



**AREA FORMACIÓN PROFESIONAL
COMPONENTE INVESTIGACIÓN**

PROGRAMA ACADÉMICO:	Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales		
ASIGNATURA:	Procesos Agroindustriales I		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Tercero		
PRERREQUISITO:	Instalaciones Agroindustriales		
INTENSIDAD HORARIA:	Presencial 48	Autónomo 48	Total 96
No. CRÉDITOS:	2		

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

Definir y aplicar conceptos y actividades de un sistema agroindustrial mediante el procesamiento de materias primas en diferentes procesos para obtener productos finales de excelente calidad, donde se integren diferentes disciplinas del componente formación profesional de técnicos en procesos Agroindustriales

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Analizar las características de las diferentes materias primas sometidas a procesos de transformación y establecer los controles o puntos críticos en cada de las operaciones de acondicionamiento.

Realizar procesos de transformación de materias primas hasta obtener un producto final inocuo.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- Conceptos y definiciones de los parámetros mas importantes a tener en cuenta en la selección de materias primas (animales de abasto publico, edad, raza, selección, alimentación,
- Carne (canal, media canal, viseras rojas y blancas,
- Características químicas de la carne (agua, proteínas, lípidos, carbohidratos vitaminas, minerales.
- Operaciones de acondicionamiento de ganado bovino, porcino y aviar.
- Transporte
- Ayuno o cuarentena
- Sacrificio
- Faenamamiento
- Inspección sanitaria
- Decomiso
- Principales defectos en productos cárnicos (defectos por proceso, por calidad de materias primas, por empaque y por almacenamiento)
- Reconocimiento y operación de los equipos (hornoahumador, cutter, tanque de



escaldado, amarradora de chorizo, tajadora, balanza electrónica, mezcladora, molino de carnes, empacadora al vacío, selladora de bandejas...)

- Definición del producto
- Formulación del producto
- Procesamiento para la obtención del producto final. (productos cárnicos crudos, embutidos crudos y escaldados, crudos madurados, especiales ...)

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Para acometer el desarrollo de los se hará uso de: Guías de trabajo, talleres teórico-prácticos, consultas bibliográficas, exposiciones conjuntas, Clase magistral, Trabajo individual o en grupo, trabajo practico en la planta piloto de Procesos Agroindustriales en la tecnología de cárnicos.

Durante el seminario se deberán tener en cuenta algunos conceptos previos de conocimiento del módulo Procesos Agroindustriales I, II, III, IV, lo que facilita el desempeño de los estudiantes durante el proceso práctico de elaboración de los diferentes productos.

El material de consulta bibliográfico, los talleres y trabajos individuales serán entregados a los estudiantes con antelación al seminario.

Durante el proceso de evaluación del seminario podrán contemplasen aspectos como: Puntualidad, higiene en el manejo y manipulación de los alimentos (B.P.M), consultas y talleres resueltos, calidad en los productos procesados, desempeño laboral durante los procesos prácticos, vocabulario técnico, manejo de los equipos, informe final.

EVALUACIÓN

Se generaran tres notas que incluyen las diferentes actividades académicas, valoradas con los siguientes porcentajes:

- Evaluación 1 (30%)
- Evaluación 2 (35%)
- Evaluación 3 (35%)

BIBLIOGRAFÍA

- Logística en las empresas, R, Alonso, Y A Cerrano.
- Embalaje de los alimentos de gran consumo, G Boreado.
- Procesos Industriales, Juan Carlos Franco, U Del Quindío.
- Tecnología de carnes, Alba Marina Barrio, Rubén Darío Castellanos, U Del Quindío
- Páginas Web.
- Libros de la biblioteca relacionados con el tema.