



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales



LUJÁN, 22 DE AGOSTO DE 2017

VISTO: La presentación del programa de la asignatura
INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA; y

CONSIDERANDO:

Que dicho programa se ajusta a las normas vigentes.

Que tomó intervención la Comisión de Plan de Estudios correspondiente.

Que la Comisión Asesora de Asuntos Académicos del C.D.D. recomienda su aprobación.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria realizada el día 16 de agosto de 2017.

Que la competencia de este órgano para la emisión del presente acto está determinada por el artículo 64 del Estatuto de la Universidad Nacional de Luján.

Por ello,

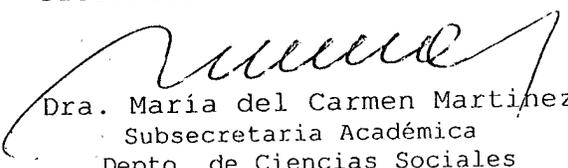
EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

D I S P O N E :

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el programa que se adjunta, correspondiente a la asignatura INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA, para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS, con vigencia para el año 2017.-

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-CSLUJ:0000721-17


Dra. María del Carmen Martínez
Subsecretaria Académica
Depto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján


Prof. Omar H. Gejo
Presidente Consejo Directivo
Depto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Lujan



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

DEPARTAMENTO DE: CIENCIAS SOCIALES

CARRERA: (19) TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCION DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA: INDUSTRIA, PRODUCCION Y COMERCIALIZACION ALIMENTARIA (24903)

EQUIPO DOCENTE:		HORAS DE CLASE
<i>Esp. Elda MONTERROSO (Prof. Asociada)</i>		TEÓRICAS: 36 hs
<i>Lic. Alejandra MACÍAS (J.T.P.)</i>		PRÁCTICAS: 24 hs
<i>Lic. Noelia ZAMPARUTTI (Ayudante 1º)</i>		HS. TOTALES: 60 hs
ASIGNATURAS CORRELATIVAS		
Cursadas en condición de Regular para cursar	Aprobadas para rendir examen final o promocionar	
24901 - Organizaciones, Sociedad y Administración	24901 - Organizaciones, Sociedad y Administración	
<u>I. CONTENIDOS MINIMOS : Resol. CS Nº 299/15</u> Visión sistémica de la industria en la Argentina y el mundo. Importancia económica de la industria de alimentos. Políticas públicas. Cadenas de valor alimentarias. Estructuras y funcionamiento de empresas alimentarias, agropecuarias, industriales y comerciales. Productos, ciclo de vida del producto, envases, embalajes. Sistema de producción. Trilogía producto-proceso-tecnología. Capacidad y localización de empresas productoras y comercializadoras de alimentos. Logística de abastecimiento, de planta y de distribución.		
VIGENCIA AÑO: 2017		



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

II. FUNDAMENTACIÓN

Esta asignatura se encuentra posicionada en el 3º cuatrimestre de la currícula de la carrera Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos.

El conocimiento, la dirección y el control de las cadenas de valor partícipes de la industria, la producción y la comercialización de alimentos, poseen cada día una mayor importancia dentro del marco local y mundial. Nuestro país cuenta con una larga historia como productor de alimentos y muestra un enorme potencial para desarrollar sistemas productivos integrados que permitan generar mayor valor a la producción agraria e industrial. Para aprovechar estas condiciones resulta beneficioso el conocimiento de aquellos factores que han hecho y hacen posible materializar las ventajas competitivas de nuestras empresas en particular y nuestro país en general.

El abordaje de sucesos histórico-económicos mundiales permite tener una cabal idea de la conformación de los espacios productivos globales, regionales y nacionales, así como las fuerzas que han ido moldeando la estructura productiva y comercial en la Argentina y el mundo. Sólo dentro de este marco general es posible analizar la conformación estructural, el funcionamiento, los condicionamientos y la integración de empresas en cadenas de valor de la industria de la alimentación en nuestro país, dando cuenta de su dinámica y sus interrelaciones con otras industrias.

La inspección de alimentos no puede verse como un aspecto meramente técnico y aislado de este contexto, toda vez que la misma ocurre dentro de organizaciones que producen y comercializan los mismos. Desde una visión sistémica, y arraigada en sistemas de gestión de calidad, la inspección debe contribuir a mejorar los productos y desarrollar conciencia de la importancia de la inocuidad, seguridad e higiene alimentarias.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

En este marco es posible analizar, entonces, los aspectos esenciales que hacen a la producción, comercialización y logística de productos alimenticios. Así, deben establecerse criterios diferenciadores entre los bienes de consumo y los industriales, los *comodities* y las especialidades, los de consumo no inmediato y los perecederos, los que conllevan diferentes aspectos de producción y comercialización, tanto desde el punto de vista del concepto y fabricación del producto como de sus puntos de inspección, tecnologías, precios, canales de distribución, transporte, regulaciones, ventas, promoción, almacenamiento, capacidad y localización de cada tipo de establecimiento, entre otros.

Así, esta asignatura se torna imprescindible para futuros Técnicos cuyo ámbito de trabajo serán las industrias, ya que no es posible llevar a cabo en forma eficiente ningún proceso de inspección de alimentos si no se conocen las pautas básicas bajo las cuales éstos se producen, transportan y comercializan.

El conocimiento de los sistemas productivos, logísticos y comerciales permitirá al futuro egresado comprender con mayor amplitud su rol profesional y los alcances de su futura labor, a la vez que posibilitará una mejor integración organizacional.

III. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

El objetivo general de la asignatura es que el estudiante alcance un razonable conocimiento y comprensión del ámbito de su futura actuación profesional (empresas productoras de alimentos), de las características de la industria, de la gestión de la producción en general y su posterior comercialización.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Para ello, se le proporcionará bibliografía y herramientas actualizadas que le permitan abordar razonablemente la problemática de la comercialización y producción de alimentos en su vida profesional, a la vez de introducirlo en el cambiante contexto nacional e internacional que domina esta actividad.

En particular, se pretende que los estudiantes:

- Adviertan la importancia de los alimentos como motor de la economía del país y del mundo.
- Conozcan conceptos económicos básicos que les permitan una mejor comprensión de las necesidades comerciales y productivas.
- Obtengan una visión integrada de la economía y la Industria y analicen las interrelaciones entre los distintos sectores productivos regionales, nacionales e internacionales.
- Adquieran competencias que les permitan identificar flujos productivos y comerciales mundiales, sus orígenes, implicancias y tendencias.
- Comprendan los orígenes de la distribución industrial en el mundo en general y en nuestro país en particular.
- Conozcan aspectos básicos de la comercialización, logística y producción de alimentos.
- Desarrollen aptitudes que les permita percibir la naturaleza dinámica de las organizaciones pertenecientes a la industria alimentaria.
- Orienten los conocimientos hacia la gestión integrada de las cadenas de valor como medio de desarrollo y crecimiento nacional.
- Comprendan su rol profesional en empresas y organismos de control, seguridad, higiene e inocuidad alimentaria.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

- Valoren y promuevan la alimentación sana y sus efectos positivos en la salud y en la calidad de vida de la sociedad.
- Generen un espíritu crítico y asuman actitudes de compromiso, el trabajo en equipo y el accionar ético en la vida personal y profesional.

IV. CONTENIDOS

UNIDAD N°1: EL FUNCIONAMIENTO GLOBAL DE LA ECONOMÍA Y LA INDUSTRIA

El flujo circular de la economía. Sectores económicos. Importancia económica de la Industria de alimentos. La industria desde una perspectiva global. Ventajas absolutas, comparativas y competitivas. Mercado Internacional: características, principales oferentes y demandantes. Los flujos internacionales de bienes, servicios y capital.

Breve referencia a la conformación histórica de espacios económicos y bloques regionales. La conformación de espacios geográficos industriales en la Argentina. Economías regionales de la Argentina. Políticas Públicas. Perspectivas en la industria de alimentos.

UNIDAD N°2: COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA

¿Qué es comercialización? Definición y condiciones de mercado: competencia perfecta e imperfecta, monopolios, oligopolios, competencia monopolística y fallas de mercado. Nociones fundamentales de análisis de mercado (marco PESTEL, 5 fuerzas de Porter, FODA) y competitividad.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

¿Qué es un producto? Distintas clasificaciones. Mezcla y línea de productos (extensión y alcance). Productos básicos (comodities) y diferenciados (de especialidad): conceptos, características y tendencias. Bases de segmentación de mercado. Posicionamiento. Marca. Precio, comunicación y distribución en la comercialización alimentaria. Agentes comerciales y modalidades de venta en los mercados de granos, industrial y de consumo. Sellos: Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Protegida: sello "Alimentos Argentinos". Marketing alimentario vs. Marketing nutricional: conceptos, diferencias, tendencias.

UNIDAD N°3: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

El Sistema de producción y la creación de valor. Prioridades competitivas en Operaciones. Nociones fundamentales de productividad y de costos. Buenas prácticas de manufactura.

Productos: características, tipos de productos, ciclo de vida, envases, empaque y embalajes.

Procesos: concepto, tipología y características. Tecnologías aplicadas para la producción alimentaria. Trilogía producto-proceso-tecnología. Innovación en productos alimenticios.

Capacidad y localización de empresas productoras y comercializadoras de alimentos. Economías de escala y alcance.

Calidad: concepto, importancia, principios de Calidad

Total, costos de calidad. Control de calidad vs. Sistema de Gestión de Calidad. Trazabilidad. Principios básicos para la inspección de alimentos y de establecimientos productores y comercializadores de alimentos.

UNIDAD N°4: CADENAS DE VALOR ALIMENTARIAS

Estructuras y funcionamiento de empresas alimentarias agropecuarias, industriales y comerciales. Integración vertical y tercerización.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Nº DISPOSICIÓN:

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Logística de abastecimiento, de planta y de distribución; conceptos y principales características; almacenamiento de productos alimenticios Buenas prácticas logísticas.

Cadenas de valor alimentarias y sus flujos: concepto, tipos, composición, complejidad, coordinación. Impulsores de las cadenas. Redes, clusters y agrupamientos industriales. Agregado de valor en origen (A.V.O.)

Cadenas, infraestructura y transporte en el comercio argentino. Breve mención de las reglamentaciones nacionales e internacionales para la comercialización y el transporte de alimentos frescos y procesados.

V. BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA¹

UNIDAD N°1

DONATO, VICENTE (2007): Políticas Públicas y localización Industrial en Argentina. Revista OI DLES - Vol 1, N° 0. En <http://www.eumed.net/rev/oidles/00/Donato.htm>

FERRER, ALDO (1998): El Capitalismo argentino. Editorial Fondo de Cultura Económica. Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2015): El funcionamiento global de la Economía y la Industria. En <http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso>
= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.

¹ Además de los autores y títulos mencionados en el presente, se entenderá como bibliografía de estudio obligatoria todas las presentaciones y materiales de lectura analizados en las clases.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

MONTERROSO, ELDA (2015) Presentación: Introducción a la Economía y la Industria global y nacional. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria.Argentina)

SUBSECRETARÍA DE PLANIFICACIÓN TERRITORIAL DE LA INVERSIÓN PÚBLICA (2006): Estructura territorial argentina (pp.1-2). En El nuevo modelo territorial argentino. Diagnóstico, lineamientos y estrategias para un desarrollo equilibrado, integrado, sustentable y socialmente justo del territorio argentino. Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios

Sitios web:

PLAN AGROALIMENTARIO Y AGROINDUSTRIAL 2010-2016
<http://www.minagri.gob.ar/site/areas/PEA2/14=Publicaciones/index.php>

UNIDAD N° 2

ABLIN, AMALIE (2013): El supermercadismo argentino (informe de coyuntura del sector n°2). Dirección de Agroalimentos - Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

KOTLER, Ph., Armstrong, G.; Cámara Ibáñez, D. y Roche, I (2005): Marketing, 10° edición. (cap. 8; 9:pp.346-353; cap 13:pp 434-437; cap 15: pp.496-504; cap. 16:536-541 y cap 17: 555-557). Ed. Pearson-Prentice Hall. España.

MONTERROSO, ELDA (2008): Análisis FODA. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria.Argentina)

MONTERROSO, ELDA (2015) Presentaciones: Comercialización Alimentaria I y II. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria.Argentina)



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Sitios web:

ALIMENTOS ARGENTINOS

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

UNIDAD N° 3

BRAGACHINI, M.; SAAVEDRA A.; MÉNDEZ J.; CASINI C.; ERRASOUIN, L. Y USTARROZ, F (2011): Evolución del sistema productivo agropecuario argentino. Mayor valor agregado en origen. INTA Actualización técnica n° 64. Min de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación - INTA. Ediciones INTA Editorial Imprenta: Maita J.O. En

<http://www.cosechaypostcosecha.org/data/folletos/folletoEvolucionSistProdAgropArgentino2011-06.pdf>

FUCCI, TOMÁS (2012): Capacidad. Argentina. En

<http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.>

FUCCI, TOMÁS (2009): Elementos de costos. Argentina. En

<http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.>

FUCCI, T.; MACÍAS, MA. A y MONTERROSO, E (2015: Localización de industrias y comercios alimentarios

MONTERROSO, ELDA (2008): Clasificación de costos. En

<http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.>

MONTERROSO, ELDA (2008): Dirección, gestión y Control de Operaciones. (pp.1-15 y 19-30) Argentina. En

<http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.>

Sitios web:

ANMAT

ASOCIACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoreshigi enetransporte.html



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

FAO

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

*Manual de inspección de alimentos basada en el riesgo
Estudio FAO Alimentación y Nutrición N° 89.*

<http://www.fao.org/publications/card/es/c/e571c4d8-bc0a-5c7a-ba72-a4258a3bbece/>

<http://www.fao.org/3/a-i0096s.pdf>

UNIDAD N° 4

ALIAGA, L.; HUESA, G.; MAURICIO, B.; QUIZAMA, S. (2011): Requisitos para habilitar establecimientos de elaboración de alimentos. INTA. Centro Regional Patagonia Norte. Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle. Ediciones INTA. Argentina.

En <http://inta.gov.ar/documentos/requisitos-para-habilitar-establecimientos-de-elaboracion-de-alimentos/>

ALVARADO LEDESMA, MANUEL (2005): Marketing agroindustrial. La cadena de valor en los agronegocios. (Cap. 3 a 6). Grupo Editorial Planeta S.A.I.C./Ariel. Argentina.

BOYADJIAN, ALBERTO (2012): Cadenas agroalimentarias. Productos básicos y especialidades. Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria)

BOYADJIAN, ALBERTO (2012): Cadenas agroalimentarias. Infraestructura. Condicionantes en la comercialización de granos. Argentina.

En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria)

FERNÁNDEZ, SANDRA (2015): Agroindustria. Hacia un enfoque de cadenas globales de valor (CGV). Revista Voces en el Fénix. GTEC_UNTREFF. Argentina. En http://www.vocesenelfenix.com/sites/default/files/pdf/10_6.pdf

MACÍAS, MA. ALEJANDRA Y MONTERROSO, ELDA (2009): Organizaciones. Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria, Producción y Comercialización Alimentaria.](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Produccion_y_Comercializacion_Alimentaria)



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Nº DISPOSICIÓN:

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

MONTERROSO, ELDA (): Dirección, gestión y Control de Operaciones. (pp.15-19) Argentina. En <http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id curso= Industria, Producción y Comercialización Alimentaria. Argentina.>

Sitios web:

ALIMENTOS ARGENTINOS
www.alimentosargentinos.gov.ar

SENASA (SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA)
<http://www.senasa.gov.ar>

VI. BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

ABLIN, AMALIE (2012): El supermercado argentino. Dirección de Agroalimentos - Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

AZPIAZU, DANIEL; MANZANELLI, PABLO Y SCHORR, MARTÍN (2014): Concentración y extranjerización La argentina en la posconvertibilidad. En <http://doctoradosociales.com.ar/wp-content/uploads/CONCENTRACION-Y-EXTRANJERIZACION-EN-LA-POS CONVERTIBILIDAD-VERSION-FINAL.pdf>

BISANG R.; ANLLÓ, G.; CAMPI, M. Y ALBORNOZ, I. (2009: la argentina ante la nueva internacionalización de la producción. Cap. IV: Cadenas de Valor en la agroindustria. CEPAL-PNUD. Argentina. www.cepal.org/argentina/noticias/noticias/5/37995/Capitulo IV.pdf

BISANG, ROBERTO (COORD.), GUTMAN, GRACIELA, ROIG, CARLOS & RABETINO, RODRIGO (2000): La Oferta Tecnológica de las principales cadenas agroindustriales en el Mercosur Ampliado. Proyecto Global: Procisur-BID. Serie de Documentos Nº 12. Bib. Orton IICA / CATIE Ed. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura-IICA-Uruguay



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

CHASE, RICHARD B., AQUILANO, NICHOLAS J. & JACOBS, F. ROBERT (2000): Administración de Producción y Operaciones. Manufactura y Servicios. 8a edición. Ed. Mc. Graw Hill - Irwin. Colombia.

DI NUCCI, JOSEFINA Y LAN, DIANA (2008): Globalización y modernización del comercio minorista argentino. Huellas nº 12 (pp. 176-197). ISSN 0329-0573. CONICET. Centro de Investigaciones Geográficas. Facultad de Ciencias Humanas. Universidad Nacional del Centro. Argentina.

DIRECCIÓN NACIONAL DE PROGRAMACIÓN ECONÓMICA REGIONAL (2005): Mapa Productivo regional. Identificación y dinamización de cadenas productivas. En http://vaca.agro.uncor.edu/~pleche/material/Material%20II/A%20archivos%20internet/Caracterizacion%20produccion%20lechera/Teorico%201/mapa_productivo_regional.pdf Ministerio de Economía y Producción. Secretaría de política económica. Argentina.

FELDMAN, P.; MELERO, M.; TEISAIRE, C.; NONZIOLI, A.; SANTÍN, A.; ALDERETE, J.M.; CLAUSSE, J.; FERRARIO, R.; GULIELMETTI, B. Y NOVAS, G. (2013): Sistemas de Gestión de Calidad en el sector agroalimentario, 5º edición. En www.alimentosargentinos.gob.ar Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos, Dirección de Agroalimentos, Subsecretaría de Agricultura. Argentina.

INTA (2013): 2º Congreso de Valor Agregado en Origen. Más desarrollo en los territorios. Argentina. En http://inta.gob.ar/documentos/valor-agregado-en-origen-mas-desarrollos-en-los-territorios/at_multi_download/file/INTA%20-%202º%20congreso%20de%20Valor%20agregado%20en%20origen%20-%20Libro%20del%20Congreso.pdf

NOGUÉS, J. y PORTO, A. (COORD); CIAPPA, C.; DI GRESIA, L. y ONOFRI, A. (2007): Foro de la cadena agroindustrial argentina. Evaluación e impactos económicos y sociales de políticas públicas en la Cadena Agroindustrial. Convenio foro Agroindustrial y Facultad de Cs. Económicas UNLP. Argentina. En http://www.maizar.org.ar/maiz_centro/escritos/instituciones/foroagroindustrialretenciones.pdf



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

OMS: ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (2004): Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. En http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_spanish_web.pdf?ua=1

KOSACOFF, BERNARDO (2003): El desafío de la competitividad. Cap 1: La industria argentina: Un proceso de reestructuración desarticulada. CEPAL-ALIANZA Editorial

OTROS LINKS DE INTERÉS

ALIMENTOS ARGENTINOS (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA)

Se puede encontrar información de las siguientes cadenas alimentarias: apícola, azúcar, bebidas, carnes, condimentos y especias, farináceos, frutas, frutas finas, frutas secas, golosinas, hortalizas y legumbres, infusiones, lácteos, oleaginosos, olivos y orgánicos.
www.alimentosargentinos.gov.ar

APOYO A EXPORTADORES (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA)

Se podrá acceder a información de los siguientes rubros: productos orgánicos, aceitunas y aceite de oliva, vinos, productos kosher, lácteos y chinchillas.
www.sagpya.mecon.gov.ar

ARGENTINA TRADE NET

Se puede acceder a estudios de mercado clasificados por productos y países. Es necesario estar registrado.
www.argentinatradenet.gov.ar

CERA CÁMARA DE EXPORTADORES DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Se puede obtener información de los mercados internacionales ingresando a la plataforma de alto rendimiento (PAR) y en este caso también es necesario registrarse.
www.cera.org.ar

CENTRO PYME NEUQUÉN

Se pueden encontrar Perfiles de algunos mercados internacionales de frutos del bosque.
<http://frutosdelbosque.centropymeneuquen.com.ar>



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

DIRECCIÓN DE MERCADOS AGROALIMENTARIOS (MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA)

En este sitio se podrá encontrar información relativa a los mercados internos e internacionales, precios, evolución y perspectivas. Los principales sectores sobre los que se puede encontrar información son: ganados y carnes, granos, hortalizas, frutas y regionales.

<http://www.sagpya.mecon.gov.ar/dimeagro/>

EXPORTA PYMES

En este link se pueden descargar estudios de mercado clasificados por productos y países. Es necesario estar registrado.

www.exportapymes.com

FAO

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

Ofrece acceso a un sinnúmero de publicaciones, estudios, estadísticas, normas, políticas y recomendaciones sobre alimentación, seguridad, higiene e inocuidad alimentarias.

<http://www.fao.org/home/es/>

FUNDACIÓN EXPORTAR

Se puede obtener informes de mercados internacionales de distintos productos directamente en la web o solicitar información específica sobre algún mercado en particular. Para acceder a algunos informes es necesario estar registrado, pero esto se puede hacer rápidamente y a partir ese momento es posible comenzar a consultar los datos restringidos.

www.exportar.org.ar

INTA.

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA

Organismo Nacional líder en el escenario agro-tecnológico, líder en investigaciones del sector. Se pueden consultar notas de divulgación, libros, artículos, guías, manuales, revistas, videos, entre otros recursos. Asimismo, se pueden consultar todos los proyectos nacionales y regionales aplicados a distintas cadenas de valor.

www.inta.gov.ar



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

INTI

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

Se puede obtener información referida a certificaciones, metrología, programas desarrollados en temáticas de alimentos y acceso a cursos de capacitación, entre otros.

www.inti.gov.ar

MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES

Aquí se pueden obtener los precios actuales de frutas y hortalizas. También es posible descargar archivos sobre las tendencias de oferta y precios correspondientes a algunas especies.

<http://www.mercadocentral.com.ar>

PROGRAMA DE AGRONEGOCIOS Y ALIMENTOS

Ingresando al Newsletter se puede encontrar información de mercado de algunos sistemas agroalimentarios.

<http://www.agro.uba.ar/agroneg/>

VII. METODOLOGÍA

Para el desarrollo del curso se tendrán en cuenta criterios que favorezcan la comprensión de los distintos fenómenos económicos, políticos y geográficos básicos y generales que sirven de marco general de actuación profesional, así como también los aspectos específicos para la formación profesional en materia de producción, logística y comercialización alimentarias. Se estima hacer uso de una metodología que balancee la teoría y la práctica. Se tratará, además, de generar un espíritu crítico mediante el análisis del contexto actual, la discusión abierta de temas y el análisis de casos, entre otros.

La vista a una planta de producción y/o comercialización alimentaria se visualiza como un elemento integrador que acercará al alumno al mundo real de las organizaciones, pudiendo observar los procesos productivos y/o comerciales, tecnologías implicadas, flujos de materiales e información y las problemáticas concretas de las áreas de Operaciones y Marketing.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Nº DISPOSICIÓN:

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

La amplia y actualizada bibliografía básica que se brinda al alumno y la bibliografía complementaria permitirán consolidar los conocimientos y competencias básicas del futuro técnico en inspección de alimentos.

➤ **Nómina de trabajos prácticos ²**

- Búsqueda de información de actualidad relacionada con empresas alimentarias nacionales, internacionales y globales
- Análisis de productos
- Estrategia de comercialización
- Agregado de valor
- Productividad
- Capacidad
- Calidad
- Logística
- Cadenas de valor

➤ **Actividades previstas**

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Análisis de casos
- Investigaciones
- Trabajos de campo
- Proyección de videos
- Visitas a plantas de producción
- Charlas con empresarios del sector alimentos
- Presentación de trabajos en el Encuentro anual de Docentes de Administración de la Producción (Asociación Nacional de Docentes de Administración de la Producción -ANDAP-)

² Bajo la forma de trabajos prácticos escritos, discusión y resolución de casos, trabajos de investigación, trabajos expositivos en equipo y trabajo integrador.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Nº DISPOSICIÓN:

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

VIII. EVALUACIÓN - REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

➤ Trabajos prácticos, casos y trabajos de campo:

Los trabajos prácticos serán resueltos en forma grupal, constituyéndose los grupos con no más de cuatro alumnos. Se deberán entregar resueltos al comienzo de la clase y presentados por escrito, mediante computadora, en hoja tamaño A4. Todos los trabajos deberán ser entregados en la fecha prevista en el cronograma de clases; no se recibirán trabajos con posterioridad a la fecha fijada.

Constarán de: una carátula visible que indique nombre de la asignatura, nombre del caso/ trabajo, fecha de entrega requerida, apellido y nombre de los alumnos.

Podrá requerirse a los alumnos la exposición oral de los trabajos/ casos resueltos.

➤ Casos para discusión en clase:

Se discutirán en clase; los estudiantes deberán aportar individualmente su resolución, lo que permitirá la evaluación por parte de los docentes.

➤ Ex. Parciales:

Existirán dos parciales teórico - prácticos. Para aprobar cada uno de ellos, el estudiante deberá contestar correctamente por lo menos el 60% de las preguntas, incluyendo, al menos, el 50% de los ejercicios prácticos. Se considera que una pregunta es contestada correctamente cuando alcanza los cuatro puntos en una escala de 1 a 10.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Dado que los parciales incluyen preguntas sobre la teoría y la práctica, no se considerará aprobado el parcial si se obtienen cuatro puntos o más sólo con la teoría o sólo con la práctica.

Podrá recuperarse uno de los dos parciales en las fechas establecidas en el cronograma de clases.

➤ **Calificación final:**

Condición de Promovido, Regular o Libre, de acuerdo al Régimen General de Estudios de la UNLu:

PROMOVIDO

Cumplir con el 75% de asistencia a clases.

Aprobar todos los trabajos prácticos/ casos / actividades académicas, pudiendo recuperar hasta un 25% por ausencias o aplazos.

Aprobar dos parciales con un promedio final no inferior a 6 (seis) puntos, sin haber recuperado ninguno. El segundo parcial será integrador, debiendo obtener en éste un puntaje no inferior a 7 (siete) puntos.

REGULAR

Cumplir con una asistencia mínima del 70 %

Aprobar todos los trabajos prácticos/ casos / actividades académicas, pudiendo recuperar hasta un 40% por ausencias o aplazos.

Aprobar los dos parciales con nota no inferior a 4 (cuatro) puntos, pudiendo recuperar uno de los dos.

LIBRE

Haberse presentado al menos a 1 (un) parcial, o de las instancias de recuperación correspondientes a uno de los dos parciales, no alcanzando el rendimiento exigido para ser considerado regular.

Optar por presentarse a examen final sin haberse inscripto en la asignatura.

La modalidad del examen libre será escrita y oral, y de acuerdo al programa vigente.



Nº DISPOSICIÓN:

Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

AUSENTE

Haberse inscripto en la asignatura sin haber cumplido ninguna de las actividades evaluables establecidas.


Eida Noveroso. -