



PROVINCIA DEL CHACO
MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA
Y TECNOLOGIA



I.E.S. RENÉ FAVALORO - U.E.S. VILLA RIO BERMEJITO

PROGRAMA 2021

CARRERA: **PROFESORADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA EN AGRONOMÍA**

ESPACIO: **INDUSTRIAS AGRARIAS**

AÑO DE CURSADO: **2° AÑO**

ANUAL/CUATRIMESTRAL: **CUATRIMESTRAL**

FORMATO: **ASIGNATURA**

HORAS CÁTEDRAS SEMANALES: **3 HORAS CÁTEDRAS SEMANALES. (96 HS CÁTEDRAS- 64 HS RELOJ)**

NOMBRE Y APELLIDO PROFESOR: **MARIO FERNANDO DANIEL
SANTAMARIA**

EJE I: ALIMENTOS DE ORIGEN AGROPECUARIO

CONTENIDOS:

Causas de deterioro y pérdida de calidad. Metodologías de conservación.
Conservación artesanal e industrial.

BIBLIOGRAFÍA:

<https://www.youtube.com/watch?v=wzQnkpBWeOo>

https://www.youtube.com/watch?v=aEvid4i_aSY

https://www.youtube.com/watch?v=FWPW_8JpTi0

EJE II: LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

CONTENIDOS:

Escala. Principales industrias en el país y sus alcances socioeconómicos y culturales. Industria harinera, azucarera, bebidas. Industrias de las economías regionales: te, yerba, vino, azúcar, cítricos.

BIBLIOGRAFÍA:

<https://www.youtube.com/watch?v=8bOUWMWmdC4>

<http://agrovoz.lavoz.com.ar/actualidad/el-ranking-de-las-empresas-agroindustriales-con-mejor-reputacion-en-argentina>

EJE III: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CONTENIDOS:

Métodos de conservación a escala artesanal. Dulces. Encurtidos.
Conservas al natural. El valor de lo artesanal y el mercado local.

BIBLIOGRAFÍA:

Manual de Elaboración de Productos Artesanales Innovadores, MENDOZA GOBIERNO, Ministerio de economía y energía, Dirección Territorial de Empleo y Capacitación

MANUAL DE CONSERVAS, 2018, CENTRO REGIONAL CHACO – FORMOSA

EJE IV: ELABORACIÓN ARTESANAL

CONTENIDOS:

Elaboración de derivados lácteos. Elaboración de chacinados y fiambres.
Normativa bromatológica. Buenas Prácticas en manufacturas. Agregado de valor en origen. Sistemas de certificaciones y garantías. Mercados diferenciados.

BIBLIOGRAFÍA:

Hojas divulgadoras, minisquerías artesanales modernas. Francisco Fernandez-Cueto Mira y Benito Fernandez Rodriguez-Arango.

Los embutidos criollos caseros. FUENTES Y RECETAS: Darío Bernardo Bozzano.

INDUSTRIA ALIMENTARIA, *Deborah E. Berkowitz*.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Una guía para pequeños y medianos agroempresarios. Programa Interamericano para la Promoción

del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos.
Alejandra Díaz y Rosario Uría.

Adecuaciones:

Unidad didáctica N°.....

.....

.....

.....

.....

Firma y aclaración del docente