

CENS San Martín

1 Año 1°, 2° y 3° División

AGROINDUSTRIA

CENS SAN MARTIN

Guía N° 4

DOCENTES: Sergio VEGA MAYOR (vegamayor.sergio@inta.gob.ar), Andres Daniel MALDONADO y Ramón LUCERO (severorlucero@gmail.com)

CURSO: 1° año 1°, 2° y 3° división

TURNO: Noche

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIA

Título: Clasificación de la Agroindustria

Agroindustria:

La agroindustria es la actividad económica que comprende la **producción, industrialización y comercialización** de productos agropecuarios, forestales y otros recursos naturales biológicos. Implica la **agregación de valor** a productos de la actividad agropecuaria, la silvicultura y la pesca. Facilita la **durabilidad y disponibilidad del producto de una época a otra**, sobre todo aquellos que son más perecederos.

La agroindustria se divide en 2 categorías: La **alimentaria** y la **no alimentaria**. La primera se encarga de la transformación de lo producido por la agricultura, ganadería, pesca y silvicultura en productos elaborados. En esta transformación se incluye los procesos de selección de calidad, clasificación (por tamaño), embalaje-empaque y almacenamiento de la producción agrícola, a pesar que no haya transformación en sí y también las transformaciones de los productos y subproductos obtenidos de la primera transformación agrícola. La rama **no alimentaria** es la encargada de la parte de transformación de estos productos que sirven como materias primas, utilizando sus recursos naturales para realizar diferentes productos industriales.

Clasificación de agroindustrias:

I- Según la transformación de la materia prima:

1-Sin transformación	1-Centros de acopio (para pequeños productores: Selección, empaque y mercadeo)	1- Leche 2- Pescado (pesca costera) 3- Frutas y verduras 4- Materia prima para la industria
	2-Almacenamiento	1- Silo de granos 2- Almacenes de materia prima o producto elaborado 3- Cámaras frigoríficas 4- Congeladoras
	3-Selección, clasificación y empaque	1- Fruta cítrica (por volumen . 7 tamaños distintos) 2- Fruta de carozo (por peso)
	4-Tamaños	1- Banano: Empaque de manos, por peso. Maduración pro-gramada. 2- Hortalizas: Clasificación por volumen (3-4 distintos) 3- Flores: Clasificación por variedad, color y largo de tallo 4- Empaque minorista: Impresión de peso y precio

Docentes: Sergio VEGA MAYOR, Andres Daniel MALDONADO y Ramón LUCERO

Director: Maldonado Fabián

Página 1

CENS San Martín

1 Año 1°, 2° y 3° División

AGROINDUSTRIA

2-Con transformación	1° Grado de transformación	1-Conservación y empaque del producto	<ul style="list-style-type: none"> 1- Deshidratación de frutas, verduras, especias, pescado 2- Secado de tabaco 3- Secado y tostado de pipas de girasol 4- Enlatado de frutas y verduras 5- Encurtido de hortalizas 6- Congelado de verduras 7- Beneficio de café 8- Beneficio de cacao 9- Lavadora de lana 10-Jaleas y mermeladas 11-Pasteurizado de leche 12-Pasteurizado de miel 13-Descascarado y pelado de frutos secos
		2-Elaboración	<ul style="list-style-type: none"> 1- Jugos de frutas , concentrados 2- Ingenios de azúcar, panela 3- Concentrados de tomate 4- Subproductos de la papa 5- Mataderos de vacunos, ovinos y porcinos 6- Mataderos de pollos y pavos 7- Limpieza y fileteado de pescado 8- Harina de carne 9- Harina de pescado 10-Bodega de vino (en Arg. <i>Vitis vinifera</i>) 11-Fábrica de cerveza 12-Molino de cereales 13-Fábrica de alimentos balanceados 14-Aserradero y secado de madera 15-Entarimado y plywood 16-Tratamiento de fibras vegetales 17-Fabricación de papel 18-Almazara: Obtención de aceite de oliva 19-Obtención de aceites vegetales
	2° Grado de transformación		<ul style="list-style-type: none"> 1- Subproductos de la leche 2- Subproductos de la carne 3- Salado, curtido y tratamiento del cuero 4- Harina de carne 5- Pasta y aceite de pescado 6- Tostado de café 7- Productos de panadería 8- Sopas y comidas preparadas 9- Derivados del azúcar 10-Fábrica de sogas y esterillas 11-Productos de pasta
	3°	3° Grado de transformación	<ul style="list-style-type: none"> 1- Tejedurías 2- Subproductos del cacao 3- Café instantáneo 4- Puertas y ventanas. Muebles 5- Marroquinería
	4°	4° Servicios	<ul style="list-style-type: none"> 1- Incubadoras de huevos 2- Tratamiento de desperdicios 3- Talleres de mantenimiento

Docentes: Sergio VEGA MAYOR, Andres Daniel MALDONADO y Ramón LUCERO

Director: Maldonado Fabián

Página 2

II-Clasificación por conglomerados o complejos agroindustriales
(se agrupan las actividades basadas en cada materia prima)

1. Conglomerado cárnico

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Matadero vacuno y porcino, troceado, frigorífico, empaque, congelado2. Chacinería, embutidos, ahumado, cocido, enlatado.3. Harina de carne y aceite.4. Salado de pieles | <ol style="list-style-type: none">5. Preparación y teñido de cueros6. Marroquinería, talabartería7. Matadero de pollos, troceado, enfriado, congelado8. Incubadoras9. Harina de carne y plumas |
|---|--|

2. Conglomerado de la madera

1. Aserradero de trozas, tablas y tablones
2. Laminadora
3. Fábrica de terciada, plywood
4. Compactados de aserrín
5. Postes tratados
6. Machihembrados-parquet
7. Muebles de jardín
8. Fabricación de cajas
9. Secadero – Muebles
10. Carbón de leña

4. Frutas y verduras

1. Plantas de selección y clasificación
2. Jugos - néctares - concentrados
3. Dulces y mermeladas
4. Subproductos del tomate
5. Frutas enlatadas
6. Encurtidos
7. Frutas desecadas
8. Verduras deshidratadas
9. Verduras congeladas

3. Lácteos

1. Centros de acopio y enfriado
2. Pasteurizado y envasado minorista
3. Mantequilla - crema - natillas
4. Quesos frescos y duros
5. Yogur
6. Helados - postres
7. Leche en polvo

5. Pescado

1. Abastecimiento de hielo
2. Heladeras de conservación
3. Limpieza y fileteado
4. Enlatado
5. Harina de pescado.

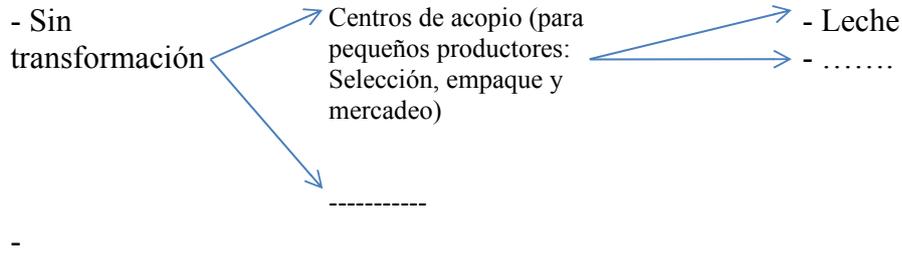
ACTIVIDADES:

- 1- Lea atentamente la guía completa.
- 2- Anote las palabras desconocidas que haya encontrado en esta guía y aquellas de las que no recuerde el significado.
- 3- Busque y copie el significado de las palabras anotadas en el glosario del punto 2.
- 4- Observe detalladamente la variedad de agroindustrias existentes según los tipos de clasificación.
- 5- En el cuadro de clasificación de la agroindustria según la transformación de la materia prima resalte aquellas que considera factibles en el departamento de San Martín y/o en la Provincia de san Juan.
- 6- Con las agroindustrias resaltadas en el punto 5 construya un esquema simplificado (a modo de resumen)

Docentes: Sergio VEGA MAYOR, Andres Daniel MALDONADO y Ramón LUCERO

Ej.:

Clasificación de la agroindustria según la transformación de la materia prima (resumen)



7- De cada conglomerado o complejo agroindustrial, mencione aquellas agroindustrias de las que conoce su existencia o ubicación en la provincia de San Juan.