



AREA FORMACIÓN PROFESIONAL
COMPONENTE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES

PROGRAMA ACADÉMICO:	Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales		
ASIGNATURA:	Procesos agroindustriales II		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Tercero		
PRERREQUISITO:	Procesos Agroindustriales I		
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 del técnico 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 aspectos técnicos en la producción de materias primas de origen vegetal aptas para el consumo humano. (variedades, climas periodos vegetativos),
- selección y clasificación).
- Operaciones de acondicionamiento
- Características físico químicas de los productos (materias primas frutas y hortalizas).
- Conservación de los productos en granja.
- Reconocimiento y operación de los equipos pertinentes a la tecnología (marmita, pasteurizador, envasadora volumétrica, despulpadora, deshidratador de vegetales, tanques de escaldado, procesador de vegetales, licuadora industrial)
- Defectos por procesos.
- Defectos por calidad de materia prima
- Defectos de temperatura.
- Defectos de empaque y almacenamiento.
- Definiciones de los productos en la tecnología de FRUVER



- Productos deshidratados (principales fenómenos que ocurren en la deshidratación, clasificación de las técnicas de deshidratación, practica de deshidratación de bandejas o gabinete).
- Procesamiento para la obtención del producto final. (productos en la tecnología de FRUVER)
- Procesos aplicados a la conservación de frutas , (néctar de frutas, jugos de frutas, frutas en almíbar, jaleas de frutas, compota, mermeladas)
- Conservación de vegetales por fermentación y encurtidos (arvejas, zanahoria, ensaladas de verduras en encurtidos, vino).
- Productos alimenticios de origen vegetal salsa de tomate ,pasta de tomate, zumos de hortalizas, pulpas y concentrado de frutas
- Conceptos y definiciones de aspectos técnicos en la producción de leche. (alimentación, sanidad, selección, razas)
- Características físicas-químicas-microbiológicas.
- Obtención de la leche cruda.
- Factores que influyen en la calidad de la leche.
- Conservación de la leche en granja.
- Reconocimiento y operación de los equipos pertinentes a la tecnología (marmita, tina quesera, pasteurizador, prensa hidráulica, tanque de maduración de leches fermentadas, envasadora volumétrica, maquina para hacer helado, descremadora)
- Defectos por procesos.
- Defectos por calidad de materia prima
- Defectos de temperatura.
- Defectos de empaque y almacenamiento.
- Definiciones de leches concentradas empaque y almacenamiento. Procesos de elaboración, diagramas de procesos, control de calidad.
- (Arequipe, manjar blanco,leche
- Condensada...)
- Definición de leches fermentadas empaque y almacenamiento.
- Procesamiento para la obtención del producto final. (productoscarnicos escaldados , escaldados embutidos crudos, crudos madurados, carnicos especiales.
- Procesos de elaboración, diagramas de procesos, control de calidad. (bebidas lácteas, yogurt, kumis, cultivo láctico.
- Productos lácteos madurados y grasos .procesos , diagramas de procesos, control de calidad. (mantequilla, quesos helados)
- Definición del producto, procesos de elaboración, diagrama de proceso, control de calidad (avena, trahuco, panelitas de leche, arroz de leche...)

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Para acometer el desarrollo de los objetivos 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 productos lácteos.

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.

EVALUACIÓN

- Durante el proceso de evaluación del seminario podrán contemplarse 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.

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 vegetales I, II,III, Juan Fernando Torres Rodríguez, Hernán Bonilla Páez, Universidad Del Quindío
- Páginas Web.
- Libros de la biblioteca relacionados con el tema.