw Hill

En internet

- www.inta.gov.ar
- www.inti.gov.ar

Bibliografía

de consulta

- La Fruticultura. J.J. Vidal Ed. Hemisferio Sur
- Producción ovina. Speedy, A. Ed. CECSA 1986.
- Explotación comercial de aves. Lopez Magaldi, M. Ed. Albatros 1994
- Ovinos:Tecnologías, tomos I y II. Calvo, Cesar. Ed. Hemisferio Sur 1983.
- La industria del maíz en la Argentina. Jorge Ingaramo. Boletín MAIZAR nº 1. Marzo de 2005.
- Producción de aceite y productos forrajeros de la molienda húmeda del maíz?.

	<ul style="list-style-type: none"> • Corn Refiners Association Inc. USA. Revista • Nueva Economía y Negocios Agroalimentarios - Ordóñez, H.. Buenos Aires, 2000. • Apicultura Lucrativa – Eduardo del Pozo – Roberto Schopflocher – Ed. Albatros – 10ma edición.
<p>Modalidad de dictado:</p>	<p>El dictado de la materia consistirá en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clases teóricas y prácticas donde se trabajará a partir del estudio de casos de la industria. - Se trabajará con Trabajos Prácticos (TPs) individuales y grupales. - Como cierre los alumnos entregarán un Trabajo de Investigación (TI) individual sobre uno de los casos estudiados. - Para afianzar los contenidos se programarán visitas a distintos establecimientos elaboradores, donde los alumnos podrán visualizar lo visto en forma teórica. Estas visitas servirán además para la realización de los TPs y el TI. <p>A) Clases Teórico-prácticas: Cada tema se desarrollará a partir de una explicación teórica, conceptualización y ejemplos aclaratorios a partir de videos de casos. Con aplicación práctica por parte de los alumnos.</p> <p>B) Carpeta de trabajos prácticos: Cada alumno tendrá que armar una carpeta que contenga todos los TPs realizados de forma tal de poder trabajar con ellos en forma progresiva en toda la cursada. Es decir los TPs no funcionarán en forma estanca, sino que estarán relacionados entre sí.</p> <p>C) El Trabajo de Investigación se realizará a partir de la elección de uno de los ejes temáticos vistos en las distintas unidades, donde el alumno entregará un Informe Final que aborde aquellos aspectos relacionados a la instalación de un establecimiento productor de alimentos o de productos agropecuarios.</p> <p>D) Visitas a establecimientos elaboradores: Paralelamente al dictado de los temas teórico-prácticos, durante la cursada se trabajará sobre empresa reales, que servirá para aplicar en la realización de los Trabajos Prácticos, los conocimientos adquiridos en clase.</p>
<p>Actividades extra-áulicas obligatorias</p>	<p>TRABAJOS PRÁCTICOS:</p> <p>Los TPs se trabajarán en forma grupal tanto en el aula como fuera de ella. Se espera que actúen como una continuidad de conocimientos.</p> <p>El trabajo de casos reales de empresas es la metodología elegida, por lo que los alumnos deberán poder interpretar y actuar sobre este tipo de dinámica.</p>

<p>Acreditación de la cursada:</p>	<p>Se tomarán dos exámenes parciales presenciales escritos, en los cuales el criterio de aprobación será que el puntaje logrado sea mayor o igual al 40% del total.</p> <p>El alumno que no alcanzare el 40 % en uno de los dos parciales o estuviera ausente en alguno de ellos, tendrá la posibilidad de rendir un examen recuperatorio al final de la cursada. El alumno que no alcanzare el 40 % en ninguno de los dos parciales, se considerará que no reúne los requisitos mínimos para la aprobación de la regularidad de la materia.</p> <p>Para aprobar la regularidad de la materia, además de aprobar los exámenes parciales (nota mayor a 4), el alumno debe cumplimentar un total de 75% de asistencia a clases y aprobar el Trabajo de Investigación. Cumplimentadas las condiciones enunciadas, el alumno está en condiciones de rendir el examen final o ser promocionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promoción: Aquellos alumnos que hayan aprobado ambos exámenes parciales con un promedio igual o superior al 70% y hayan realizado la exposición de su (TI) promocionan la materia. La nota final surgirá del promedio de notas de los exámenes parciales y el TI, redondeando hacia el valor entero. - Examen final: Los alumnos que hayan aprobado la regularidad, pero con un promedio inferior al 70%, para acreditar la materia deberán aprobar un examen final. Para el examen final, el alumno deberá presentarse con la carpeta de Trabajos Prácticos realizados en la cursada, ya que la evaluación tendrá como eje el trabajo sobre la empresa analizada en la materia. La nota final surgirá de considerar su desempeño en el examen final en un 80% y el promedio de sus notas en los exámenes parciales en un 20 %, redondeando hacia el valor entero. <p>Como comentario final merece puntualizarse que, si bien la Carpeta de TP no lleva ponderación en la constitución de la nota final, es imprescindible para la aprobación de la regularidad primero y para la aprobación del examen final después, por lo tanto, cuanto mejor se trabaje sobre ella, mayores chances tendrá el alumno de aprobar la materia.</p>	
<p>Notificado</p>	<p>Firma:</p>	<p>Aclaración:</p>