

Agroindustria

Modelo de Parcial o Previo

- 1) CÓMO SE CLASIFICAN LAS AGROINDUSTRIAS SEGÚN EL TIPO DE ELABORACION Y/O PROCESO?
- 2) CUÁLES TIPOS DE QUESOS EXISTEN, EN QUE SE DIFERENCIAN Y CUALES SON LOS PUNTOS DE CONTROL DESTACADOS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CADA UNO?
- 3) QUÉ ES LA PASTEURIZACIÓN Y PARA QUE SIRVE?
- 4) MIEL, CUÁLES SON LOS COMPONENTES NUTRICIONALES DE LA MIEL Y EL POLEN. ADEMÁS LOS PRINCIPALES PAÍSES A LOS CUALES EXPORTA LA ARGENTINA.
- 5) EXPLIQUE QUE SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O ELABORACIÓN, DETALLE LOS PUNTOS QUE SE CONTROLAN EN TODA LA CADENA (RECUERDE LAS PREGUNTAS FUNDAMENTALES PARA LLEVAR A CABO LAS PRÁCTICAS) Y LOS TIPOS DE DOCUMENTOS Y REGISTROS NECESARIOS PARA LLEVAR ADELANTE EL PROCESO.
- 6) DURANTE LA FERMENTACIÓN DE ENCURTIDOS “FERMENTADOS” SE PRODUCEN NUMEROS CAMBIOS. CUÁLES SON ELLOS Y POR QUÉ OCURREN?
- 7) QUÉ ES UN CIRCUITO PRODUCTIVO Y QUIÉNES LOS ACTORES DE LA CADENA?
- 8) CUÁLES TIPOS DE ENCURIDOS Y CONSERVAN QUE EXISTEN, EN QUE SE DIFERENCIAN Y CUALES SON LOS PUNTOS DE CONTROL DESTACADOS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CADA UNO?
- 9) CUÁLES SON LOS NUEVOS PRODUCTOS DE LA AGROINDUSTRIA QUE SE EXPORTAN AHORA A TUNEZ?
- 10) MIEL, CUÁLES SON LOS PROCESOS LOGISTICOS DE LA MIEL Y LOS PRINCIPALES EXPORTADORES DEL MERCADO MUNDIAL?