

Programa regular de asignatura

- **Denominación de la Asignatura: PROCESOS AGROINDUSTRIALES II**
- **Carrera/s a la/s cual/es pertenece: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN AGRARIA**
- **Ciclo lectivo: 2022**
- **Docente/s: PAGNUTTI LEÓN NICOLÁS**
- **Régimen de dictado y carga horaria semanal: CUATRIMESTRAL, 4 HORAS**
- **Modalidad de cursada: PRESENCIAL**

Fundamentación:

Esta asignatura se genera como una continuación didáctica de la asignatura Procesos Agroindustriales I, en la cual se definía que la industrialización de las materias primas de origen agropecuario constituye una posibilidad fundamental para cualquier país, de manera de poder agregar valor a las distintas producciones primarias y que nuestro país posee amplias oportunidades respecto al desarrollo de proyectos de tipo agroindustrial, ya que sus condiciones ambientales lo ubican con una gran disponibilidad de materias primas susceptibles de ser transformadas, con el beneficio económico y social que esto implica.

Por ello, esta materia continuará generando en los alumnos la capacidad para dominar los aspectos generales y esenciales de la selección de materias primas para la elaboración de, principalmente, productos agropecuarios no alimentarios, sus procesos y equipos y los diferentes procesos de reutilización de residuos generados por estas, su conservación y transformación disponibles en la actualidad.

Además se introducirán conceptos éticos sobre la generación de combustibles con productos alimenticios, así como técnico – económicos que ayuden a resolver problemáticas ambientales con la reutilización de residuos de ciertas industrias como materias primas de nuevos productos.

Objetivos:

Que los alumnos:

- adquieran conocimientos de los distintos productos agroindustriales y desarrollen competencias sobre sus respectivas cadenas de producción.
- identifiquen los distintos factores y componentes de los sistemas productivos y generen modelos adecuados para el abordaje de las problemáticas de los mismos.
- Tomen conciencia sobre la disyuntiva de la utilización de agroalimentos para la producción de

agroproductos industriales.

- Busquen soluciones a las problemáticas socio- ambientales a partir del desarrollo de ideas basadas en la reutilización de diversos residuos agroindustriales.
- reconozcan la normativa legal bajo la que se encuadran los establecimientos agroindustriales.
- puedan intervenir en la planificación y utilización de los recursos y en la programación de las actividades productivas.

Contenidos mínimos:

Industrias agropecuarias alimentarias y no alimentarias. Productos secundarios de la Industria Alimenticia. Alimentos balanceados. Residuos industriales. Subproductos ganaderos. Sebos. Harinas nutricionales. Cueros y lanas. Bioenergías. Biogás, bioetanol, biomasa. Bioenvases y biofilms. Nanotecnología. Productos forestales. Industria Mueblera. Papel. Organización comercial de la agroindustria. Contratos agroindustriales; agroindustrias de primera y de segunda transformación. Organización comercial de la distribución; mayoristas y minoristas; consumo institucional. Productos y subproductos. Mecanismos de coordinación. Métodos de Conservación. Transporte. Comercio mundial: Países productores, exportadores e importadores.

Contenidos temáticos por unidades:

Unidad 1: La industria agropecuaria no alimentaria humana.

Empresas Agroindustriales no alimentarias. Desarrollo, Ambiente y Sociedad. Dilemas éticos. Productos industriales/ Alimentos. Residuos - Subproductos de la Industria Alimenticia en nuevos productos. Organización comercial de la agroindustria. Agroindustrias de primera y de segunda transformación. Productos y subproductos.

Unidad 2: Subproductos Alimenticios.

Alimentos balanceados. Alimentos en base a subproductos o residuos de otras industrias alimenticias.

Unidad 3: Bioenergías

Biogás, bioetanol, biodiesel, biomasa.

Unidad 4: Bioplásticos

Biofilms y bioenvases. Biotecnología. Nanotecnología.

Unidad 5: Industrias forestales.

Fabricación de Papel. Productos para la combustión.

Unidad 6: Industria textil.

Fabricación de telas y tejidos vegetales. Procesos artesanales e industriales.

Unidad 7: Subproductos ganaderos.

Sebos. Harinas nutricionales. Cueros y lanas.

Bibliografía:

- M. Camps Michelena, F. Marcos Martín, *Los Biocombustibles, 2ªed*, Madrid, España: Ed. Mundi-Prensa Libros, 2008.
- Cepal.Serie Desarrollo productivo N° 181, *Producción de biomasa para biocombustibles líquidos: el potencial de América Latina*, 2007
- M. Pereda, M. del R. Moreira, S. I. Roura y et al, *Bio-películas para el envasado de alimentos: proteínas y carbohidratos*, Argentina: Ed. Asociación Argentina para el Progreso de las Ciencias, 2014
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). *Manual de Biocombustibles*, 2009.
- B. A. Defelippe, Comité argentino de la Conferencia mundial de la energía, *La energía forestal en la República Argentina*. 1945
- F. Durán Ramírez, *Los subproductos animales en la industria*, México: Ed. Grupo Latino Editores, 2005.
- www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos> (INAL)
- www.inta.gov.ar
- www.inti.gov.ar
- www.senasa.gov.ar

Propuesta Pedagógico-Didáctica:

La modalidad de dictado de la materia busca convertirse en un espacio de enseñanza aprendizaje donde prime la motivación, la reflexión, la discusión y el desarrollo de producciones por parte de los alumnos.

La dinámica de la misma consistirá en:

- Clases, teóricas- prácticas, presenciales de 4 hs cada una donde se trabajarán las distintas temáticas de la materia. Cada clase se desarrollará a partir de una explicación teórica, conceptualización y ejemplos aclaratorios a partir de videos de casos. La aplicación práctica se dará por parte de los alumnos a partir de Trabajos Prácticos (TPs) individuales.
- En forma asincrónica los alumnos poseerán en el Campus Unaj materiales de complementación (bibliografía, apuntes de la cátedra, análisis de casos y guía de actividades) para profundizar los conocimientos y autoevaluarse a partir de la resolución de formularios de google desarrollados por la cátedra.

La comunicación entre estudiantes y docentes se dará preferentemente en las instancias presenciales,

utilizando como herramientas de vinculación mensajería de Whatsapp, correo y el correo interno del campus virtual.

Régimen de aprobación:

- Regularidad: Para cumplimentar la regularidad en la materia, el alumno deberá cumplimentar un total de 75% de asistencia a las clases presenciales

- Instancias de Evaluación:

- Resolución de exámenes parciales (2), cada uno de ellos con su correspondiente instancia recuperatoria.

Los estudiantes ausentes a un examen parcial deberán rendirlo en la instancia de recuperatorio.

- Entrega de TPs – Guía de actividades.

- Resolución de Autoevaluaciones.

- Acreditación: El alumno acreditará la materia por medio de alguna de las dos vías:

- Promoción Directa: Aquellos alumnos que hayan entregado y aprobado como mínimo el 70% de los TPs; aprobado ambas evaluaciones parciales (o sus respectivos recuperatorios) con un promedio igual o superior a 7 (siete) y con una nota superior a 6 (seis) en cada uno de ellos y aprobado el 70% de las instancias de Autoevaluación acreditarán en forma directa la materia.

La nota final surgirá del promedio ponderado (80%) de notas de las tres instancias evaluativas, más un proporcional (20%) por asistencia a las clases, redondeando hacia el valor entero superior.

- Examen final: Los alumnos que hayan entregado y aprobado como mínimo el 50% de los TPs, y las autoevaluaciones; aprobado ambos exámenes parciales con una nota promedio igual o superior a 4 (cuatro) y menor a 7 (siete), y con una nota igual o superior a 4 (cuatro) en cada uno de ellos; aprobarán la regularidad de la cursada.

Para acreditar la materia deberán aprobar en las instancias de Finales.

Mesas



PAGNUTTI LEÓN NICOLAS
Ing. en Alimentos
Mat. 52.658