Bolsa de Valores de Asunción

PERITO CLASIFICADOR DE CEREALES, OLEAGINOSAS, LEGUMBRES Y SUBPRODUCTOS

BOLSA DE PRODUCTOS
CÁMARA ARBITRAL

Julio 2023

PERITO CLASIFICADOR DE CEREALES

¿Que es un Perito Clasificador de Cereales?

El Perito Clasificador de Cereales y Oleaginosas es un recurso humano relevante para nuestro país donde la actividad agropecuaria es de fundamental importancia económica. El Paraguay no sólo produce cada vez mayor cantidad de granos, sino que está cuidando cada día más la calidad de los mismos. Las empresas y entidades que operan en el comercio de granos necesitan contar con recursos humanos competentes y responsables que garanticen sus operaciones, tanto en la recepción, análisis de la mercadería, como en su clasificación/tipificación, determinación de la calidad de los productos y posterior entrega.

Perfil del Egresado

¿Para qué está capacitado un Perito Clasificador de Cereales, Legumbres y Oleaginosas? Al finalizar el Curso de Perito Clasificador te prepara para:

- Clasificar distintos tipos de cereales, oleaginosas, legumbres y subproductos.
- oInterpretar, conocer y aplicar las distintas normas de comercialización de granos vigentes.
- Asistir en el recibo de la mercadería en distintos acopios, cooperativa e industrial.
- Asesorar sobre el acondicionamiento y conservación de granos en distintos tipos de instalaciones.
- Conocer la legislación vigente del comercio de granos, su estructura y las prácticas comerciales del mercado granario como así también el manejo de la documentación involucrada.

Objetivos

El objetivo del Curso es formar Peritos con sólidas competencias para desempeñarse e intervenir en todas las etapas posteriores a la cosecha, conocida más bien como Pos cosecha. Entre otras temáticas se destacan: la recepción, el almacenamiento, el acondicionamiento, la conservación, la entrega, y embarques de granos.

Esto abre una importante, y cada vez más amplia, posibilidad de inserción laboral para los estudiantes que egresan del Curso de Peritos Clasificadores de la Cámara Arbitral de la Bolsa de Valores y Productos de Asunción.

PERITO CLASIFICADOR DE CEREALES

CRONOGRAMA

N° de clase	Dia	Fechas	Hora	Modalidad
01	Viernes	21/07/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
02	Sábado	22/07/23	08:00 a 13:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
03	Jueves	27/07/23	18:00 a 20:00	Virtual
04	Jueves	03/08/23	18:00 a 20:00	Virtual
05	Jueves	10/08/23	18:00 a 20:00	Virtual
06	Viernes	18/07/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
07	Sábado	19/07/23	08:00 a 13:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
08	Jueves	24/08/23	18:00 a 20:00	Virtual
09	Jueves	31/08/23	18:00 a 20:00	Virtual
10	Viernes	08/09/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este

PERITO CLASIFICADOR DE CEREALES

CRONOGRAMA

N° de clase	Dia	Fechas	Hora	Modalidad
11	Sábado	09/09/23	08:00 a 13:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
12	Jueves	14/09/23	18:00 a 20:00	Virtual
13	Jueves	21/09/23	18:00 a 20:00	Virtual
14	Jueves	28/09/23	18:00 a 20:00	Virtual
15	Viernes	06/10/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
16	Sábado	07/10/23	08:00 a 13:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
17	Jueves	12/10/23	18:00 a 20:00	Virtual
18	Jueves	19/10/23	18:00 a 20:00	Virtual
19	Jueves	26/10/23	18:00 a 20:00	Virtual
20	Viernes	03/11/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este

PERITO CLASIFICADOR DE CEREALES

CRONOGRAMA

N° de clase	Dia	Fechas	Hora	Modalidad
21	Sábado	04/11/23	08:00 a 13:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
22	Jueves	09/11/23	18:00 a 20:00	Virtual
23	Jueves	16/11/23	18:00 a 20:00	Virtual
24	Jueves	23/11/23	18:00 a 20:00	Virtual
25	Jueves	30/11/23	09:00 a 17:00	Presencial - ALGESA Ciudad del Este
26	Viernes	01/12/23	09:00 a 17:00	Examen Presencial - ALGESA CDE
27	Sábado	02/12/23	08:00 a 13:00	Examen Presencial - ALGESA CDE

CONTENIDO

- Conservación de Granos
- Almacenamiento y practica de Recibo
- Liquidaciones y normativas vigentes – paraguayas, argentinas y brasileñas
- Análisis y clasificación de granos
- Aplicación Industrial y Metodologías analíticas
- Reglamentación del Comercio de Granos. Mercados
- Tipificación de Granos

Para llevar adelante nuestro proyecto educativo contamos con un equipo de profesores con una destacada trayectoria profesional y docente, que desarrollan un Plan de Estudios que combina adecuadamente los conocimientos teóricos con experiencias prácticas, permitiendo que nuestros estudiantes adquieran las competencias técnicas que el sector demanda para una adecuada empleabilidad.

PLAN DE ESTUDIO

1- CONSERVACIÓN DE GRANOS

El objetivo de esta materia es que el estudiante aprenda a reconocer las variables, tanto del medio como de los granos que, afectan a la conservación de los mismos, como así también aquellas herramientas de control y manejo para lograr mantener la calidad y la cantidad en el tiempo.

UNIDAD 1

- El ecosistema granario: factores bióticos y abióticos. Su interrelación y equilibrio
- El granel. Factores que afectan la conservación
- Variables físicas: Temperatura. Humedad. Condiciones de cosecha, acondicionamiento y manipuleo. Propiedades físicas de la masa de granos: Porosidad. Fluidez. Segregación. Sorción.
- Variables químicas: Composición del grano y de la atmósfera intergranaria.
- Variables biológicas del medio: Insectos. Ácaros. Microorganismos. Roedores. Insectos: Diferenciación. Orígenes de la infestación. Daños. Ácaros: Factores que afectan su vida. Microorganismos: Factores que afectan el desarrollo de los hongos. Micotoxinas. Roedores: Diferenciación. Principales características.
- Variables biológicas de los granos: Longevidad. Respiración. Madurez postcosecha. Germinación o brotación.

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 2

- Calentamiento espontáneo: Focos de calentamiento húmedo y seco. Medición de la temperatura a granel. Equipos móviles y fijos.
- Aireación: Descripción del equipo. Principios de manejo. Enfriamiento y secado con aireación. Como, cuando y para que airear.

UNIDAD 3

- Secado: Principios del secado de granos. Descripción de secadoras. Velocidad de secado. Daños causados por el mal secado. Sistemas combinados de secado. Situación nacional.

UNIDAD 4

- Insectos. Ácaros. Microorganismos. Roedores: Principales características, factores que afectan su desarrollo, daños. Control de roedores: Venenos agudos.
- Cuidados en el uso de plaguicidas. Normas para el empleo seguro y eficaz de los plaguicidas. Elección del plaguicida. Compra, transporte y almacenamiento. Formulaciones. Envases y mezclas. Precauciones y primeros auxilios.

UNIDAD 5

- Explosiones: Mecánica de la propagación de la explosión. Índice de explosividad. Como prevenir incendios y explosiones de polvo.

PLAN DE ESTUDIO

2- ALMACENAMIENTO Y PRACTICA DE RECIBO

El objetivo de esta materia es que el estudiante pueda reconocer y clasificar las instalaciones de almacenamiento de granos, los sistemas de acondicionamiento, como así también los sistemas de movimiento y las mecánicas de recepción, almacenaje, muestreo y despacho.

UNIDAD 1

- Capacidad de almacenamiento: situación nacional. Situación por sector
- Instalaciones de almacenamiento de granos de campaña, de la industria y de puertos.
- Instalaciones Permanentes y temporales: definición – características
- Instalaciones de almacenaje: Características diferenciales de los distintos depósitos para a granel - Silos de chacra - Galpones de almacenaje para mercadería embolsada y a granel, estibas, silos, entresilos y celdas.
- Almacenamiento en silos bolsas: características, especificaciones, condiciones de almacenaje, tiempo de almacenamiento seguro.

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 2

- Instalaciones de recepción: Balanzas - Rejillas de descarga - Tolva y plataforma de descarga.
- Instalaciones de movimiento de granos: Horizontales - Verticales e inclinados.
- oInstalaciones de acondicionamiento: Prelimpieza - Limpieza - Secado -. Instalaciones para la conservación, aireación, control de temperatura, fumigación.
- Instalaciones de despacho: Norias, silos y pulmones- Transporte de granos: camiones, vagones, barcazas, vapores.
- Balanzas: requisitos, características. Peso bruto, tara, neto.

UNIDAD 3

- Útiles de trabajo empleados en el recibo de granos - Caladores para bolsa, calador sonda, cucharín, toma de muestras automáticas - otros procedimientos para el control de mercadería y obtención de muestra.
- Muestreo en granos: instrumental utilizado. Procedimiento de muestreo según normativas vigentes argentinas, paraguayas y brasileras. Formación de muestras, tipos de muestras, características.
- Sistema de control de mercadería sujeta a recibo - Control de humedad olores y calidad del producto entregado - Procedimiento para revisar la mercadería y caladas en camiones - Empleo de zarandas.

PLAN DE ESTUDIO

- Muestreo y procedimiento de mercadería en embarque – barcazas: tipos y características.
- Precintado y/o lacrado de muestras - Remisión para su análisis a laboratorios, de las Cámaras Arbitrales o Privados - Plazos y disposiciones en vigor - Tipos de muestras.
- Diferendos producidos en el acto de entrega - Procedimientos reglamentarios a seguir - Recibidores Oficiales.

UNIDAD 4

- Peso por metro cúbico de los distintos granos - Capacidad de almacenamiento para distintos depósitos en función de su volumen o su superficie - Cubicaje.
- Unidades utilizadas en el comercio de granos - Promedios simples y ponderados - Cálculos de aligación o mezcla.

UNIDAD 5

- Costos operativos, contables y económicos en plantas de acopio: Paritarias; secado; zarandeo; administrativos.

PLAN DE ESTUDIO

3- LIQUIDACIONES Y NORMATIVAS VIGENTES – PARAGUAYAS – ARGENTINAS Y BRASILEÑAS

El objetivo de esta materia es que el estudiante pueda aprender y diferenciar las distintas normativas vigentes de los granos en estudio, su estructura, y las formas de liquidación

UNIDAD 1

- Producción de granos; situación nacional, Posicionamiento mundial y Mercosur
- Clasificación de los granos según su importancia económica, productiva, época de producción y composición. Análisis FODA de cada grano

UNIDAD 2

- Trigo: Normas de clasificación. Tipos. Factores determinantes y excluyentes. Liquidaciones

UNIDAD 3

- Maíz: Normas de clasificación. Tipos y grados. Factores determinantes y excluyentes de grado. Liquidaciones

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 4

- Soja: Normas de clasificación. Factores determinantes y excluyentes.

UNIDAD 5

- Sorgo: norma de clasificación: Factores determinantes y excluyentes de calidad. Liquidaciones.

UNIDAD 6

- Arroz: Norma de clasificación. Tipos. Factores determinantes y excluyentes. Liquidaciones

UNIDAD 7

- Colza común y colza 00 CANOLA: norma de clasificación. Factores determinantes y excluyentes de calidad. Liquidación.

UNIDAD 8

- Cebada Cervecera para maltería: norma de clasificación. Factores determinantes y excluyentes de calidad. Liquidaciones

UNIDAD 9

- Subproductos: Normas de clasificación. Factores determinantes y excluyentes. Liquidaciones

PLAN DE ESTUDIO

4- ANÁLISIS Y CLASIFICACIÓN DE GRANOS

El objetivo de esta materia es que el estudiante aprenda a reconocer, identificar, visualizar y cuantificar los distintos rubros de calidad y condición que conforman las normas de calidad vigentes para los distintos tipos de granos; como así también utilizar los distintos tipos de instrumental de análisis.

UNIDAD 1

- Análisis físico de granos: objetivos, procedimientos analíticos según normas de comercialización vigentes
- Uso de instrumental para las distintas determinaciones analíticas. Importancia, clasificación según su uso y normas de calidad.
- Homogeneizador y divisor de muestras. Partes constitutivas del equipo. Qué es un cuarteador, por qué y para qué se utiliza. Balanza de Peso Hectolitrito
- Balanza Schopper: Modo de empleo. Determinación de Peso hectolitrito. Partes constitutivas del equipo. Concepto - definición y uso de su resultado
- Cuarteador, homogeneizador o divisor de muestras: Modo de empleo. Cuarteo y división de muestras en forma manual. Modo de realizarlo.
- Balanza analítica y de precisión. Diferencias y usos.

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 2

Trigo pan: Reconocimiento de los rubros que conforman la calidad comercial, realizando una separación manual de los mismos. Visteo de una muestra para determinar la calidad en el recibo. Arbitrajes. Calculo y expresión de resultados

UNIDAD 3

Maíz: Reconocimiento de los rubros que conforman la calidad comercial, realizando una separación manual de los mismos. Visteo de una muestra para determinar la calidad en el recibo. Arbitraje. Calculo y expresión de resultados

UNIDAD 4

Soja: Reconocimiento de los rubros que conforman la calidad comercial, realizando una separación manual de los mismos. Visteo de una muestra para determinar la calidad en el recibo. Arbitraje. Calculo y expresión de resultados .

UNIDAD 5

Sorgo Granífero: Reconocimiento de los rubros que conforman la calidad comercial, realizando una separación manual de los mismos. Visteo de una muestra para determinar la calidad en el recibo. Arbitraje. Calculo y expresión de resultados.

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 6

- Arroz: Reconocimiento de los rubros que conforman la calidad comercial, realizando una separación manual de los mismos. Visteo de una muestra para determinar la calidad en el recibo. Calculo y expresión de resultados

UNIDAD 7

- Sub-productos: Reconocimiento de las distintas formas: pellets, expeller, torta, harina, etc. Reconocimiento de los distintos componentes del sub-productos

PLAN DE ESTUDIO

5- APLICACIÓN INDUSTRIAL Y METODOLOGÍAS ANALÍTICAS

El objetivo de esta materia es que el estudiante pueda conocer las metodologías analíticas establecida en las normas de comercialización y los procesos y usos industriales de los distintos tipos de granos, para poder inferir a través del análisis físico de clasificación el impacto que los distintos daños y defectos tendrán sobre el aprovechamiento industrial

UNIDAD 1

- Agro alimento: definición, usos, importancia
- Diferencias entre métodos básicos o de referencia y métodos de determinación rápida: ventajas y desventajas. Criterios de uso y aplicación

UNIDAD 2

- Humedad. Definición. Humedad tal cual y de referencia. Método patrón. Estufas de circulación de aire forzado. Otros métodos. METODOS DE DETERMINACION RAPIDA

UNIDAD 3

- Proteína. Definición. Método patrón (Kjeldhal). Otros métodos. Expresión de resultados y formas de calcularlos.

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 4

- Elaboración industrial de trigo pan. El proceso de molienda. Molino Buhler. Rendimiento de harina y fases intermedias.
- Análisis Reológicos. Alveógrafo de Chopin: Funcionamiento. Parámetros a medir en gráficos resultantes. Factores que influyen en sus resultados. Relación con la panificación. Farinógrafo: Funcionamiento. Parámetros para medir en gráficos resultantes. Factores que influyen en sus resultados y relación con la panificación. Gluten: Determinación. Composición química. Factores que lo afectan. Comprensión de resultados, máximos y mínimos. Relación con la panificación. FallingNumber: Definición. Determinación. Factores que lo afectan. Comprensión de resultados máximos y mínimos. Relación con la panificación. Extensógrafo y Simotaquígrafo: Determinación. Comprensión de resultados.
- Análisis Químico. Zeleny Test: Definición. Determinación. Comprensión de resultados. Relación con la panificación. Análisis de Cenizas: Definición. Método analítico referido a la harina. Tablas de calidad de harina con respecto a la ceniza según Código Alimentario. Expresión de resultados y formas de calcularlo. Análisis de Panificación: Peso del pan. Volumen. Calidad de la miga (masa alveolar). Expresión de resultados y forma de calcularlos

UNIDAD 5

- Industrialización del Maíz. Molienda seca y molienda húmeda. Industria del bioetanol

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 6

- Materia Grasa: Definición. Determinación del método patrón (Butt). Otros métodos. Acidez de la Materia Grasa: Determinación. Expresión de resultados y forma de calcularlos.
- Industrialización de oleaginosas: proceso. Refinación.

UNIDAD 7

- Determinación de Tanino: Determinación. Expresión de resultados y forma de calcularlos.

UNIDAD 8

- Capacidad Germinativa: Su determinación por medio del aparato Vitascope
- Industrialización de la cebada cervecera para materia

UNIDAD 9

- Elaboración Industrial: Arroz

UNIDAD 10

- Determinación de Fibra: Método químico (Equipo Fibertec). Determinación. Expresión de resultados y forma de calcularlos. Importancia en la industria del balanceado

UNIDAD 11

- Conceptos básicos de la industria del alimento balanceado

PLAN DE ESTUDIO

6- REGLAMENTACIÓN DEL COMERCIO DE GRANOS. MERCADOS

- El objetivo de esta materia es que el estudiante pueda estudiar y conocer las reglamentaciones vigentes en la comercialización de granos a nivel nacional, como así también comprender las nociones básicas de los distintos tipos de mercados existentes en el comercio de granos.

UNIDAD 1

- Antecedentes del Comercio de Granos en Paraguay, Brasil, Argentina.
- Operadores del comercio de granos: Cadena comercial - Productor, Acopiadores, Cooperativas, Industrias, Exportadores. Auxiliares: laboratorios privados, controladoras, acondicionadoras)
- Operaciones primarias y secundarias - Documentación requerida para la liquidación de las Operaciones - Normas generales -, notas de remisión.

UNIDAD 2

- Documentación vigente utilizada en la comercialización de granos.
- Notas de Remisión
- Registros de ingresos y egresos de mercadería

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 3

- Cámaras Arbitrales - Funciones. Tribunal Arbitral. Recibidores Oficiales. Reconsideraciones y Apelaciones.

UNIDAD 4

- Formas de operar en el mercado - Mercado disponible o efectivo y de Futuro- Características generales de cada uno.

UNIDAD 5

- Nociones de costo de comercialización - Terminología utilizada.

UNIDAD 6

- Instrumentos de créditos: Warrant, certificado de depósito intransferible.

UNIDAD 7

- Exportación – Siglas más utilizadas

PLAN DE ESTUDIO

7- TIPIFICACIÓN DE GRANOS

El objetivo de esta materia es que el estudiante pueda reconocer la morfología y composición de los distintos granos y malezas.

UNIDAD 1

- Definición. Su importancia en la comercialización de los granos y su posterior industrialización.
- Trigo Pan (Triticum aestivum): Generalidades del cultivo. Morfología de la espiga. Morfología del grano. Diferencias

UNIDAD 2

- Maíz (Zea mays L.): generalidades de cultivo. Morfología de la espiga. Morfología del grano. Tipificación. Tipos comerciales

UNIDAD 3

- Sorgo: generalidades del cultivo. Morfología de la panoja. Morfología del grano. Tipos comerciales

PLAN DE ESTUDIO

UNIDAD 4

- Arroz (Oryza sativa L.): Generalidades del cultivo. Morfología de la panoja. Morfología del grano. Tipos comerciales.

UNIDAD 5

- Colza: generalidades del cultivo. Características. Colza común y colza 00 CANOLA.

UNIDAD 6

- Cereales menores: generalidades. Avena, Cebada, Centeno: características y reconocimiento morfológico visual.

UNIDAD 7

- Oleaginosas: generalidades, morfología, reconocimiento: girasol, lino, cártamo.

UNIDAD 8

- Subproductos: características, composición. Pellets, expellers, harinas de extracción.

UNIDAD 9

- Reconocimiento morfológico de las malezas y semillas extrañas dentro de los cultivos. A) Cultivos invernales (C) B) Cultivos estivales (C)
- Malezas y semillas extrañas.

REQUISITO

Secundario o ciclo básico completo
Mayoria de edad

CERTIFICACIÓN

Para acceder a la certificación de "Perito Clasificador de Cereales, Oleaginosas, Legumbres y Subproductos", los participantes deberán aprobar el examen correspondiente, con calificación minima del 70%.

En todos los casos, es requisito cumplir con la asistencia mínima del 70% de las clases virtuales, 90% de las clases presenciales, 70% de las entregas de trabajos prácticos y cumplir con las exigencias administrativas.

Solo se expide certificado a los participantes aprobados.

INVERSIÓN

Gs. 5.500.000

Gs. 6.000.000 fraccionado, pagando por transferencia bancaria.

Podes realizar tu pago desde la web: campus.bolsadevalores.com.py mediante tu tarjeta de débito/crédito

PAGO SEGURO
Pagoseguro Bancard

Más información:

+595982753007

CURSOS@BOLSADEVALORES.COM.PY

Bolsa de Valores de Asunción

campus.bolsadevalores.com.py