

"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

**APRUEBA LA CARRERA DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SISTEMAS
AGROALIMENTARIOS EN EL AMBITO DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
NACIONAL**

Buenos Aires, 30 de octubre de 2008

VISTO la decisión de jerarquizar la educación de posgrado en la Universidad Tecnológica Nacional, abarcando los diferentes niveles y aspirando al mayor reconocimiento nacional e internacional, y

CONSIDERANDO:

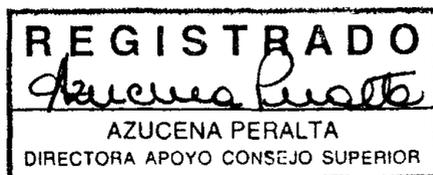
Que resulta insoslayable la intervención de la Universidad para priorizar la enseñanza de áreas o campos del saber que enfatizen estudios escasamente abordados en el nivel de posgrado, en particular si éstos vinculan los fundamentos científicos en áreas interdisciplinarias que abarcan las ciencias de la ingeniería, la tecnología de los alimentos, la agronomía y la economía.

Que el campo temático que aborda la carrera de Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios resulta un área de conocimiento que, para la ingeniería en particular, ofrece un considerable potencial de crecimiento en el sector agroalimentario.

Que existe un amplio consenso a nivel mundial en que el área de estudios de la problemática agroalimentaria tiene y tendrá un fuerte impacto económico y por ello resulta necesario impulsar las capacidades de profesionales e investigadores a la creación de bienes y servicios destinados a mercados nacionales e internacionales.

Que la Comisión de Posgrado de la Universidad avala la propuesta y la Comisión de Ciencia, Tecnología y Posgrado recomiendan su aprobación.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a stylized 'A' or similar character.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Que el dictado de la medida se efectúa en uso de las atribuciones otorgadas por el Estatuto Universitario.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

ORDENA:

ARTICULO 1º.- Aprobar la carrera de Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios que se agrega como Anexo I y es parte integrante de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 2º.- Aprobar el diseño curricular de la mencionada carrera, que se agrega como Anexo I y es parte de la presente Ordenanza.

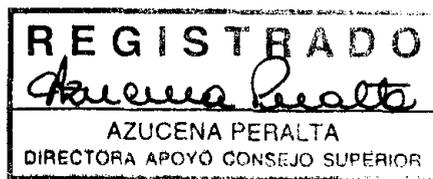
ARTÍCULO 3º.- Dejar establecido que su implementación en la Universidad, a través de sus Facultades Regionales, debe ser expresamente autorizada por el Consejo Superior Universitario cuando se cumplan las condiciones y los requisitos estipulados en las normativas que rigen la educación de posgrado de la Universidad Tecnológica Nacional.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

ORDENANZA N° 1205

Ing. RECTOR CARLOS BROTTO
RECTOR

A. U. S. RICARDO F. O. SALLER
Secretario del Consejo Superior



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

ORDENANZA N° 1205

ANEXO I

EPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

1. MARCO INSTITUCIONAL

1.1. Fundamentación

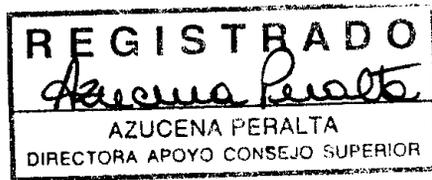
Establecer y desarrollar el conocimiento en el campo de la Gestión de Sistemas Agroalimentarios, en su nivel de Especialización, reconoce fundamentación en dos direcciones:

- La primera, la pertinencia de los contenidos curriculares con respecto a las carreras.
- La segunda, la necesidad de desarrollar acciones de investigación en dicha área de conocimiento concurrentemente con la oportunidad de formación de posgrado de los egresados

La Especialización en Gestión de los Sistemas Agroalimentarios resulta un desafío con respecto a la determinación de los marcos conceptuales, los diseños curriculares, de las líneas de investigación y profundización de conocimientos, en forma tal que permitan conjugar los aspectos tecnológicos, de identificación de sistemas productivos complejos en que se articulan los sectores agroalimentarios de nuestro país y la región que lo comprende. Concomitantemente lograr la incorporación, análisis y mejora de los procesos de elaboración, transformación con agregado de valor, capacidad de innovación y requerimientos tecnológicos, los cuales se convierten en un factor decisivo para la expansión productiva de nuestro país.

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name.

Las disciplinas en que se sustenta esta carrera de posgrado son la tecnología de los alimentos, ingeniería agronómica, zootecnia, economía y administración. Exigen un



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

esfuerzo de complementariedad e interdisciplina que justifica, incluso, la participación de diferentes unidades académicas ya sea al interior como entre las Universidades.

1.2 Justificación

1- El Sistema Agroalimentario en Argentina.

Argentina posee ventajas comparativas para la producción de productos básicos y agroalimentarios.

La importancia del sistema agroalimentario, como fuente generadora de empleo, se convierte en una variable crítica en la económica argentina y representa a un porcentaje muy importante de la población económica activa.

La humanidad ha logrado, en el mundo desarrollado, una importante evolución que abarca desde lo tecnológico hasta lo cultural, condición que aumenta el grado de exigencia de clientes y consumidores de alimentos. Por otro lado, aproximadamente 540 millones de personas en el mundo no satisfacen sus requerimientos nutricionales diarios.

Estos desafíos, presentes y futuros, nos obligan a contar con información precisa para desencadenar procesos innovadores y transformadores que nos permitan mejorar los sistemas productivos, tecnológicos y comerciales de la producción de agroalimentos con el fin de alcanzar una mejora competitiva, preservando los mercados y generando perspectivas en los nuevos mercados crecientemente diversificados.

Existe la necesidad de identificar los factores que determinan la competitividad de la producción agroalimentaria y los fenómenos vinculados con la logística, el acceso tecnológico, la existencia y calificación de la fuerza de trabajo vinculada a esta actividad, el acceso y eficiencia en el uso de la energía y el agua, etc. Ellos resultan indispensables



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



*Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado*

para la expansión productiva en el ámbito de los alimentos, biocombustibles y bioplásticos derivados del sector agrario.

2 - La transformación del sistema agroalimentario nacional

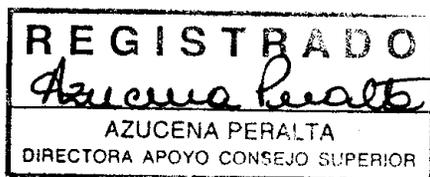
La existencia de un nuevo paradigma productivo basado en la innovación, gestión de los recursos y los avances en biotecnologías, obliga a los profesionales del sector a una constante actualización de conocimientos, tanto en los aspectos tecnológicos como de funcionamiento del sistema agrario.

Este factor de la economía nacional ya no es concebido en forma tradicional, produciéndose su evolución hacia la concepción agroalimentaria; con mayor valor agregado, adecuada a los requerimientos del consumidor.

En nuestro país, el estudio del sistema agroalimentario se ha realizado, preferentemente, desde una concepción de los Agronegocios, con origen en la Escuela de Harvard, focalizándose en el estudio de relaciones económicas, sus costos transaccionales, eficiencias comerciales o bien aplicando conceptos del neoinstitucionalismo, no profundizando en el análisis dinámico de las relaciones entre los actores de la cadena agroalimentaria.

La propuesta de la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios, se basa en la Escuela Francesa de la Economía Agroalimentaria, originada en el INRA de Montpellier, que define a los Sistemas Agroalimentarios (SAA) como "la red interdependiente de actores (empresas, instituciones, organismos, públicos y privados, etc.) localizados en un espacio geográfico que participa directa o indirectamente en la creación de flujos de bienes y servicios orientados a la satisfacción de necesidades alimentarias de uno o numerosos grupos de consumidores locales o del exterior de la zona considerada (Rastoin, 1998).

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive letter 'P' followed by a vertical line.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Esta innovadora concepción permitirá al especialista alcanzar la comprensión del sector agrario como un sistema, productor de alimentos, su transformación, distribución y comercialización, hasta llegar al consumidor final, teniendo en cuenta la cadena de valor, la gestión de calidad, todo ello resguardando la sustentabilidad del medio ambiente.

A su vez, la estructura académica permitirá proponer un conocimiento de los Mesosistemas o “filieres” que conforman el sistema agroalimentario y su gestión, sobre una base multidisciplinar y el uso de diversos enfoques: desde lo tecnológico, lo político, lo económico, el marketing, los modelos de consumo, de calidad, sociales, etc.

II. OBJETIVOS

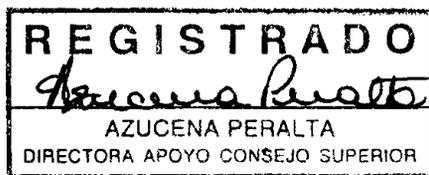
Objetivo general de la carrera

Reconocer y analizar la complejidad de la problemática agroalimentaria argentina aplicando estrategias orientadas a dar respuesta a la misma e integrando como un sistema al sector agrario, al productor de alimentos, al distribuidor y al comercializador hasta llegar al consumidor final.

Objetivos específicos de la carrera

Formar profesionales capaces de:

- Desempeñarse en la organización e incorporación de nuevas tecnologías orientadas al mejoramiento de la calidad agroalimentaria.
- Desarrollar proyectos alimentarios e implementar estrategias y técnicas propias de la problemática en cuestión.
- Desarrollar estrategias innovadoras que posibiliten la transformación y mejoramiento de los sistemas de producción de agroalimentos.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



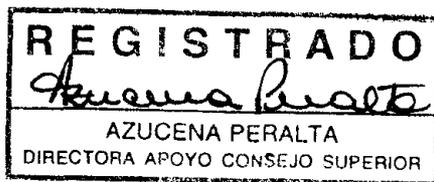
Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

- Dominar las herramientas para el manejo de la información y la tecnología como un modo de aumentar la competitividad.
- Poseer capacidad para identificar los recursos naturales que permitan expandir la producción agroalimentaria, de biocombustibles y de bioplásticos.
- Adquirir una visión integradora de los distintos sistemas que se articulan y relacionan en el mercado agroalimentario (sujetos, empresas, instituciones, organismos, etc.) y el dominio en la gestión de los mismos.
- Sostener una actitud positiva respecto al mejoramiento continuo de su conocimiento y especialización.

III. Perfil del Graduado

La Especialización está orientada a proporcionar una formación sólida que permita la existencia de profesionales para la gestión de los agroalimentos y la investigación en este campo de acción. Se procura que el egresado en la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios (EGSA) sea un profesional competente para:

- Identificar y reconocer las variables que intervienen en los procesos del Sistema Agroalimentario.
- Colaborar en la gestión de la incorporación de nuevas tecnologías que hacen a la política agroalimentaria.
- Participar en la planificación de la gestión agroalimentaria evaluando programas y proyectos innovadores del área.
- Intervenir en las modificaciones y programas de mejoras orientadas a dar respuesta a las problemáticas relevantes del área.



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

IV. Título

La carrera se denomina "Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios" y el título académico que otorga es el de "Especialista en Gestión de Sistemas Agroalimentarios".

V. Normas de Funcionamiento

Condiciones de admisión

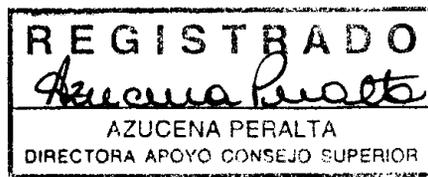
Podrán ser admitidos en la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios los Ingenieros, los Ingenieros Agrónomos, y otros profesionales que provengan del campo de las ciencias sociales, básicas y exactas otorgados por Universidad reconocida.

Podrán postularse como aspirantes otros profesionales; para su admisión se considerará la compatibilidad de los antecedentes académicos y profesionales con los contenidos de la presente carrera. Para ello, se realizará una evaluación de los candidatos al ingresar a la carrera para determinar el grado de correspondencia entre su formación, trayectoria y los requisitos de ésta. La evaluación se realizará a través del análisis de antecedentes, entrevistas y, eventualmente, de otros elementos de juicio solicitados por el Comité de Admisiones y en caso de ser necesario, de un coloquio que estará a cargo del Director y del Comité Académico de carrera. Se considera la posibilidad de organizar cursos de nivelación cuando el perfil de los aspirantes lo haga necesario.

Promoción

La promoción supone asistencia regular a las clases – mínimo de OCHENTA POR CIENTO (80%) de asistencia -, presentación adecuada de trabajos y/o tareas solicitadas

A handwritten mark or signature, possibly a stylized letter 'Q' or a similar symbol, located to the left of the text in the 'Promoción' section.



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

por los responsables académicos de los cursos y aprobación de las evaluaciones previstas al término de cada una de las unidades de formación.

Todos los cursos, como parte de los procesos de enseñanza y de aprendizaje, tendrán incorporado el mismo sistema de evaluación. La calificación será numérica dentro de la escala del UNO (1) al DIEZ (10). La aprobación será con un mínimo de SEIS (6).

Modalidad

El régimen de cursado previsto es presencial y se deben cumplimentar los contenidos y las cargas horarias mínimas establecidas para los cursos y seminarios que integran el plan de estudios.

Condiciones de graduación

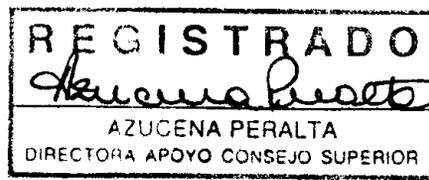
Para obtener el título de Especialista en Gestión de Sistemas Agroalimentarios es necesario:

- Aprobar una prueba de suficiencia de idioma extranjero
- Aprobar la totalidad de los cursos correspondientes a la carrera de Especialización.
- Aprobar un trabajo final integrador.
- Culminar los estudios en el tiempo máximo fijado.

Duración

Se estima una duración de la Especialización no menor a DOS (2) años. En la eventualidad que este último período sea vencido, y ante solicitud fundamentada, a quien corresponda en cada Unidad Académica, podrá conceder una prórroga para cumplimentar los requisitos de graduación.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'Q' followed by a short horizontal stroke.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



*Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado*

Metodología y Evaluación

El desarrollo de los cursos comprende clases teóricas, prácticas, laboratorio, visita a centros de investigación y toda tarea académica que conduzca a una integración de conocimientos y de procedimientos.

La formación estará centrada en la articulación entre los conocimientos propios del campo de estudio, la experiencia profesional previa y la aplicación de los conocimientos adquiridos en casos concretos. La propuesta de enseñanza y aprendizaje se estructura en torno al:

- Desarrollo de los aspectos centrales de cada tema mediante exposición, discusión y uso de variadas técnicas que promuevan la apropiación de conocimientos.
- Trabajos por proyectos, análisis de casos y resolución de situaciones problemáticas.
- Visitas y trabajos de campo.
- Talleres y seminarios.

Los profesores responsables del dictado de los cursos y seminarios podrán solicitar la presencia de otros profesores, en carácter de invitados, con similares antecedentes académicos y profesionales, para el desarrollo de temáticas teóricas, la comunicación de investigaciones y la presentación de planteos metodológicos y técnicos vinculados con los contenidos particulares a tratar.

Ligado especialmente a los procesos de enseñanza y de aprendizaje, el proceso de evaluación supone interpretar lo que se observa durante el cursado y también valorar los resultados (promoción y acreditación).



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



*Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado*

En cuanto al primer aspecto la evaluación de proceso o formativa recoge información sobre las dificultades y avances de los participantes y permite al docente implementar estrategias para superar las dificultades y también realizar ajustes a su propuesta didáctica. La observación es clave como instrumento para recoger la información significativa y el intercambio con los alumnos es básico para producir las modificaciones necesarias. Son múltiples las ocasiones que permiten dicho intercambio y surgen de las diferentes estrategias aplicadas de acuerdo con lo expuesto en el punto relativo a la Metodología.

La evaluación ligada a la promoción y acreditación o sumativa, informa sobre los logros alcanzados por los alumnos y califica su rendimiento en términos de los objetivos alcanzados por ellos. Los docentes establecen previamente los criterios sobre los que construirán los instrumentos: pruebas parciales, exámenes finales, coloquios integradores, informes, monografías u otros, sobre la base de las normativas fijadas por las instituciones.

Financiamiento

La carrera deberá autofinanciarse y se desarrollará a través de las Facultades Regionales que lo soliciten; las cuales se harán responsables por la inscripción, la recepción de solicitudes, el cobro de aranceles y fijación del monto de los mismos, así como del apoyo técnico administrativo.

Organización Académica

Las Facultades Regionales autorizadas por el Consejo Superior a implementar la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios deberán establecer la/las



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

figura/s institucionales - Coordinación/Dirección de la Carrera, Comité/Consejo Académico, Unidad Operativa de Apoyo - responsables de:

- Establecer los lineamientos y las orientaciones para el desarrollo curricular de la carrera.
- Seleccionar y proponer a los integrantes del Cuerpo Docente.
- Evaluar los programas analíticos de los cursos y seminarios.
- Evaluar el desempeño de docentes y estudiantes.
- Efectuar el seguimiento académico de la implementación de la carrera.
- Evaluar las condiciones de los aspirantes para su admisión.
- Orientar el desarrollo del trabajo integrador.

VI. ESTRUCTURA CURRICULAR

PLAN DE ESTUDIOS DE LA ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SISTEMAS

AGROALIMENTARIOS

Cursos y Seminarios	Carácter	Horas
Economía agroalimentaria I	obligatorio	30
Marketing aplicado a los agroalimentos	obligatorio	30
Planificación estratégica	obligatorio	30
Mercado interno de alimentos y bebidas	obligatorio	30
Mercado Internacional de alimentos y bebidas	obligatorio	30
Comercialización de commodities y specialities	obligatorio	30
Estrategias de diferenciación	obligatorio	30
Seminario de integración	obligatorio	40
Legislación Alimentaria y Agroindustrial	obligatorio	40
Gestión de calidad	obligatorio	30
Logística y packaging	obligatorio	30
Sistemas agroalimentarios localizados	obligatorio	20
Análisis y gestión de Mesosistemas agroalimentarios	obligatorio	60
	Total	430



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



*Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado*

La carrera consta de TRECE (13) cursos y seminarios que cubren un total de CUATROCIENTOS TREINTA (430) horas.

Los cursos se han secuenciado de acuerdo con una lógica de profundización creciente que asegura la apertura a las diversas dimensiones que configuran el perfil esperado.

VII. OBJETIVOS Y CONTENIDOS MINIMOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

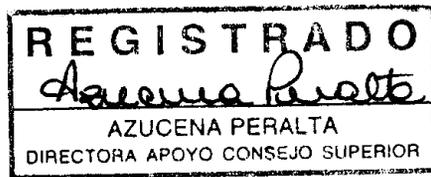
Economía agroalimentaria I

Objetivos:

- Analizar los principales sistemas, variables y comportamiento de la economía nacional y sus formas de interrelación con el sistema agroalimentario nacional e internacional.
- Determinar la participación del sector público y privado, de los factores de la producción agroalimentaria y de los mecanismos de distribución del ingreso.
- Analizar los efectos derivados de la globalización y de la integración.
- Definir, identificar y analizar los factores que afectan el desempeño económico de las unidades productivas agropecuarias y caracterizar su estructura.
- Describir el funcionamiento de los mercados agrarios como asignadores de recursos, formadores de precio y como marco para el diseño, operación y crecimiento de las empresas agroalimentarias.

Contenidos Mínimos:

La economía agroalimentaria. Variables macroeconómicas, que intervienen en la producción y consumo de agroalimentos, relaciones funcionales y parámetros. Modelos económicos y su relación con la producción agraria. Ingreso y Producto Nacional Agropecuario. Producción y empleo del sistema agroalimentario nacional, su comparación con otros sistemas internacionales. Los modelos de macroeconomía: clásica,



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

keynesiana, desarrollos posteriores y su relación con el desarrollo del sistema agrario. Las teorías de la inflación, la inversión y el crecimiento y su relación con el sistema agrario. La globalización y la integración y sus efectos macroeconómicos. Tabla y curva de demanda de agroalimentos. Elasticidad e inelasticidad de precios y demanda de productos alimentarios. Elasticidades en competencia perfecta e imperfecta en los mercados agroalimentarios, su relación con el precio de los alimentos. Punto de equilibrio y cierre de las empresas agrarias: costos fijos, variables, ingresos, contribución marginal, aplicación en la gestión de la empresa. Precio, formas de determinación en commodities y especialidades, disponibilidad a pagar, su definición y evolución: desde el neoclásico al marketing. El funcionamiento de los mercados, asimetrías de poder e información; análisis de los principales Mercados Agrarios del país.

Marketing aplicado a los agroalimentos:

Objetivos:

- Conocer los elementos teóricos y prácticos del marketing aplicado al complejo alimentario, desde materias primas hasta productos de consumo.
- Adquirir experiencia en el análisis y diseño de planes de marketing implantados en las empresas agroalimentarias.
- Iniciarse en la investigación, aplicando críticamente capacidades y competencias adquiridas al tratamiento de problemas reales relacionados con el marketing agroalimentario en el ámbito de los sectores público y privado.

Contenidos mínimos:



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



*Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado*

Los factores que intervienen en el mercado de alimentos: oferta, demanda, distribución y precios agrarios. Marketing de alimentos commodities, specialities y productos únicos. Tendencias en los consumos de alimentos. El comportamiento del consumidor e investigación de mercados alimentarios. El concepto de marketing, evolución del marketing agroalimentario, nuevas tendencias en el marketing. Comportamiento del consumidor, modelos de comportamiento ante la demanda de alimentos. Estilos de vida de los consumidores. Marketing mix. Medición de variables socioeconómicas y su relación con los estudios de consumo. Concepto y metodología de la investigación de mercado, técnicas cualitativas, técnicas cuantitativas. Elaboración de encuestas, técnicas multivariantes, análisis factorial, cluster, discriminante, correspondencias. Políticas y estrategias aplicadas al marketing mix, productos con marca, marca blanca o de distribuidor. Canales de distribución de productos agroalimentarios. Toma de decisiones. El sistema de logística, integración y competitividad.

Planificación estratégica

Objetivos:

Analizar el conjunto de acciones para lograr la adaptación al medio de modo tal que permita lograr los objetivos propios y los de la comunidad integrando acciones de máxima que nacen de las oportunidades del entorno, con las de mínima que fundamentalmente dependen de la propia organización.

Contenidos Mínimos:

Gestión empresarial. Perfil gerencial. Indicadores de Gestión. Eficacia, Eficiencia, Calidad, Productividad, Efectividad. Ciclo de control. Análisis FODA. Planificación

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Estratégica. Concepto de estrategia. Objetivos y resultados del proceso estratégico. Estrategias genéricas y sus riesgos. Planeamiento. Etapas de su evolución. Modelo de planeamiento integral. Planeamiento estratégico. Estrategias.

Mercado interno de alimentos y bebidas

Objetivos:

- Conocer las tendencias del consumo de alimentos en Argentina.
- Delimitar el impacto de la globalización en las tendencias del consumo argentino.
- Conocer la evolución de las pautas del consumo interno de alimentos y bebidas a lo largo de la historia nacional.
- Analizar las principales estrategias de intervención del Estado en la comercialización de alimentos en el mercado interno a través del tiempo.

Contenidos Mínimos:

La alimentación en la República Argentina. Bases de Antropología Alimentaria. Sistemas de comercialización. El papel de los Mercados concentradores. Conformación de los precios. Comercio Mayorista. Comercio Minorista. Supermercados e Hipermercados. Nuevos canales de comercialización. Políticas par ala comercialización de alimentos en Argentina. Influencia de los distintos modelos macroeconómicos.

Mercado Internacional de alimentos y bebidas

Objetivos:

- Conocer los cambios dados en la historia reciente del comercio internacional de alimentos.



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

- Desarrollar capacidad de inferencia sobre el desarrollo del comercio internacional de alimentos, a partir del conocimiento de las tendencias y los cambios actuales.
- Conocer las barreras arancelarias y no arancelarias, su historia y desarrollo, así como la dinámica de las negociaciones internacionales, particularmente en el marco de la OMC.
- Describir la composición y política de los grandes bloques comerciales.

Contenidos Mínimos:

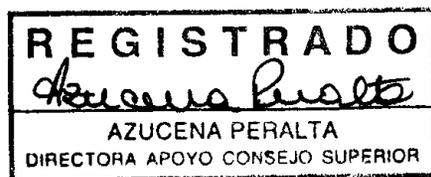
Particularidades del comercio internacional de alimentos. Barreras arancelarias y no arancelarias. Negociaciones internacionales. OMC. Bloques y políticas de los mismos. MERCOSUR, NAFTA, UE, ASEAN, China e India. Principales clientes y competidores de las exportaciones alimentarias argentinas. Composición de las exportaciones argentinas y aportes a las cuentas nacionales. Mercados potenciales. Cambios en las últimas décadas.

Comercialización de commodities y specialities

Objetivos:

- Presentar el proceso de toma de decisiones de venta de commodities para diferenciarlo de las mismas decisiones en productos diferenciado o con marca.
- Definir los conceptos de precio objetivo y determinar los momentos óptimos de venta y/o compra.
- Comprender los casos de las variaciones de precios en el tiempo y espacio y las fuerzas subyacentes, las tendencias, ciclos y estacionalidades, la naturaleza del

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive letter 'Q' followed by a short horizontal stroke.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



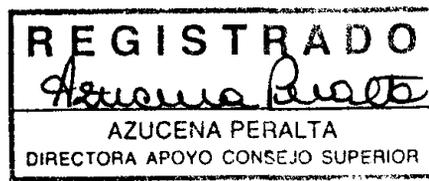
Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

comercio interregional e internacional, los flujos de comercio y la incidencia de los costos de transporte.

- Analizar los distintos modelos de predicción de precios, con los elementos necesarios para identificar las bondades y limitaciones de cada uno.
- Discutir la coherencia del marketing mix en función de los mercados meta elegidos.

Contenidos mínimos:

Las decisiones comerciales de commodities: Precio objetivo. Momentos óptimos de venta en función de la estacionalidad. Base y spread. Su utilización. Las variaciones de los precios en el tiempo: Tendencias, Razones económicas que las justifican. Desplazamientos de la oferta y la demanda, Ciclos. La importancia de las elasticidades en los ciclos de producción y de precios. Duración y amplitud de los ciclos. Los ciclos como desvíos de la tendencia. El teorema de la telaraña. Ciclos convergentes, divergentes, oscilantes. Estacionalidad: sus razones, La importancia de la estacionalidad en las decisiones comerciales. La ley de un solo precio en el tiempo. Las variaciones de los precios en el espacio: La justificación del comercio Interregional e internacional. Las funciones de exceso de oferta y exceso de demanda como explicativas de los flujos comerciales. Los precios internacionales sin comercio, con comercio libre, con costos de transferencia. El impacto del comercio y las tarifas sobre el excedente de los productores, consumidores y la sociedad. La relaciones entre los precios internacionales: INCOTERMS, Precio Chicago, Precio FOB Golfo de México. Precio FOB Buenos Aires, Precio FOB Rosario, Precios FAS, FAS teórico y real. Derechos de exportación. Su relación con los precios CIF. Precio en chacra. Aplicaciones de la ley de un solo precio. Los modelos de predicción de precios: Las series de tiempo. La hoja de Balance. La



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

relación Stock/Consumo. Información necesaria y disponible. El valor predictivo de los modelos, Los informes del USDA su impacto en los precios y la modelización de los mismos en los Mercados de Futuros.

Estrategias de diferenciación

Objetivos:

- Conocer las alternativas vigentes en los mercados para la diferenciación y el agregado de valor en agroalimentos.
- Analizar las normas que dan marco a los diferentes sistemas.
- Conocer los canales de comercialización asociados a cada estrategia.

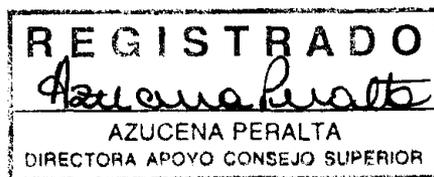
Contenidos Mínimos:

Antropología alimentaria. Tendencias del consumo. Variables para la diferenciación. Productos gourmet. Producción orgánica, biodinámica y de permacultura. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas. Certificaciones religiosas. Otras certificaciones de calidad. Comercio Justo y Responsabilidad Social Empresaria. Marcas. Canales de comercialización asociados.

Seminario de integración

Integra enfoques parciales en una visión totalizadora de los distintos tópicos de la problemática del transporte. Asimismo, estimula la asunción de roles específicos en equipos multidisciplinarios.

Constituye una instancia de reelaboración y síntesis de la formación como especialista centrada en el análisis y discusión de trabajos o proyectos. Comprende dos momentos: el



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

primero está dirigido a proporcionar herramientas básicas para la elaboración del trabajo integrador y el segundo está centrado en la realización de dicho trabajo, cuyo fin principal es el de facilitar la integración de los conocimientos apropiados durante el desarrollo de los cursos y su aplicación en la elaboración de un caso específico para una actividad particular.

- Herramientas para la elaboración de informes.
- Elaboración de un proyecto.
- Redacción y evaluación de comunicaciones científicas escritas.
- La comunicación oral de las investigaciones científicas y trabajos técnicos y profesionales.

Legislación Alimentaria y Agroindustrial

Objetivos:

- Conocer los cuerpos normativos para la producción y comercialización de alimentos en la República Argentina.
- Conocer la dinámica de conformación, importancia y alcance de las normas MERCOSUR.
- Utilizar el CODEX ALIMENTARIUS MUNDI, así como conocer su origen e importancia.

Contenidos Mínimos:

Legislación alimentaria. Historia de la legislación alimentaria nacional e internacional. Decreto 815/1999. El Sistema Nacional de Control de Alimentos. Código Alimentario Argentino. Normas del SENASA. Resoluciones MERCOSUR. CODEX ALIMENTARIUS.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Normativa de la Unión Europea. FDA. Regulaciones comerciales. Organismos competentes.

Gestión de calidad

Objetivos:

- Comprender el significado de garantía de la calidad.
- Caracterizar los modelos habituales ISO 9000, HACCP, GMP, EUREPGAP.
- Conocer técnicas de elaboración de bases documentales para sistemas de garantía.

Contenidos Mínimos:

Calidad. Definiciones. Calidad. Producto, proceso y sistema. Cliente y partes interesadas. Conveniencia, confiabilidad y conformidad. La calidad controlada (Control de la Calidad). La calidad producida (Aseguramiento de la Calidad). La calidad diseñada (Calidad Total). Garantía de la Calidad. Extensión del concepto a empresas manufactureras y de servicio. Calidad derivada de las personas. Calidad derivada de la tecnología. Calidad sistémica. Configuración sistémica. Necesidad de un sistema de administración de la calidad. Sistemas de gestión orientales y occidentales. Matriz FODA. Ciclo PDCA. POES GMP. HACCP. EUREPGAP. ISO 9000 – 2005. Elementos del sistema de la calidad ISO 9000-2005. Técnicas y normativas de muestreo (MILL STD 105 D – IRAM 15).

Logística y packaging

Objetivos:

- Valorar la importancia del cuidado del medio ambiente y de los resultados de las acciones que atentan contra el mismo.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

- Implementar las normas de calidad y mejora continua en la producción agroalimentaria.

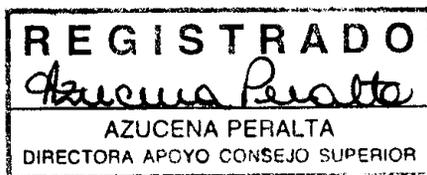
Contenidos Mínimos:

La logística en la Economía y la Empresa. El concepto integrado de logística. Canales de distribución. Servicio al cliente. Transporte y estrategias. Almacenamiento y decisiones de almacenamiento. Envases y embalajes, importancia en el transporte y almacenaje. Inventarios y valor financiero de los mismos. Compras. Procesamiento de órdenes y sistema de información. El plan estratégico de la logística. La importancia y crecimiento del packaging en el país. El packaging como herramienta estratégica del marketing. Envases degradables. Su respeto por el medio ambiente. Su sustentabilidad. Su diseño. Principios de Protección. Tipos de envases y embalajes: unitarios, envases flexibles, embalajes para el transporte, bolsas, etc.

Sistemas agroalimentarios localizados

Objetivos:

- Analizar los Sistemas Agroalimentarios Localizados, desde la óptica del desarrollo rural y las agroindustrias rurales.
- Desarrollar la capacidad de plantear diseños institucionales para la competitividad de los sistemas agroalimentarios.
- Diseñar alternativas organizacionales y asociativas para la incorporación de los Sistemas Agroindustriales Localizados en el mercado global.
- Capacidad para la selección de alternativas tecnológicas (producción, logística, comercialización) para el desarrollo de los Sistemas agroalimentarios localizados.



“2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias”



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Contenidos Mínimos:

Los procesos de concentración de las actividades de producción. Los clusters y las economías de aglomeración. Los Distritos Industriales. Las relaciones horizontales (entre empresas). Las nociones de proximidad (geográfica/organizada) y de confianza (domestica / inter-personal / organizacional) coordinación de los actores y procesos de innovación de estos sistemas. El proceso de construcción de territorio. La noción de territorio como organización social construcción y activación de los recursos locales.

Particularidades en el campo agroalimentario. Rol identitario particular de los bienes alimentarios (sociología de la alimentación). Anclaje local de los saber-hacer (proceso de patrimonialización). Cambio de estatuto y de la forma de apropiación de los recursos.

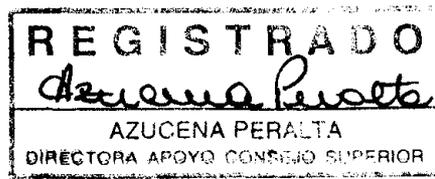
Sistemas de acción y redes sociales. Saber hacer y formación de competencias.

Análisis y Gestión de Mesosistemas Agroalimentarios

Objetivos:

- Desarrollar habilidades para el análisis sistémico de las interacciones existentes entre los sectores de los Mesosistemas.
- Caracterizar la gestión eficiente del subsistema, a la luz de los diseños institucionales y organizacionales.
- Desarrolla capacidades de intervención analítica para permitir establecer parámetros de la competitividad de los Mesosistemas.

Contenidos Mínimos:



"2008 – Año de la Enseñanza de las Ciencias"



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

Los Mesosistemas agroalimentarios en el mundo. Estudio de los distintos subsistemas agroalimentarios, a saber cárnico, lácteo, frutihortícola, cereales y oleaginosas, bebidas y pesca. Zonas productoras y sistemas de producción de los Mesosistemas agroalimentarios. Implicancias organizacionales, institucionales y tecnológicas en el marco de los subsistemas. Niveles de coordinación que hacen a la competitividad del sector. Metodología de análisis de los Mesosistemas agroalimentarios, desde la producción primaria, la transformación industrial, distribución y el consumidor.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'P' followed by a vertical line.
