



"1976-2026 50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



Universidad Nacional de Luján

Departamento de
Ciencias Sociales

DISPOSICION PRESIDENTE/A DEL CONSEJO DIRECTIVO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
DISPPCD-CS : 178 / 2026

LUJÁN, MAYO DE 2026.-

VISTO: Las actuaciones obrantes en el Trámite Interno N° 17281/2025, mediante el cual tramita la aprobación del programa de la asignatura INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA (24903), y la Disposición DISPCD-CS: 154/2026; y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Disposición DISPCD-CS: 154/2026 se aprobó el programa de la mencionada asignatura con vigencia para los años 2025-2026.

Que, con posterioridad a su emisión, se constató que la documentación original presentada en el Trámite Interno N° 17281/2025 contenía errores materiales involuntarios respecto a la denominación exacta de la carrera, así como en los códigos y nombres de las actividades correlativas precedentes.

Que dichos errores se trasladaron de manera directa al texto y al Anexo del acto dispositivo citado en el Visto.

Que, a fin de evitar la coexistencia de enmiendas parciales que dificulten la correcta aplicación académica del programa, se considera oportuno dejar sin efecto la Disposición DISPCD-CS: 154/2026.

Que, en consecuencia, corresponde emitir un nuevo acto administrativo.

Que, ante la necesidad de contar con el programa debidamente regularizado, resulta procedente dictar el presente acto en carácter ad referendum del Consejo Directivo.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
AD REFERÉNDUM DEL CUERPO
DISPONE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el programa de la asignatura INDUSTRIA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN ALIMENTARIA (24903) para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS, con vigencia para los años 2025-2026, el cual forma parte integrante de la presente Disposición.-

ARTÍCULO 2°.- Dejar sin efecto la Disposición DISPCD-CS: 154/2026, por los motivos expuestos en los considerandos de la presente.-

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, notifíquese y archívese.-

Mag. Mónica Cecilia Rabenna - Secretaria Académica Dpto. de Ciencias Sociales
Mag. Gabriel Larretape - Presidente Consejo Directivo Dpto. de Ciencias Sociales



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

1/10

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: **Industria, Producción y Comercialización Alimentaria (24903)**

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura

CARRERA: Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS: 19.02

DOCENTE RESPONSABLE:

ELDA MONTERROSO. Prof. Titular

Lic. en Administración. Especialista en Planificación Estratégica aplicada a las Finanzas y al Comercio Internacional

EQUIPO DOCENTE:

OTTAVIANO, CLARISA. Prof. Asociada. Lic. en Administración. Contadora Publica

MACÍAS, MA. ALEJANDRA Profesora Adjunta. Lic. en Administración. Contadora Publica

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:

PARA CURSAR: (24901) Organizaciones, Sociedad y Administración

PARA APROBAR. (24901) Organizaciones, Sociedad y Administración

CARGA HORARIA TOTAL:

HORAS SEMANALES: 4

HORAS TORALES: 64

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

TEORÍA: 60% - 38,4

PRÁCTICA. 40% - 25,6

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: [2025-2026]

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES

Importancia económica de la industria de alimentos. Visión sistémica de la industria en la Argentina y el mundo. Configuración histórica de espacios regionales en la industria alimentaria argentina. Políticas públicas. Comercialización y marketing agroalimentario: estrategias, producto, canales de distribución, precios en el sector primario, secundario y en comercios, promoción y publicidad, marketing nutricional. Producción: sistema de producción, ciclo de vida del producto, tecnologías aplicadas, capacidad, localización. Nociones de logística de abastecimiento, de planta y distribución. Cadenas de valor alimentarias.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS**FUNDAMENTACIÓN**

Esta asignatura se encuentra posicionada en el 3º cuatrimestre del plan de estudios 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.

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.

OBJETIVOS

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.

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.

COMPETENCIAS

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.
- 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.

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.

¿Qué es un producto? Distintas clasificaciones, ciclo de vida, envases, empaque y embalajes.

Mezcla y línea de productos (extensión y alcance). Productos básicos (*comoditties*) 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. Ley de góndolas. Sellos: Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Protegida: sello "Alimentos Argentinos". Marketing alimentario vs. Marketing nutricional: conceptos, diferencias, tendencias. Ley de etiquetado frontal.

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.

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.

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.

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.

El aula virtual de la asignatura facilitará la comunicación entre docentes y estudiantes, tanto a través del correo electrónico como los foros y las secciones de noticias y anuncios. En el aula virtual se alojará todo el material que se trabajará a lo largo del curso: documentos de estudio y de consulta, casos, mini casos, lecturas, videos, autoevaluaciones, presentaciones de clases, entre otros recursos didácticos.

De ofrecerse algunas instancias no presenciales sincronicas, éstas se desarrollarán a través del Aula virtual de la asignatura, la plataforma de reuniones virtuales y demás herramientas que pudiera proveer la UNLu para su desarrollo. Adicionalmente, se podrán utilizar, tanto para instancias presenciales o virtuales sincronicas, herramientas tales como kahho-it, mentimeter, padlet, canvas u otras que faciliten el proceso de enseñanza y de aprendizaje.

La visita 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.

La 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

Los trabajos podrán versar sobre las siguientes temáticas:

- Búsqueda de información de actualidad relacionada con empresas alimentarias nacionales, internacionales y globales
- Análisis de productos
- Estrategia de comercialización
- 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-)

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.

REQUISITOS DE APROBACION Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21

- a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- b) Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia a clases y actividades previstas en el presente
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 25% del total por ausencias o aplazos
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas (2 parciales teórico-prácticos) con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
- e) Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos. Esta evaluación podrá ser el último parcial, ya que es acumulativo en sus contenidos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21

- a) Encontrarse en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
- b) Cumplir con un mínimo del 70 % de asistencia para las actividades áulicas.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 40% del total por ausencias o aplazos. Se podrán solicitar entre dos y cuatro trabajos prácticos durante el cuatrimestre).
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación sólo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

1. Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscripto oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 22,25, 27, 29 o 32 del del Régimen General de Estudios, podrán rendir en tal condición la presente actividad.
2. Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, podrán rendir en tal condición la presente actividad.
3. El examen libre se realizará en dos instancias. La primera se refiere a un examen de la parte práctica de los contenidos del programa, la que debe ser aprobada para pasar a rendir el examen de la parte teórica. Es requisito para aprobar el examen final libre la aprobación de las dos instancias mencionadas. Podrá requerirse la presentación de un trabajo integrador el día del examen final.

BIBLIOGRAFÍA**OBLIGATORIA****UNIDAD N°1**

BELINI, Claudio (2017): Historia de la Industria en la Argentina. De la Independencia a la crisis de 2001, Sudamericana, Buenos Aires.

DONATO, VICENTE (2007): Políticas Públicas y localización Industrial en Argentina. Revista OIDLÉS - 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 (2018): El funcionamiento global de la Economía y la Industria. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2015) Presentaci3n: Introducci3n a la Econom3a y la Industria global y nacional. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

TORRE, FABIANA (2018): Las Industrias. EETP N 643. Disponible en; <https://sites.google.com/site/orgindustrialcomplementaria/localizacion-de-industrias>

UNIDAD N°2

KOTLER, PH., ARMSTRONG, G. (2013): Fundamentos de Marketing, 11° edici3n. (cap. 7; 9 :pp.194-208; cap9:pp 255-267; cap 10: pp 290-301; cap. 12:pp 357-359 y 365-367). Pearson Education M3xico.

MONTERROSO, ELDA (2017): An3lisis FODA. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2022): Ciclo de vida del producto. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2020): Posicionamiento. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2022): Segmentaci3n de mercado. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2022): Comunicaci3n [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina

MONTERROSO, ELDA (2020) Precios. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2021) Presentaciones: Comercializaci3n Alimentaria I y II. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2019): Tecnolog3as aplicadas. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina

UNIDAD N°3

FUCCI, TOM3S (2009): Elementos de costos. Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

FUCCI, TOM3S (2012): Capacidad. UNLu.. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

FUCCI, T.; MAC3AS, MA. A y MONTERROSO, E (2016): Localizaci3n de industrias y comercios alimentarios

MONTERROSO, ELDA (2008): Clasificaci3n de costos. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

MONTERROSO, ELDA (2018): Direcci3n, Gesti3n y Control de Operaciones. (pp.1-15 y 19-30) Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n%20y%20Comercializaci3n%20Alimentaria). Argentina.

UNIDAD N°4

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, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n_yComercializaci3nAlimentaria).

BOYADJIAN, ALBERTO (2012): Cadenas agroalimentarias. Infraestructura. Condicionantes en la comercializaci3n de granos. Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n_yComercializaci3nAlimentaria).

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.

MONTERROSO, ELDA (2018): Direcci3n, Gestió y Control de Operaciones. (pp.15-19) Argentina. En [http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso= Industria, Producci3n y Comercializaci3n Alimentaria](http://platdig.unlu.edu.ar/1/acceso.cgi?id_curso=Industria,Producci3n_yComercializaci3nAlimentaria). Argentina.

BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

ABLIN, AMALIE (2013): El supermercadismo argentino (informe de coyuntura del sector n°2). Direcci3n de Agroalimentos - Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca. En <http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

ALIAGA, L.; HUESA, G.; MAURICIO, B.; QUIZAMA, S. (2011): Requisitos para habilitar establecimientos de elaboraci3n de alimentos. INTA. Centro Regional Patagonia Norte. Estaci3n Experimental Agropecuaria Alto Valle. Ediciones INTA. Argentina. En <http://inta.gob.ar/documentos/requisitos-para-habilitar-establecimientos-de-elaboracion-de-alimentos/>

AZPIAZU, DANIEL; MANZANELLI, PABLO Y SCHORR, MARTÍN (2014): Concentraci3n y extranjerizaci3n La argentina en la posconvertibilidad. En <http://doctoradosociales.com.ar/wp-content/uploads/CONCENTRACION-Y-EXTRANJERIZACION-EN-LA-POSCONVERTIBILIDAD-VERSION-FINAL.pdf>

BISANG R.; ANLLÓ, G.; CAMPI, M. Y ALBORNOZ, I. (2009): la argentina ante la nueva internacionalizaci3n de la producci3n. Cap. IV: Cadenas de Valor en la agroindustria. CEPAL-PNUD. Argentina. www.cepal.org/argentina/noticias/noticias/5/37995/CapituloIV.pdf

BISANG, ROBERTO (COORD.), GUTMAN, GRACIELA, ROIG, CARLOS & RABETINO, RODRIGO (2000): La Oferta Tecnol3gica de las principales cadenas agroindustriales en el Mercosur Ampliado. Proyecto Global: Prociur-BID. Serie de Documentos N° 12. Bib. Orton IICA / CATIE Ed. Instituto Interamericano de Cooperaci3n para la Agricultura-IICA-Uruguay

CHASE, RICHARD B., AQUILANO, NICHOLAS J. & JACOBS, F. ROBERT (2000): Administraci3n de Producci3n y Operaciones. Manufactura y Servicios. 8a edici3n. Ed. Mc. Graw Hill – Irwin. Colombia.

BRAGACHINI, M.; SAAVEDRA A.; MÉNDEZ J.; CASINI C.; ERRASQUIN, L. Y USTARROZ, F (2011): Evoluci3n del sistema productivo agropecuario argentino. Mayor valor agregado en origen. INTA Actualizaci3n t3cnica n° 64. Min de Agricultura, ganadería y Pesca de la Naci3n – INTA. Ediciones INTA Editorial Imprenta: Maita J.O. En <http://www.cosechaypostcosecha.org/data/folleto/folletoEvolucionSistProdAgropArgentino2011-06.pdf>

DI NUCCI, JOSEFINA Y LAN, DIANA (2008): Globalizaci3n y modernizaci3n del comercio minorista argentino. Huellas n° 12 (pp. 176-197). ISSN 0329-0573. CONICET. Centro de Investigaciones Geogr3ficas. 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%20I/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, 5° edición. En www.alimentosargentinos.gov.ar Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos, Dirección de Agroalimentos, Subsecretaría de Agricultura. Argentina.

INTA (2013): 2° Congreso de Valor Agregado en Origen. Más desarrollo en los territorios. Argentina. En http://inta.gov.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

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

LODOLA, AGUSTÍN & PICONI, NICOLÁS (2021): Cadenas agroalimentarias en Argentina: volúmenes y precios en el siglo XXI. Laboratorio de Desarrollo Sectorial y Territorial (LaDeSeT). Facultad de ciencias económicas de la Universidad Nacional de La Plata. Argentina.

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

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

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

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

ANMAT

ASOCIACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoreshigienetransporte.html

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>

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

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>



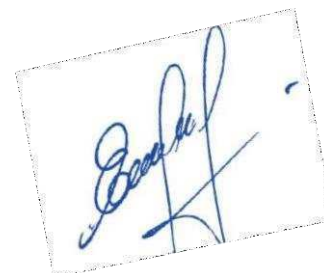
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL
<https://www.argentina.gob.ar/agricultura/alimentos-y-bioeconomia>

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

PROGRAMA DE AGRONEGOCIOS Y ALIMENTOS
Ingresando al Newsletter se puede encontrar información de mercado de algunos sistemas agroalimentarios.

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

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Elda Monterroso', enclosed in a thin blue rectangular border. The signature is stylized and cursive.

ELDA MONTERROSO

Hoja de firmas