



PRÁCTICA DE DETERMINACIÓN ANALÍTICA II



APLICACIÓN INDUSTRIAL

El objetivo de esta materia es impartir nociones elementales sobre el valor agregado de los distintos granos. Comprende un breve estudio de las exigencias de las distintas industrias que elaboran productos derivados de los cereales y oleaginosas, incluidos dentro de las reglamentaciones de la Ley de Granos. Se describen someramente los procesos fabriles empleados, y los análisis fundamentales para el aseguramiento de la calidad de los mismos, de sus materias primas y productos de elaboración. Siempre teniendo en cuenta que la elaboración industrial, tiene como función transformar la materia prima en productos más adecuados con las exigencias y gustos del consumidor.

Los granos de los cereales son la materia prima de numerosas industrias, entre las que figura la molinería de trigo, que produce harinas y sémolas destinadas a la elaboración de pan, galletas, bizcochos, pastas, etc. Las malterías que con la cebada elaboran la malta utilizada en la industria cervecera y en otras industrias fermentativas, las destinadas a descascarar y pulir el arroz, los establecimientos destinados a obtener distintos productos del maíz, las industrias que de diferentes cereales obtienen alcohol, glucosa, alimentos balanceados, etc.

Los granos oleaginosos son la materia prima utilizada para la obtención de aceites de diferentes características y de subproductos que, como en el caso de la soja, son de gran demanda como consecuencia de su elevado contenido proteico y de determinados componentes que pueden separarse del aceite.

También los granos, productos y subproductos elaborados por las distintas industrias son utilizados en la cría y engorde de animales, que de acuerdo con las técnicas modernas tiene que considerarse como una industria, cuyo objeto es la transformación de proteínas vegetales en proteínas animales.



El mayor o menor grado de convertibilidad debe guardar relación con su valor como materia prima.

La comercialización de los cereales y oleaginosas se rige por normas que establecen su calidad, y al elaborar las mismas se tiene en cuenta el destino de la mercadería como materia prima.

Además se busca que dichas normas sean de rápida y simple ejecución (sin perder fiabilidad) con el objeto de no entorpecer el ágil desenvolvimiento de las transacciones comerciales.

Las normas que establecen la calidad comercial de una mercadería deben guardar relación con el valor de los productos y subproductos con ella elaborados y debe reconocerse que si la técnica de elaboración o las preferencias del consumidor variasen, habrá de cambiar las reglamentaciones que rigen la comercialización, adaptándolas a la nueva modalidad.

En síntesis, debe existir una relación lo más estrecha posible entre las determinaciones denominadas análisis comercial y análisis industrial, siendo las primeras un reflejo de las segundas, debiendo además existir entre ambas y el resultado real de la industria, técnicamente bien conducida, una perfecta correlación.

AGRO ALIMENTO – CADENA AGROALIMENTARIA

Según el Código Alimentario Argentino, en su Art. 6, define a los alimentos como “toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación “alimento” incluye: además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.” En este sentido, nos preguntamos ¿Los granos son alimentos?

Características de la Calidad de Alimentos:

- **Inocuidad:** se refiere a la seguridad del alimento. Un alimento es inocuo cuando no puede causar daño alguno a quien lo consume. Es la más importante de las características de Calidad ya que al perder su condición de inocuidad el alimento deja de ser alimento.
- **Nutricionales:** se trata de la composición del alimento. Se consideran también las ganancias y pérdidas durante el procesamiento.
- **Organolépticas:** olor, sabor, textura. etc.
- **Comerciales:** hace referencia a los requisitos comerciales como disponibilidad de producto, accesibilidad, precio, etc.

Como vemos la INOCUIDAD es la única característica que puede hacer que el alimento pierda la condición de alimento.

Otras definiciones importantes:

- **CADENA AGROALIMENTARIA:** conjunto de etapas por las que el alimento transita desde la producción de sus materias primas hasta que es ingerido por el consumidor.



- **VALOR AGREGADO EN ORIGEN:** el concepto es transparente: se trata de agregar valor a las producciones en forma local y/o regional, en el origen.

- **CADENA DE VALOR:** puede definirse como la colaboración estratégica de empresas con el propósito de satisfacer objetivos específicos de mercado en el largo plazo, y lograr beneficios mutuos para todos los “eslabones” de la cadena.

Dentro de una misma cadena agroalimentaria se forma una red de alianzas estratégicas entre varias empresas, de negocios independientes.