



ELECTIVA (GERENCIA AGROINDUSTRIAL)

Especialista en contenido:	ING. JHONATHAN TORRES	AUTORIZADO POR VICE RECTORADO ACADÉMICO (FIRMA Y SELLO)
Fecha de elaboración:	MARZO, 1994	
Elaborado por:	ING. JHONATHAN TORRES	

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Unidad curricular destinada a proporcionar conocimientos básicos sobre el sector agroindustrial Venezolano, con especial interés en los aspectos referentes a las materias primas utilizadas y el funcionamiento general de las empresas a nivel de producción. El programa está integrado por seis unidades:

I.- Introducción al conocimiento de la actividad agroindustrial.

II.- Las materias primas.

III.- Conservación de alimentos.

IV.- Agroindustrias del sub-sector vegetal.

V.- Agroindustrias del sub-sector animal.

VI.- Agroindustrias productoras de alimentos concentrados.

MODALIDAD Y ESTRATEGIA DE ENSEÑANZA

Persiguiendo la finalidad de formar profesionales con conocimientos amplios y capacidad de análisis en base a criterios válidos encaminados a la optimización del proceso de toma de decisiones, se sugiere el uso de los siguientes procedimientos de instrucción:

-Revisión Bibliográfica.

-Estudio de casos.

-Discusión Estructurada.

-Exposiciones Orales.

ESTRATEGIA DE ESTUDIO

Para el logro de los objetivos formulados es necesario lograr la motivación del alumno a la adopción de una rutina de revisión bibliográfica y análisis de contenidos que conduzcan a la formulación de una base de criterios.

OBJETIVO TERMINAL DE LA ENSEÑANZA

Al terminar el curso el participante será capaz de:

-Insertarse dentro del proceso gerencial de una empresa agroindustrial, aportando elementos de juicio contundentes que contribuyan a la optimización del proceso productivo.

-Analizar los aspectos involucrados en la sección y valoración de las materias primas.

UNIDAD I	OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES AGROINDUSTRIALES	CONOCER LA GENERALIDAD DE LAS ACTIVIDADES AGROINDUSTRIALES VENEZOLANAS, A FIN DE IDENTIFICAR CADA UNO DE LOS COMPONENTES Y COMPRENDER SU REALIDAD.
DURACIÓN	
1 SEMANAS	
EVALUACIÓN	
10 % TRABAJO DE APLICACIÓN	
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN	
• Revisión Bibliográfica. • Discusión Estructurada.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
1. Definir los conceptos fundamentales de la actividad agroindustrial. 2. Conocer las funciones de la agroindustria. 3. Describir la agroindustria Venezolana.	
CONTENIDOS	
• Conceptos fundamentales. • Razones que justifican el procesamiento agroindustrial. • Funciones de la agroindustria. • Visión Global de la agroindustria Venezolana.	

UNIDAD II	OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
LAS MATERIAS PRIMAS	INTERPRETAR LOS TERMINOS Y CONCEPTOS REFERENTES A LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS A FIN DE FUNDAMENTAR TÉCNICAMENTE EL PROCESO DE TOMAR DECISIONES DE RECEPCIÓN DE COSECHAS.
DURACIÓN	
2 SEMANAS	
EVALUACIÓN	
15 % TRABAJO DE APLICACIÓN	
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN	
• Discusión Estructurada. • Revisión Bibliográfica. • Exposiciones Orales.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
1. Definir la terminología empleada en la valoración de materia prima. 2. Identificar los principios tipos de materia prima. 3. Definir calidad. 4. Describir las técnicas común mente empleadas a la medición de calidad de las materias primas.	
CONTENIDOS	
• Terminología empleada en la valoración de las materias primas . • Tipos y fuentes de materias primas para la agroindustria. • La calidad de la materia agroindustrial. • Reseña de las pruebas para la determinación de la calidad en materias primas agroindustriales.	

UNIDAD III		OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		EMPLEAR EL CONOCIMIENTO DE LOS PRINCIPALES PROCESOS USADOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA FUNDAMENTAR DECISIONES.
DURACIÓN		
1 SEMANA		
EVALUACIÓN		
10% TRABAJO DE APLICACIÓN		
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN		
• Revisión Bibliográfica. • Exposiciones Orales. • Discusión Estructurada.		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
1. Identificar las principales técnicas empleadas en la conservación de alimentos . 2. Establecer comparaciones entre diferentes técnicas.		
CONTENIDOS		
• Técnicas de conservación de alimentos (TCA). • Clasificación. • Análisis comparativo de los T.C.A.		

UNIDAD IV	OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
AGROINDUSTRIAS DEL SUB-SECTOR VEGETAL.	AL CONOCER LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE SE DESEMPEÑAN EN EL SUB-SECTOR VEGETAL, SEA POSIBLE CONFIGURAR UN CONJUNTO DE CRITERIOS QUE RESPALDEN EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DEL ÁREA.
DURACIÓN	
4 SEMANAS	
EVALUACIÓN	
25% TRABAJO DE APLICACIÓN	
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN	
• Revisión Bibliográfica. • Discusión Estructurada. • Exposiciones Orales. • Estudios de Casos.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
1. Identificar los diferentes rubros de que consta el sub-sector vegetal. 2. .Describir las actividades particulares de las principales agroindustriales del sub-sector vegetal. 3. Conocer los criterios de valoración y manejo de materias primas en los diferentes rubros.	
CONTENIDOS	
• Centrales azucareros. Oleaginosas. Molinos y afines. Procesadores de café. Tabacaleras. Bodegas, destilerías y cerveceras. Vegetal y frutas en conserva. Agroexportadoras y empaquetadoras .	

UNIDAD V	OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
AGROINDUSTRIA DEL SUB-SECTOR ANIMAL	AL CONOCER LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE REALIZA EL SUB-SECTOR ANIMAL, SERÁ POSIBLE CONFIGURAR UN CONJUNTO DE CRITERIOS QUE RESPALDEN EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DEL ÁREA.
DURACIÓN	
3 SEMANAS	
EVALUACIÓN	
20% TRABAJO DE APLICACIÓN	
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN	
• Revisión Bibliográfica. • Discusión Estructurada. • Exposiciones Orales. • Estudio de Casos.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
1. Identificar los diferentes rubros de que consta el sub-sector animal. 2. Describir las actividades particulares de las principales agroindustrias del sub-sector. 3. Conocer los criterios de valoración y manejo de materias primas en diferentes rubros.	
CONTENIDOS	
• Lácteos. Mataderos. Carnes y pescados en conserva. Tenerías.	

UNIDAD VI	OBJETIVO TERMINAL DE UNIDAD
AGROINDUSTRIAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS CONCENTRADOS	AL CONOCER LA ACTIVIDAD DE LAS EMPRESAS PRODUCTIVAS DE ALIMENTOS CONCENTRADOS, SERÁ POSIBLE CONFIGURAR UN CONJUNTO DE CRITERIOS QUE RESPALDEN EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES EN LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DEL ÁREA.
DURACIÓN	
1 SEMANA	
EVALUACIÓN	
10% TRABAJO DE APLICACIÓN	
ESTRATEGIA DE INSTRUCCIÓN	
• Revisión Bibliográfica. • Exposiciones Orales. • Discusión Estructurada. • Estudios de Casos.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
1. Describir las actividades particulares de las agroindustrias productoras de alimentos concentrados. 2. Conocer los criterios de valoración de materias primas para la elaboración de alimentos concentrados.	
CONTENIDOS	
• Las agroindustrias productoras de alimentos concentrados.	

BIBLIOGRAFÍA

- Akenhurst, B. 1973. El Tabaco. Editorial Labor. Barcelona, España
- Castle, E.; M. Becker y F. Smith. 1977. Administración de Empresas Agropecuarias. Editorial El Ateneo. Buenos Aires Argentina.
- Earle, R. 1968. Ingeniería de Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- Frazier, W. 1962. Microbiología de los alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- Garassini, L. 1964. Microbiología Tecnológica. Ediciones de la Biblioteca de la U.C.V. Caracas.
- Gillier, P y P. Silvestre. 1970. El Cacahuete o Maní. Editorial Blune. Barcelona, España.
- González, M; Méndez, F. Manzano, J. y Guerrero, N. 1973. Manual Teórico-práctico de Microbiología Agrícola e Industrial U.C.L.A. Barquisimeto, Venezuela.
- Jugenheimes, R. 1981. Maíz. Editorial Limusa. México.
- Nosti, J. 1963. Cacao, Café y Té. Salvat Editores. Barcelona, España.
- Praloran, J. 1977. Los Agrios. Editorial Blune. Barcelona, España.
- Prescott, S. y C. Dunn. 1962. Microbiología Industrial. Editorial Aguilar. Madrid, España.
- Sánchez, F. 1972. Materia Prima: Caña de Azúcar. F. Sánchez (Editor). México.