



Planificación Anual Asignatura Materias Primas Agroindustriales Año 2021



DOCENTE RESPONSABLE							
Nombre y Apellido	Hugo Luis SANTONJA						
Categoría Docente	Profesor ordinario						
MARCO DE REFERENCIA							
Asignatura	Materias Primas Agroindustriales	Código:	A0007				
Carrera	Licenciatura en Tecnologías de los Alimentos						
Plan de estudios	OCS N°3002/03 y RES.C:A:FAC:ING N°173/06						
Ubicación en el Plan							
1er. año							
Duración	Cuatrimestral	Carácter	obligatoria	Carga horaria total (h)	90		
Carga horaria destinada a la actividad (h)							
Experimental	0	Problemas ingeniería	0	Proyecto - diseño	0	Práctica sup.	0
Asignaturas correlativas	Cursadas	biología					
	Aprobadas	biología					
Requisitos cumplidos							
Contenidos mínimos							
<p>Brindar los conocimientos acerca de los factores bióticos y abióticos que afectan los procesos productivos y de y sus consecuencias en la producción de alimentos según el origen de la materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none">De origen vegetal: frutas, hortalizas, cereales, oleaginosas. Sistemas de producción, los factores que la afectan. Manejo Postcosecha.De origen animal: sistemas de producción de carne bovina, leche, acuicultura y pesca , apicultura.							
Depto. al cual está adscripta la carrera	Ingeniería Química						
Area	Química						
Nº estimado de alumnos	8						
OBJETIVOS							
<ul style="list-style-type: none">CONOCER los diferentes sistemas de producción de materias primas según sus orígenes, los diferentes procesos para la obtención de productos de calidad, contar con herramientas de análisis frente a situaciones que en su desarrollo profesional le faciliten la comprensión de los mismos.CONOCER los factores bióticos y abióticos que afectan los diferentes procesos de producción y su incidencia en la calidad de la materia prima, incluida la cosecha y postcosecha y su incidencia en los procesos de producción e industrialización de alimentos							
APORTE DE LA ASIGNATURA A LA FORMACION BASICA Y/O PROFESIONAL							
<p>El objetivo general perseguido tanto por la Tecnicatura (título intermedio) y Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (título de grado) es encontrar estrategias de trabajo que le permitan adquirir conocimientos y desarrollar capacidades para desempeñarse en el campo profesional atendiendo a las incumbencias estipuladas en los respectivos planes de estudio. En virtud de ello, la metodología de</p>							

trabajo de la cátedra se basa en:

- Incentivar la participación del alumno durante el desarrollo de las clases planteando esquemas conceptuales que relacionan cada tema con los conocimientos previos que el alumno tiene, conceptos y preconceptos.
- Fomentar el desarrollo de capacidades a fin de comprender la problemática productiva y su incidencia en la obtención de materias primas de calidad. En este contexto se pretende generar debates y discusiones para lo cual se solicitará al alumno efectuar una Actividad de seminario o Estudio de caso, entendiendo por tal a una problemática concreta propuesta por la cátedra o por los mismos alumnos, que deberán analizar (en la medida de sus posibilidades y el apoyo de los docentes) estudiar y evaluar.

DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

Actividades y estrategias didácticas

La asignatura se estructura en dos módulos

- Módulo 1: Materias primas de origen Vegetal, que abarca cuatro unidades: Fruticultura, Horticultura, Cerealicultura y Oleaginosas.
- Módulo 2: Materias primas de origen animal, que abarca cuatro unidades: Producción de carne, de leche, Pesca y acuicultura, Producción apícola.

Trabajos experimentales

Trabajo/s de Proyecto-Diseño

Recursos didácticos

Guía de estudios con el abordaje de los sistemas productivos.
Recursos bibliográficos
Internet

Estrategia de evaluación de los alumnos

Regularización de la asignatura

La regularización de la asignatura se cumple de acuerdo a lo establecido Res. CAFI N°227/04 según lo establecido en el Anexo Inc. 1.1 con un requerimiento el 75 % de asistencia, presentación de las actividades por unidad y aprobación de los exámenes parciales

Promoción de la asignatura

Para la instancia de aprobación por promoción – según Res. CAFI N° 228/04, los alumnos deben obtener una nota de 6 (seis) o más. Dicha nota surgirá en forma proporcional según los siguientes ítems.

20 % corresponde a la participación en las discusiones de los temas en los encuentros virtuales semanales con asistencia obligatoria.

20 % de la presentación en tiempo y forma de las actividades correspondientes a cada unidad.

60 % corresponde a los resultados obtenidos en los dos exámenes parciales que se realizarán al culminar el tratamiento de cada módulo.

Examen Final							
Quienes no alcancen la promoción de la materia deberán dar Examen en forma oral							
Estrategias de seguimiento del proceso de desarrollo de la asignatura							
El seguimiento del proceso de desarrollo de la asignatura se realiza en forma directa dada la posibilidad de establecer una relación directa docente-alumno, dado el número de integrantes del grupo.							
Cronograma							
Semana	Unidad Temática	Tema de la clase			Actividades		
1	fruticultura	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
2	Horticultura	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
3	Cerealealicultura	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
4	Oleaginosas	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
5	1er examen parcial				Modalidad escrito		
6	Carnes	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
7	Leche	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
8	Pesca y acuicultura	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
9	Apicultura	Sistemas de producción			Búsqueda de información, cuestionarios		
10	2do.examen parcial				Modalidad escrito		
Recursos							
Docentes de la asignatura							
Nombre y apellido				Función docente			
Hugo Luis Santonja				Profesor responsable			
Carlos Sologubik							
Recursos materiales							
Software, sitios interesantes de Internet							
Principales equipos o instrumentos							
Espacio en el que se desarrollan las actividades							
Aula	Si	Laboratorio	No	Gabinete de computación	No	Campo	Elija un elemento.
Otros							
ADEMAS DEL DESARROLLO REGULAR, SE ADOPTA PARA LA ASIGNATURA :							
Cursada intensiva		Elija un elemento.			Cursada cuatrimestre contrapuesto		Si
Examen Libre		Elija un elemento.					
Estrategia de evaluación de los alumnos para Examen Libre							



Programa Analítico Asignatura Materias Primas Agroindustriales



(código:A0007)

Departamento responsable	Ingeniería Química	Área	Química
Plan de estudios	OCS N°3002/03 y RES.C:A:FAC:ING N°173/06		

Programa Analítico de la Asignatura – Año 2021

MATERIA PRIMA DE ORIGEN VEGETAL:

Unidad FRUTAS:

Panorama mundial y nacional de la Fruticultura. Importancia de las frutas en la alimentación humana. Consumo de frutas. Regiones frutícolas argentinas. Las plantas frutales. Clasificaciones. Conformación del árbol frutal. Propagación de plantas. Sistemas de producción: Plantación, Manejo del suelo, Fertilización, Poda, Raleo, Control de malezas, control sanitario, Cosecha, Postcosecha. Concepto. Diferentes aspectos productivos que afectan la calidad de la materia prima.

Unidad CEREALES

Introducción. Panorama mundial y argentino. Origen de los cultivos. Eco fisiología de los cultivos. Cereales : trigo, cebada, arroz, maíz. Regiones de cultivo. Bases eco fisiológicas de la formación del rendimiento. Productos, subproductos y usos. Factores genéticos y ambientales que influyen sobre la calidad industrial.

Unidad CEREALES Y OLEAGINOSAS:

Introducción. Panorama mundial y Argentino. Origen de los cultivos. Eco fisiología de los cultivos. Oleaginosas: girasol y soja. Características físico-químicas de los aceites. Regiones de cultivo. Bases eco fisiológicas de la formación del rendimiento. Productos, subproductos y usos.. Factores genéticos y ambientales que influyen sobre la calidad industrial

Unidad HORTICULTURA:

Nuevas denominaciones. Introducción al procesado en fresco e industrialización de hortalizas. Panorama mundial, nacional y regional de la horticultura. Caso productos orgánicos. Clasificación de hortalizas. Dimensiones y componentes de la calidad. Factores genéticos, ambientales y de manejo que afectan a la calidad final del producto. Control total de calidad. Valorización de las producciones. La trazabilidad en la cadena agroalimentaria hortícola.

MATERIA PRIMA DE ORIGEN ANIMAL

Unidad CARNES: La actividad en la Argentina. Panorama. Identificación de los sistemas de producción de carne: Cría e Invernada. Caracterización y análisis generales. Componentes del rodeo. Componentes de la base alimenticia (Base forrajera, suplementación, etc.). Comercialización. Conceptos de calidad: Nutricional. Sanitaria. Concepto de Buenas Prácticas. Trazabilidad. Industria y Mercados.

Unidad LECHE: Mercado Internacional de Lácteos. Características del mercado. Mercado Argentino de Lácteos. Exportación e Importación. Fluctuaciones del mercado. Cuencas lecheras: ubicación geográfica, datos productivos y plantas procesadoras. Situación actual y perspectivas.

Sistemas de producción de leche: principales componentes del sistema. Eficiencia del sistema de producción. Subsistemas: Categorías de animales dentro del tambo. Requerimientos de cada categoría: vaca en producción, terneros en crianza y reposición. Sanidad, alimentación y manejo de cada categoría. Personal técnico y empleados que componen el recurso humano de un tambo: su rol y capacitación. Análisis de laboratorio para evaluar la calidad de los alimentos para rumiantes

Unidad PRODUCCION APICOLA: Importancia económica de la actividad. Producción de miel y otros productos de la colmena. Mercado mundial de miel: producción, comercio y consumo. Inserción de nuestro país en el mercado mundial. Cadena Agroalimentaria de la miel: sistema de producción, características, buenas prácticas en manejo de las colmenas, manejo sanitario, alimentación.

Unidad PESCA: Situación actual de la Pesca en el país y en el mundo. Pesca Industrial. Pesca Artesanal. Código de Conducta para la Pesca Responsable: Barcos y artes de pesca. Clasificación Principales puertos de desembarque.

Recurso Pesquero. Acuicultura. Sistemas de producción. Principales especies de cultivo en agua dulce y en agua salada.

Bibliografía Básica

Guía de Estudio de la Asignatura

Bibliografía de Consulta

Cada unidad cuenta con bibliografía de consulta

Docente Responsable

Nombre y Apellido **Hugo Luis Santonja**

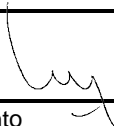
Firma



Coordinador/es de Carrera

Carrera

Firma



Lic. Carlos A. Sologubik
DIQ-TA – Facultad de Ingeniería
UNCPBA

Director de Departamento

Departamento

Firma



Ing. Isabel C. Rivadeneira
Director Departamento Ingeniería Química
y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ingeniería – UNCPBA

Secretaria Académica

Firma