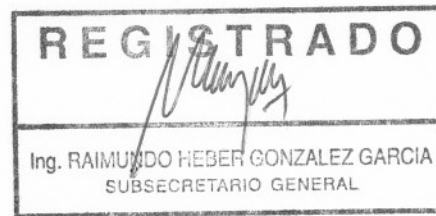


Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

- ◆ Anzaldúa Morales. 1994. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica. Ed. Acribia S.A. Zaragoza. España. 198 pp.
- ◆ Canavos, GC. 1988. Probabilidad y estadística. Aplicaciones y métodos. Mc Graw Hill. Interamericana de México, México 651 pp
- ◆ Connell, JJ. 1978. Control de la calidad del pescado. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza. España. 236 pp.
- ◆ Feigenbaum, AV. 1987. Control total de la calidad. Mc. Graw Hill. 871 pp
- ◆ IRAM. 1994. Normas IRAM – IACC/ISO sobre Gestión de la Calidad. Serie ISO 9000. Inst. Arg. Rac. Mat. Buenos Aires. 238 pp.
- ◆ IRAM 2001. Norma Argentina IRAM 14102. Buenas prácticas de manufactura. 19 pp.
- ◆ IRAM 2001. Norma Argentina IRAM 14104. Implementación y gestión de un sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP), 23 pp.
- ◆ Kume, H. 1993. Herramientas estadísticas básicas para el mejoramiento de la calidad. Ed. Norma, Bogotá, Colombia. 236 pp.
- ◆ Ludorff, W y Meyer, V. El pescado y los productos de la pesca. 1973. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza, España. 342 pp.
- ◆ Mortimore, S. Wallace C. 1996. HACCP: Enfoque Práctico. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza, España. 290 pp
- ◆ Pearson, D. 1976. Técnicas de laboratorio para el análisis de alimentos. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza, España. 331 pp
- ◆ Rivera Vilas, LM. 1995. Gestión de la calidad agroalimentaria. Ed. Mundi-prensa y A. Madrid Vicente Ediciones. Madrid, España, 139 pp
- ◆ Rotger I Estapé JJ. Canela Campos, MA. 1996. Gestión de la calidad. Una visión práctica. Beta Editorial S.A, Barcelona,. España. 224 pp.
- ◆ Watts BM, Ylimaki, GL, Jeffery LE, y Elias LG. 1992. Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos. Int. Dev. Res. Centre. Ottawa, Ont., CIID, Canadá. 170 pp.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

CARRERA: Tecnicatura Superior en Acuicultura y Procesamiento Pesquero			
PROGRAMA DE: ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN			
HORAS DE CLASE			
TEÓRICAS		PRÁCTICAS	
SEMANA	CUATRIMESTRE	SEMANA	CUATRIMESTRE
4	64	(*)	(*)
ASIGNATURAS CORRELATIVAS PRECEDENTES: ♦ Matemática y Estadística.			
CONTENIDOS MÍNIMOS: ♦ Conceptos básicos de economía. ♦ Análisis económico. ♦ El comercio internacional. ♦ Los mercados y la competencia. ♦ Sistema pesquero. ♦ Análisis económico del sistema pesquero. ♦ Análisis de la inversión. ♦ Evaluación de proyectos de inversión. ♦ Análisis de casos			
PROGRAMA ANALÍTICO: UNIDAD 1: Conceptos básicos de economía. Definición de economía. Micro y macroeconomía. El problema económico: la escasez. Las necesidades, los bienes económicos y los servicios. Tipos de bienes económicos. Los factores productivos. La necesidad de elegir y el costo de oportunidad. UNIDAD 2: Análisis económico. Macroanálisis: Sistema de cuentas nacionales, el producto, ingreso nacional, insumos intermedios y bienes finales, el producto nominal y real, indicadores económicos, crecimiento y desarrollo. Microanálisis: Análisis de eficacia, análisis de eficiencia, análisis de mercados.			