

## Laboratorio de agronegocios área agrícola

### IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

**Centro Universitario:**

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias

**Departamento:**

Departamento de Producción Agrícola

**Academia:****Nombre de la unidad aprendizaje:**

Laboratorio de Agronegocios Área Agrícola

Clave de la materia:	Horas de Teoría:	Horas de practica:	Total de Horas:	Valor en créditos:

Tipo de Curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Taller	Licenciatura	Licenciado en Agronegocios	

**Área de formación**

Área de Formación Especilaizante Selectiva

**Elaborado por:**

Carlos Aguirre Torres

**Fecha de elaboración:**

Mayo de 2006

**Fecha de ultima actualización:**

### PRESENTACIÓN

Las tendencias del desarrollo agrícola, se manifiesta fundamentalmente en el dinamismo de la creciente subordinación de la agricultura, así como la crisis y problemática de los últimos años, son el principal factor estimulante para que lleve a la comprensión del procesamiento de productos agrícolas y su problemática.

Existe la necesidad de formar recursos humanos altamente capacitados para incidir en el aprovechamiento de los productos agrícolas, por lo que se requiere que la formación de profesionales capaces de industrialización y comercialización de bienes del sector agropecuario y forestal, con los conocimientos que les permitan identificar y analizar la relación que existe entre la producción de

materias primas y su posible conservación, industrialización y comercialización.

### UNIDAD DE COMPETENCIA

Desarrollará la capacidad de coordinación y desarrollo de procesamiento de productos agrícolas, encaminados a optimizar los recursos agrícolas para su comercialización, de dirección y control de procesos y sistemas de producción de alimentos con materia prima agrícola utilizando estándares de control de calidad, de diseño e implementación procesos de producción e instalaciones auxiliares para ayudar a elevar la competitividad de los procesos, además de contribuir al control de la contaminación seleccionando la tecnología adecuada, tratando agua residuales y desecho del agro y la industria.

### SABERES

<b>Saberes prácticos</b>	Realidad socioeconómica ,cultural y ecológica Idioma al menos leer Computación Integración de empresas de industrialización de productos agrícolas Expresión Oral, Escrita y corporal
<b>Saberes teóricos</b>	Herramientas Gerenciales y Marketing. Relaciones Humanas y Etica Profesional Control de la calidad de los productos agrícolas Economía de la empresa familiar Producción e Industria rural
<b>Saberes formativos</b>	Conceptuar los procesos de las cadenas productivas relacionadas con los productos agrícolas , con capacidad de interpretar los fenómenos tecnológicos, de mercado y de manejo de los recursos agrícolas. Definir y seleccionar productos agrícolas, mediante el enfoque de la rentabilidad social y financiera. Saber tomar decisiones basadas en análisis sociales, financieros, de mercados, administrativos, económicos y de laboratorio. Comprender los controles de calidad en el entorno rural.. Participar en la generación de proyectos microempresariales agrícolas que permitan comercializar los servicios y productos. Pensamiento crítico. Espíritu Emprendedor y de negociación

### CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Materias primas de origen vegetal.
2. Clasificación y tipos de conservas, aditivos.
3. operaciones de preparación de las materias primas.
4. Cinética de la destrucción de microorganismos y enzimas.
5. Elaboración de conservas vegetales.
6. Elaboración de zumos y néctares.
7. Elaboración de mermeladas, confituras y jaleas.
8. Equipos empleados para la elaboración y el tratamiento térmico.
9. Principios generales de envasado.
10. Principales equipos para el envasado, cerrado y etiquetado.

11. Aplicación del Método Apert.  
12. Diseño higiénico en la industria de conservas vegetales y zumos.

### ACCIONES

Elaborará al menos un producto agrícola procesado, integrará los reportes de cada uno de los procesos de industrialización, los cuales explicará y replicará ante un equipo de profesores y productores.

### ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN

7. Evidencias de aprendizaje	8. Criterios de desempeño	9. Campo de aplicación
Claridad, seguridad, expresión verbal y no verbal en la explicación y replica los procesos de industrialización estudiados ante el jurado de calificación.	Reportes de cada uno de los procesos. Calidad en la presentación. Opinión del jurado de calificación.	Productores, empresas privadas, públicas y sociales relacionadas con las actividades agrícolas tanto nacionales como internacionales.

### CALIFICACIÓN

40% explicación y replica ante el jurado calificador.  
40% procesamiento de al menos una conserva agrícola.  
20% reportes elaborados.

### ACREDITACIÓN

De acuerdo a los Reglamentos vigentes de la Universidad de Guadalajara respectivos

### BIBLIOGRAFÍA

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Ashurst, P.R. Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gas. Acribia. Zaragoza.  
Casp A. y Abril J. 1999. Procesos de conservación de alimentos. AMV Mundi Prensa, Madrid.  
Fellows, P. 1994. Tecnología de los Alimentos I. Ed. Síntesis Madrid.  
Sielaff, H. 2000. Tecnología de la fabricación de conservas. Acribia. Zaragoza

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA