

Escuela: CENS Médano de Oro

Docente: Gabriela Sassul Chiffel

Curso: 1° año

Turno: Noche

Área curricular: Agroindustria

## **UNIDAD N°1**

Título Guía N°1: 'Introducción a la Agroindustria'

Objetivo: conocer la Agroindustria nacional y provincial. Incorporar términos básicos de dicho sector.

Contenido:

### **¿Qué es Agroindustria?**

La agroindustria es el proceso de industrialización de los productos de la agricultura y la ganadería. Se entiende por industrialización a las etapas de producción, selección, procesamiento, transporte y venta de los productos a partir de la materia prima que brindan las actividades agropecuarias, con fines económicos.



La agroindustria se clasifica en dos según su producción en:

- Alimentarias: transforman y procesan los productos obtenidos de las actividades rurales en productos alimenticios, para el consumo. Incluye también la selección, clasificación y empaquetamiento del producto.

Pueden ser: Origen animal

Origen vegetal

Ej. Galletas, chocolatada, fideos, etc.

- No alimentarias: transforman productos que son utilizados como materia prima para realizar otros productos.

Ej. Prendas de vestir, muebles, papel, etc.

**En Agroindustria I se estudiará en profundidad la industria alimentaria.**

## I. Agroindustria nacional

La agroindustria es la actividad económica que comprende la industrialización y comercialización de productos agropecuarios, forestales y biológicos. En Argentina constituye una actividad estratégica para nuestro desarrollo económico y social por su impacto en la producción, el agregado de valor, las exportaciones y el empleo. Algunas ramas agroindustriales en Argentina:

- Industria frigorífica: carne vacuna y aviar
- Molinería de trigo
- Biocombustibles
- Industria semillera
- Industria algodonera
- Industria azucarera, cítrica y arándanos

## II. Agroindustria provincial

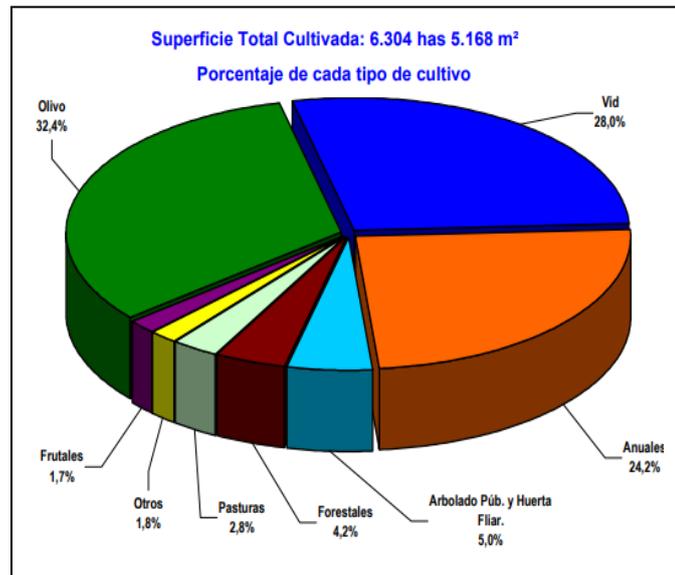
San Juan es tradición e innovación en vitivinicultura, olivicultura y frutihorticultura; siendo la tendencia actual la diversificación de la producción agroindustrial con estándares de calidad internacional. Con tan sólo una superficie cultivada de unas 105.000 hectáreas, San Juan es productora y exportadora de productos agroindustriales, con participación creciente en el mercado nacional e internacional gracias a los estándares sanitarios, ambientales y de calidad, óptimos para responder a las demandas y preferencias de consumidores cada vez más exigentes. Cuenta con:

- Ventajas comparativas de clima y suelo: con 300 días de sol al año, escasa humedad y gran amplitud térmica en los valles productivos y condiciones en sus suelos que protege a la producción de plagas y enfermedades.
- Ventajas competitivas: incorporación de buenas prácticas agrícolas e industriales; uso de tecnología de punta en la producción industrial; capacidad profesional.
- Infraestructura moderna de laboratorios e institutos agrícolas y fitosanitarios: que permiten producir semillas, alimentos e ingredientes saludables, de reconocida calidad y a precios competitivos.
- Estado provincial comprometido con desarrollar una producción agroindustrial sustentable: considerando piezas claves a la tecnología, la biotecnología, la investigación y el posicionamiento de la marca Origen San Juan.

Nuestra provincia se posiciona en altos lugares respecto a la producción industrial de productos con denominación de origen:

- 1° Productor y exportador de UVA EN FRESCO.
- 1° Productor y exportador de PASA DE UVA.
- 1° Exportador de CALABAZAS y CALABACINES ORGANICOS.
- 1° Productor de SEMILLA DE CEBOLLA.
- 1° Productor de MELONES con Denominación de Origen.
- 1° Productor de TOMATE PARA INDUSTRIA.
- 2° Productor y exportador de VINO.
- 2° Productor de ACEITUNAS.
- 3° Productor y exportador de ACEITE DE OLIVA.

En lo que respecta a la producción de nuestro departamento Rawson, los principales cultivos son frutales, hortalizas y semillas. Entre ellos, la superficie de uva y olivo constituyen el 98% de los frutales cultivados. Entre las hortalizas, los cultivos más importantes son ajo, tomate, cebolla, espárrago y melón.



### III. Términos básicos:

- **Materia prima:** son todos aquellos recursos que el hombre utiliza en la elaboración de productos, esto implica una transformación bajo algún proceso industrial.

Por la diversidad de la naturaleza, la materia prima se puede clasificar:

-Origen Orgánico: a su vez puede ser:

-Vegetal: incluye la madera, algodón, cereales, frutas y verduras.

-Animal: incluye carne de res, pescado, aves y sus derivados como leche, huevo, cuero, seda, lana.

-Origen Inorgánico: incluye minerales tales como metales (hierro, plata, oro, cobre, aluminio, etc.). O no metales como sal o mármol.

-Origen Fósil: incluye el gas y el petróleo.

- **Insumos:** son objetos, materiales y recursos usados para producir un producto o servicio final. Es decir, son productos que ya han sufrido modificaciones y constituyen un refuerzo para la creación de otros bienes y servicios.

Algunos ejemplos de insumos son: engranajes, memorias externas, cartuchos, cuadernos, desinfectantes, entre otros. Y dependerán del rubro, es por esto que se clasifican en:

-Insumos informáticos: cartuchos, teclados.

-Insumos médicos: sondas, catéteres,

-Insumos para la salud: jeringas.

-Insumos agrícolas: fertilizantes, mangueras.

-Insumo de oficina administrativa: clips, lapiceras

Entonces no es lo mismo hablar de insumos y materia prima, la diferencia principal radica en que la materia prima son todos aquellos materiales de origen natural que constituyen la base de algún producto, mientras que los insumos son elementos ya procesados que ayudan a desarrollar un producto final.

- **Calidad:** es el conjunto de características y/o atributos que hacen del alimento algo más apetecible para el consumidor, considerando también el aspecto sanitario y valor nutritivo.
- **Alimentos:** es toda aquella sustancia nutritiva que permite mantener a seres vivos con sus funciones vitales. Se clasifican en:

-Alimentos perecederos: son aquellos productos que tienen una vida útil (tiempo que dura el alimento con calidad aceptable) muy corta, lo cual produce que entren en un proceso de descomposición muy rápido.

-Alimentos semiperecederos: son aquellos que permanecen sin deterioro por mucho tiempo.

-Alimentos no perecederos: conservan su estructura, calidad y durabilidad en buenas condiciones a temperatura ambiente, con una vida útil de meses y/o años.

- Manipulación de alimentos: Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.
- Elaboración de alimentos: Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.
- Fraccionamiento de alimentos: Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original
- Almacenamiento: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.
- Contaminación: Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.

#### GUÍA DE ACTIVIDADES:

1. ¿Tenía conocimientos previos sobre agroindustria? ¿Cuáles? En caso de ser negativa la pregunta, ¿qué temas pensó cuando se la nombramos en el título?
2. Una vez leído el texto, con sus palabras defina:
  - a) Agroindustria
  - b) Materia prima
  - c) Insumos
3. Como vimos en el texto, los alimentos se clasifican en tres según su origen, complete el siguiente esquema con ejemplos de los mismos:

**ALIMENTOS  
PERECEDEROS**

- Ej 1.
- Ej 2.

**ALIMENTOS  
SEMIPERECEDEROS**

- Ej 1
- Ej 2.

**ALIMENTOS NO  
PERECEDEROS**

- Ej 1.
- Ej 2.

4. Del siguiente listado, identifique que productos son Materia prima (MP) o Insumos (I):
  - LAPICES \_\_\_\_\_
  - TRIGO \_\_\_\_\_
  - MADERA \_\_\_\_\_
  - LANA \_\_\_\_\_
  - BARBIJOS \_\_\_\_\_
  - CARNE VACUNA \_\_\_\_\_