



Guía docente

Explorá y cultivá tu futuro en los campos de Corrientes

Área disciplinar: Procesos Productivos Agropecuarios

Nivel: Secundario

Año: 5°

Contenido

- Agroindustrias generales: introducción y caracterización de las producciones

Presentación

El video presenta una introducción al núcleo productivo de la región de Corrientes, su vital contribución a la economía a través de la producción, la industrialización y la comercialización de productos agrícolas y ganaderos. Explica los diferentes niveles de transformación de los productos, destacando la innovación y la sostenibilidad en la producción.

Se centra en la relevancia de productos claves como el arroz y los arándanos, conocidos como "oro azul", y cómo su industrialización puede llevar a la creación de productos innovadores que agreguen valor a la economía local.

El objetivo del video es mostrar la importancia de la cadena de valor de la agroindustria, desde la conservación básica de productos hasta su transformación en bienes más complejos, y cómo estos procesos son esenciales para la economía local y la exportación.

Actividades sugeridas

El video es ideal para ser utilizado en el aula como parte de un proyecto interdisciplinar (sociales y ciencias económicas), ya que es un buen punto de partida del debate sobre la economía regional, la sostenibilidad y el desarrollo tecnológico. También puede ser un recurso valioso como material de apoyo para el trabajo autónomo en proyectos estudiantiles.

1. Investigar sobre los principales productos agroindustriales de Corrientes (arroz, yerba mate, té, tabaco, cítricos y ganadera) para complementar la información del video.
2. Construir un diagrama de flujo del proceso productivo del arroz desde la cosecha, la transformación, hasta su comercialización y qué tipo de variedad es la que más se consume? ¿Qué es el arroz dorado? Para el diagrama de flujo podrán recurrir a la herramienta on line [Lucidchart](#).
3. Clasificar los productos según su nivel de transformación con ejemplos locales.

4. Visitar de forma virtual o presencial una planta de procesamiento para observar la transformación primaria y secundaria.
5. Investigar de manera grupal sobre las técnicas utilizadas para el cultivo de arándanos y su sostenibilidad.
6. Proponer un nuevo producto agroindustrial utilizando como materia prima arroz o el "oro azul" (arándanos). Ejemplo con arándanos: una mermelada con características innovadoras; con arroz: un arroz con leche con colchón de diferentes frutas.
7. Compartir las producciones realizadas y en las que han creado sus diagramas de flujo, focalizando en la importancia de la cadena de valor de la agroindustria

Bibliografía

- Alimentos Argentinos (2016). Alimentos Argentinos, Volumen 69, págs. 10-63. En https://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/aa_69_issuu
- Consejo Argentino para la Información y el Desarrollo de la Biotecnología (2019). Arroz dorado: el cultivo transgénico amado por los humanitarios y cuestionado por Greenpeace. En: <https://www.argenbio.org/actualidad/72-mas-novedades-en-el-mundo/11911-a-roz-dorado-el-cultivo-transgenico-amado-por-los-humanitarios-y-cuestionad-o-por-greenpeace>
- La producción de arándanos en Corrientes: el ejemplo de Esteros Azules. Diario El Litoral de Corrientes. En: https://www.apama.com.ar/noticias/2510_la-produccion-de-arandanos-en-corr-ientes-el-ejemplo-de-esteros-azules.html.
- Medina, M. B. (2019). Diagrama de flujo del proceso de elaboración de arroz. En: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Diagrama-de-flujo-del-proceso-de-elaboracion-de-arroz_fig1_341327197
- Plan de implementación de la provincia de Corrientes, 2016. Proyecto de inclusión socio-económica en áreas rurales. (Informes productivos provinciales). Medina, M. B. (2019). Diagrama de flujo del proceso de elaboración de arroz. En: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Diagrama-de-flujo-del-proceso-de-elaboracion-de-arroz_fig1_341327197
- Secretaría de Agroindustria, Presidencia de la Nación. Arroz: Básico en la cocina, importante en la alimentación (2015). En: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/seguridad-alimentaria-y-nutricion/fichaspdf/Ficha_37_Arroz.pdf

Créditos (equipo docente): María Cecilia Canteros, Julia Beatriz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.