

INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE PROCESOS EN LA INDUSTRIA PESQUERA-ACUÍCOLA

scorvalan@frch.utn.edu.ar

DOCENTE RESPONSABLE:

Corvalán, Soraya.^{1,2}

¹Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Chubut. Departamento de Ingeniería Pesquera, Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

²Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Chubut. Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Acuicultura, Pesca y Alimentos, Puerto Madryn, Chubut, Argentina.

1. FUNDAMENTOS

El curso está diseñado para brindar una comprensión integral de los aspectos esenciales que sustentan la producción de productos pesqueros y acuícolas. A través del estudio de las principales materias primas y sus orígenes, los diferentes tipos de cortes y presentaciones, las variables productivas y las estrategias de optimización de procesos, los y las participantes podrán adquirir las herramientas necesarias para mejorar la eficiencia, la calidad y la sostenibilidad en esta importante industria.

El abordaje de estos temas permite no sólo enfocar la mirada en la optimización de procesos, sino también apunta la toma de decisiones informadas que benefician tanto a los productores como a los consumidores, asegurando un desarrollo responsable y competitivo del sector.

2. OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo General:

Brindar a los y las participantes una comprensión básica de los principios fundamentales de la ingeniería de procesos aplicados a la industria pesquera y acuícola, promoviendo la optimización y eficiencia en las operaciones de transformación de la materia prima.

Objetivos Específicos:

- Identificar las principales materias primas utilizadas en la industria pesquera y acuícola.
- Reconocer los diferentes tipos de cortes y presentaciones de productos pesqueros y acuícolas.

- Comprender las variables productivas clave y aprender a calcularlas para mejorar los procesos.
- Desarrollar habilidades en el uso de conceptos matemáticos básicos, como promedios y porcentajes, aplicados a la ingeniería de procesos.
- Analizar algunas alternativas de optimización de procesos para incrementar la eficiencia y calidad en la producción pesquera y acuícola, con visión de lo que representa cada etapa en la cadena de suministro.
- Facilitar la transferencia de conocimiento formal y tácito entre los actores del sector sobre optimización de procesos en la industria pesquera.

3. CONTENIDOS MÍNIMOS

- Principales materias primas
- Tipo de cortes y presentaciones
- Variables productivas y su cálculo
- Optimización de procesos y su relación con los costos de calidad
- Cadenas de valor y de suministro

4. FECHAS Y CARGA HORARIA

Duración total: 6 horas.

Modalidad: Actividad realizada por videoconferencia sincrónica (Zoom).

Lunes 18/08 y martes 19/08 de 18 a 21 hs

5. METODOLOGÍA DE TRABAJO

- Sesiones teóricas breves y conceptuales.
- Intercambio de saberes con los y las participantes.
- Evaluación continua

6. DESTINATARIOS

La capacitación estará destinada principalmente al personal de empresas del sector (área productiva, comercial, calidad o de otras áreas), pescadores/as artesanales, docentes, estudiantes universitarios/as, profesionales vinculados a la actividad, y público en general.

Requisitos técnicos para el dictado:

Zoom institucional
Computadora
Internet

Requisitos técnicos para participantes:

Participación remota por Zoom: Computadora con cámara, micrófono e internet

7. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa, basada en:

- Participación en clase con intercambios con la docente y el resto de los y las asistentes.
- Evaluación con formulario de múltiple choice

Nota: Se otorgará certificado de participación a quienes completen satisfactoriamente las actividades del curso.

8. BIBLIOGRAFÍA.

Boziaris, I. S. (Ed.). (2014). Seafood processing: technology, quality and safety. IFST advances in food science. John Wiley & Sons. Chichester, West Sussex, United Kingdom. 508 pp.

Corvalán, S. (2022) Apuntes del módulo “Procesamiento de los recursos pesqueros”. Formación profesional de inspectores e inspectoras de pesca. Consejo Federal Pesquero. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Chubut.

Corvalán, S. (2011) Apuntes de cátedra Tecnología del Producto Pesquero III. Ingeniería Pesquera. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Chubut.

Future of Fish (2015) Making Sense of Wild Seafood Supply Chains. A report created for The Nature Conservancy.

MinAgri (2017) Protocolo de calidad para langostinos enteros congelados a bordo. Protocolo de Calidad. Código SAA 053, Versión 05. Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina, Subsecretaría de Alimentos y Bebidas. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema_protocolos/protocolo_langostinos.pdf

Sikorski, Z. (1994) Tecnología de los productos del mar. Editorial Acribia. España.

Zugarramurdi, A. Parin M.A. y Lupín H.M. (1999). *Ingeniería económica aplicada a la industria pesquera*. FAO/ Fishery and Aquaculture Economics and Policy Division, Roma, p 1-268.