



Universidad Nacional de Lanús

107/08

Lanús, 19 de septiembre de 2008

VISTO, el Expediente N° 1644/08, correspondiente a la 7ª Reunión del Consejo Superior del año 2008, y;

CONSIDERANDO

Que a través de lo actuado en el expediente indicado en el Visto, se tramita la propuesta de creación del Plan de Estudios de la Maestría y la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios en convenio con la Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Avellaneda y la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, que ha presentado el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico;

Que el Consejo Departamental en su reunión del día 05 de junio de 2008 ha evaluado y aprobado la propuesta;

Que el objetivo de dichas carreras es formar profesionales capaces de identificar y analizar la complejidad de la problemática agroalimentaria y llevar adelante la implementación de estrategias innovadoras que posibiliten la transformación y mejoramiento de los sistemas de producción de agroalimentos;

Que en su 6º Reunión del Consejo Superior se decidió que dicho plan lo tratara la Comisión de Asuntos Académicos;

Que esta comisión luego de analizar la propuesta mencionada, realizó algunas observaciones que fueron tenidas en cuenta en la versión definitiva del proyecto;

Que la Secretaría Académica, a través de la Dirección de Pedagogía Universitaria, tras analizar el plan de estudios, considera que el mismo responde a los lineamientos académicos de la Institución;

Que en su 7ª Reunión de 2008, de fecha 10 de septiembre de 2008, este cuerpo ha tratado el mencionado plan de estudios y entiende que es necesario exceptuar a la Maestría y Especialización de que la nota de aprobación de las asignaturas sea no inferior a 7 (siete) puntos, tal como lo establece el Reglamento Académico de la UNLa, y se apruebe con nota no inferior a 4 (cuatro) puntos, por ser resultado de un convenio con otras Universidades con reglamentaciones diferentes a las de la UNLa;

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



Universidad Nacional de Lanús

107/08

Que es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido el Artículo 31, inciso f) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

**EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:**

ARTICULO 1º: Aprobar el Plan de Estudios de la Maestría y Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios, de acuerdo a lo indicado en el Anexo I, de once (11) fojas, Anexo II de diez (10) fojas y Anexo III de diecisiete (17) fojas, que se acompañan y forman parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º: Establecer que la nota de aprobación de las asignaturas sea no inferior a 4 (cuatro) puntos;

ARTICULO 3º: Por Secretaría Académica se arbitrarán los medios para realizar las gestiones correspondientes ante el Ministerio de Educación de la Nación.

ARTICULO 4º: Regístrese, comuníquese y notifíquese en los términos del art. 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobados por el Decreto N° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



ANEXO I
MAESTRÍA EN GESTIÓN DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

1. PRESENTACION

1.1. Fundamentación conceptual del campo o área de conocimiento

Encarar el desarrollo del conocimiento en el campo en que se define la presente Maestría, reconoce fundamentación en dos direcciones: la pertinencia de los contenidos y la oportunidad con que, a partir de los mismos, se entiende indispensable el desarrollo de acciones de investigación y formación superior a nivel de posgrado.

En cuanto a la pertinencia, resulta un desafío la determinación de los marcos conceptuales, los diseños curriculares y la determinación de las líneas de investigación y profundización de conocimientos, que permitan conjugar los aspectos tecnológicos, de identificación de sistemas productivos complejos en que se articulan los sectores primarios tradicionales de nuestro país con la incorporación de procesos de elaboración y transformación con agregado de valor en los que los requerimientos tecnológicos innovadores son un factor decisivo para su desarrollo y consolidación.

Las disciplinas en que se apoya (tecnología de los alimentos, agronomía, ingeniería y economía) exigen un esfuerzo de complementariedad e interdisciplina que justifican, incluso, la participación de diferentes unidades académicas ya sea al interior como entre las Universidades.

1.2 Justificación de la carrera con relación a su impacto en el grado, el medio productivo y la investigación y el desarrollo

1. Importancia del Sector Agroalimentario en Argentina.

Nuestro país se fundó sobre la base de los productos básicos que supo ofrecer hasta posicionarse como “el granero del mundo”. Aún hoy, buena parte de nuestro desarrollo depende de la expansión de la agroindustria.

Desde los tiempos en que los ganados y las mieses argentinas descollaban en todo el globo hasta hoy han sucedido muchos cambios. La humanidad ha logrado una importante evolución que abarca desde lo tecnológico hasta lo cultural.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



En el ámbito internacional, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de los alimentos se ha elevado y diversificado en virtud del aumento de su poder de negociación en las compras, de la formidable cantidad de información disponible, de la oferta de una gran variedad de productos.

Pero la importancia del sector agroalimentario argentino no es una afirmación antojadiza, ya que puede cuantificarse a través de diferentes indicadores.

El valor agregado generado por la agricultura y ganadería representó alrededor del 9,91 % del PBI (2003) a precios de mercado, a lo que debemos señalar que si se considera la pesca –sólo como actividad extractiva- se obtiene una participación superior al 10 %.

A esto se debe sumar la industria elaboradora de alimentos y bebidas, que realiza un aporte de aproximadamente el 5,96 % del PBI, y es igual al 27,46 % del PBI correspondiente a la industria manufacturera.

También podemos medir la trascendencia de este sector como fuente generadora de empleo, variable crítica en la coyuntura económica argentina donde un porcentaje importante de la población económica activa no encuentra ocupación o trabaja menos horas de las deseadas.

A fin de prepararnos para los desafíos del presente y el futuro, se hace indispensable contar con información precisa, clara y de primera mano; que pueda desencadenar procesos innovadores y transformadores que nos permitan seguir en la senda de la mejora competitiva.

Adaptar nuestras agroindustrias alimentarias y sus servicios asociados a las necesidades explícitas e implícitas de los clientes es la base para preservar mercados y ganar nuevos. Del mismo modo, es necesario fortalecer la capacidad técnica de los Organismos Nacionales y Provinciales en el diseño y gestión de políticas públicas tendientes a dar un marco estratégico a la toma de decisiones en materia de desarrollo agropecuario.

Enfatizar la determinación del potencial del desarrollo de agronegocios en las distintas regiones del país tomando en cuenta que la diversidad de climas, suelos, productos y experiencias históricas de la población, permiten fortalecer la capacidad de Argentina para competir con mercados crecientemente diversificados.



Asimismo resulta indispensable identificar los factores que determinan los costos y, por lo tanto, la competitividad de la producción agroalimentaria. Entre ellos, 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.

Incorporar el debate de creciente trascendencia actual acerca de la utilización agrícola con destino a la alimentación o a la transformación en combustibles.

2. *El nuevo paradigma del sector agroalimentario nacional*

Los alcances logrados por el sector agrario nacional en las últimas décadas, muestran la existencia de un nuevo paradigma productivo basado en la innovación, la gestión de los recursos y los avances en biotecnologías.

Esta situación obliga a los profesionales del sector a una constante formación y actualización de conocimientos, de técnicas y finalmente de filosofía de funcionamiento del mismo, con el fin de poder adecuarse al proceso dinámico que presenta.

Actualmente, este segmento de la economía nacional ya no es concebido en forma tradicional, basado en la producción de materias primas, y, ha producido su evolución hacia la concepción agroalimentaria; con mayor valor agregado y por lo tanto complejidad.

En Argentina, el abordaje del estudio de estos sistemas agroalimentarios se ha realizado, preferentemente, desde una concepción de los Agronegocios, con origen en la Escuela de Harvard. Esta visión, se focaliza en el estudio de relaciones económicas, sus costos, eficiencias comerciales o bien aplicando conceptos del neoinstitucionalismo. Este abordaje, necesario per se, no profundiza en el análisis de las interrelaciones e interdependencias que permiten realizar un análisis dinámico desde la producción primaria hasta el consumidor final y con la intervención de los diversos actores de la cadena.

La propuesta de la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios, se basa en la Escuela Francesa de la Economía Agroalimentaria, originada en el INRA de Montpellier, definiendo 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).

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

A su vez, la estructura académica permitirá realizar un examen profundo de los mesosistemas o “filieres” que merecen un análisis específico por la importancia en el desarrollo económico social de nuestro país y las especificidades propias.

El abordaje propuesto nos permite establecer una base conceptual multidisciplinar, condición que admite la utilización de diversos enfoques: desde lo tecnológico, lo político, lo económico, desde el marketing, los modelos de consumo, de calidad, sociales, etc.

Esta multidisciplinariedad obliga a las Casas de Estudio a franquear limitaciones propias de una sola ciencia, ante la necesidad de establecer un abordaje más amplio necesario para la comprensión del sistema. Es por ello que la sinergia que surge de la unión de las tres Universidades que conforman el presente proyecto es una condición *sine qua non* para hacer coalescer las potencialidades individuales en un todo.

Tomado en consideración la magnitud de los cambios climáticos que se están registrando a nivel internacional, analizar el impacto actual y las perspectivas futuras del mismo como factor que puede afectar la viabilidad de los cultivos en el territorio nacional y en particular en las economías regionales.

3. Importancia regional de la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios

Un estudio pormenorizado de la agroindustria de alimentos de la provincia de Buenos Aires, desde la óptica de los cuatro niveles de análisis que propone Williamson (2000), permite encontrar ineficiencias transaccionales que derivan en un desempeño económico que se aleja del óptimo.



Estas deficiencias, analizadas por diversas instituciones (Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Bs. As., Dirección Nacional de Alimentos (SAGPyA, SENASA, INTA), requieren para su solución la intervención de profesionales capaces de atacar los problemas teniendo en cuenta no solo cuestiones financieras y/o tecnológicas, sino que incorporen acercamientos desde la organización industrial, las normas, las instituciones, las estructuras de coordinación e incluso las pautas culturales, etc.

Esto se aplica con mayor fuerza en el Conurbano Bonaerense, importante productor de alimentos elaborados, que se aprovisiona y coordina sus ventas mediante sistemas contractuales complejos, susceptibles de ser abordados y optimizados desde una óptica integral.

2. MARCO INSTITUCIONAL

2. 1. Objetivo general de la carrera

Reconocer, analizar e identificar la complejidad de la problemática agroalimentaria argentina buscando 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.

2.2. Objetivos específicos de la carrera

- Promover la innovación, la investigación y la incorporación de nuevas tecnologías orientadas al mejoramiento de la calidad agroalimentaria.
- Formar profesionales altamente especializados para realizar investigaciones orientadas al estudio de los problemas del sector.
- Aportar conocimientos a partir de la realización de diagnósticos y procesos evaluativos de la situación agroalimentaria nacional.
- Formar profesionales con capacidad para llevar adelante proyectos alimentarios con equipos integrados interdisciplinariamente para el desarrollo e implementación de estrategias y técnicas propias de la problemática en cuestión.
- Formar profesionales capaces de diseñar políticas agroalimentarias desde el punto de vista sistémico, o sea integrador de todos los sectores que la componen.



2.3 Perfil del graduado

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

- Reconocer la problemática agroalimentaria argentina, identificando la complejidad política, histórica y socioeconómica.
- Gestionar 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 el diseño de la gestión de estrategias alternativas orientadas a dar respuesta a las problemáticas relevantes del área.

2.4 Normas de funcionamiento

Condiciones de Admisión

Podrán ser admitidos a la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios, aquellos profesionales que posean título universitario de grado de nivel de Licenciado, Ingeniero o equivalente, con un mínimo de 4 años de duración, sin restricción de especialidad.

En todos los casos se realizará una evaluación de los postulantes a ingresar al programa para determinar el grado de correspondencia entre su formación, trayectoria y los requisitos de la carrera. Asimismo se deberá aprobar un examen de suficiencia de idioma extranjero.

La evaluación se realizará a través del análisis de antecedentes, entrevistas y, eventualmente, la realización de un coloquio debidamente documentado que estará a cargo del Director y del Comité Académico de la Carrera.

El Director y Comité Académico de la Carrera podrán indicar con anterioridad a la instancia del coloquio la realización de cursos complementarios u organizar cursos de nivelación cuando el perfil de los aspirantes lo haga necesario.



Modalidad de cursada y propuesta metodológica

El régimen de cursada 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.

La formación de los maestrandos estará centrada en la articulación entre los conocimientos propios del campo de estudio, la experiencia profesional previa y la transferencia de los saberes adquiridos a la investigación, a la generación y manejo de tecnologías y a la gestión. Por ello, la propuesta de enseñanza y de aprendizaje debe garantizar la articulación de conocimientos y experiencia. Esto requiere el uso de estrategias que faciliten el intercambio entre la teoría y la práctica, con vistas a su mutuo enriquecimiento.

Serán parte de esta estrategia las exposiciones, demostraciones, planteo y solución de problemas, observaciones "in situ", debates, consulta bibliográfica, estudio de casos.

Duración

La duración de la Maestría será de DOS (2) años.

Financiamiento

La Maestría deberá autofinanciarse, y cada Unidad Académica se hará responsable según lo establecido en el Acuerdo Específico.

Organización Académica

Las dos Universidades y la Facultad Regional, autorizadas por sus respectivos Consejos Superiores Universitarios, se comprometen a poner en vigencia y ofrecer la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios para lo cual, según lo establecido por el Acuerdo Específico, deberán establecer una Dirección de la Carrera y un Comité Académico.



2.5 Criterios y procedimientos de evaluación, promoción y graduación

Evaluación

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).

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.

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 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 nota no inferior a cuatro (4) puntos.



Graduación

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

- Aprobar la totalidad de los cursos correspondientes a la carrera de Maestría.
- Cumplir 160 horas de tutorías y tareas de investigación
- Elaborar y aprobar una tesis.

La presentación de la tesis consistirá en un trabajo de investigación o en un desarrollo o aplicación de conceptos o procedimientos a un problema dado, que demuestre destreza en el manejo conceptual y metodológico acorde con el estado actual del conocimiento y un tratamiento original ya sea en la metodología, en la puesta a prueba de nuevos enfoques o nuevos conceptos teóricos.

El Jurado de Tesis, designado por el Director de la Maestría y el Comité Académico, analizará el trabajo del tesista y dispondrá de un plazo máximo de TREINTA (30) días para fijar el día y la hora en que el mismo será defendido en forma oral y pública por el tesista determinando su aprobación, devolución o rechazo de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento de la Maestría.

3. COMITÉ ACADÉMICO Y DIRECCIÓN DE LA CARRERA

<i>Comité Académico</i>
Ing. (Mg.) José María Aulicino
Sr. Federico Ocampo
Dra. Ana Pereyra
Ing. (Mg.) Juan Manuel Alderete
Ing. (Mg.) Luís Bertoia
Cdor. Carlos Castiñeira
Cdor. Ricardo Braga
Ing. Marcelo Yasky
Lic. Nora Abbiati
<i>Director</i>
Dr. Raúl Fiorentino



4. CUERPO ACADÉMICO

Cursos y Seminarios	Docentes
Economía agroalimentaria I	Vitelli, Guillermo
Marketing aplicado a los agroalimentos	Aulicino, J. M. /Basara, P.
Planificación estratégica	Ramos, Martín
Economía agroalimentaria II	Arzubi, A. / Purtic, M.
Mercado interno de alimentos y bebidas	Ocampo, Federico
Mercado Internacional de alimentos y bebidas	Polcan, Eduardo
Comercialización de commodities y specialities	Yasky, M. / Marticorena, A. / Aulicino J.
Estadística aplicada	Pereyra, Ana / Abbiati, Nora
Diseño de tesis	Cohen, I. / Garello, S.
Estrategias de diferenciación	Alderete, Juan
Legislación Alimentaria y Agroindustria	Alderete, Juan
Mesosistemas Lácteos	Arzubi, Amílcar / Casas, Octavia
Mesosistemas de carnes	Rodríguez, Alejandro / Yasky, Marcelo
Mesosistemas de cereales y oleaginosos	Bertoia, Luís / Torrecillas, Marcelo
Mesosistemas frutihortícolas	Ocampo, F. / Fdez. Lozano, J. /Pescie, M.
Mesosistemas de bebidas	Franco, Daniel
Mesosistemas de la Pesca	Luchinini, Laura
Gestión de calidad	Giménez, Lucas
Diseño y Gestión de Políticas Agrarias	Tangelson, Óscar
Principios de Administración estratégica	Basara, P. / Manes Rossi, J.
Control de gestión	Castiñeira, C. / Braga, R.
Evaluación de Proyectos	Jaromezuk, Alejandro
Logística y packaging	Guardini, Eduardo



5. ESTRUCTURA CURRICULAR

Plan de Estudios de la Maestría en Gestión de Sistemas Agroalimentarios

Nº	Cursos y Seminarios	Horas
1	Economía agroalimentaria I	30
2	Marketing aplicado a los agroalimentos	30
3	Planificación estratégica	30
4	Economía agroalimentaria II	30
5	Mercado interno de alimentos y bebidas	30
6	Mercado Internacional de alimentos y bebidas	30
7	Comercialización de commodities y specialities	30
8	Estadística aplicada	20
9	Diseño de tesis	50
10	Estrategias de diferenciación	30
11	Legislación Alimentaria y Agroindustrial	40
12	Mesosistemas Lácteos	30
13	Mesosistemas de carnes	30
14	Mesosistemas de cereales y oleaginosos.	30
15	Mesosistemas frutihortícolas	30
16	Mesosistemas de bebidas	30
17	Mesosistemas de la Pesca	30
18	Gestión de calidad	30
19	Diseño y Gestión de Políticas Agrarias	30
20	Principios de Administración estratégica	30
21	Control de gestión	30
22	Evaluación de Proyectos	30
23	Logística y packaging	30
Total Carga Horaria		710

Otros Requisitos:

- Cumplir 160 horas de tutorías y tareas de investigación.
- Elaborar y aprobar una tesis.

Firma: **Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri**



ANEXO II
ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

1. PRESENTACIÓN

1.1. Fundamentación conceptual del campo o área de conocimiento

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 que la sustentan.
- La segunda, la necesidad de desarrollar acciones de investigación en dicha área de conocimiento concurrentemente con la oportunidad de formación de postgrado 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, la determinación 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.

Las disciplinas en que se sustenta esta carrera de postgrado son la tecnología de los alimentos, ingeniería agronómica, zootecnia, economía y ciencias de la administración, exigiendo un esfuerzo de complementariedad e interdisciplina que justifican, incluso, la participación de diferentes unidades académicas ya sea al interior como entre las Universidades.

1.2 Justificación de la carrera con relación a su impacto en el grado, el medio productivo y la investigación y el desarrollo

- 1. El Sistema Agroalimentario en Argentina.*



Argentina posee ventajas comparativas para la producción de productos básicos y agroalimentarios sustentando el desarrollo y expansión de la agroindustria en buena parte al país.

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

Concomitantemente 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, aproximadamente 540 millones de personas no satisfacen sus requerimientos nutricionales diarios.

Estos desafíos, presentes y futuros, nos obliga a contar con información precisa y clara con el fin de 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 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, adecuándose 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 presente 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, definiendo 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).

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, observando 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, desde el marketing, los modelos de consumo, de calidad, sociales, etc.

Esta multidisciplinariedad obliga a las Casas de Estudio a franquear limitaciones propias de una sola ciencia, ante la necesidad de establecer un abordaje más amplio necesario para la comprensión del sistema. Es por ello que la sinergia que surge de la unión de las tres Universidades que conforman el presente proyecto es una condición *sine qua non* para hacer calecer las potencialidades individuales en un todo.

Tomado en consideración la magnitud de los cambios climáticos que se están registrando a nivel internacional, analizar el impacto actual y las perspectivas futuras del mismo como factor que puede afectar la viabilidad de los cultivos en el territorio nacional y en particular en las economías regionales.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



3.Importancia regional de la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios

Un estudio pormenorizado de la agroindustria de alimentos de la provincia de Buenos Aires, desde la óptica de los cuatro niveles de análisis que propone Williamson (2000), permite encontrar ineficiencias transaccionales que derivan en un desempeño económico que se aleja del óptimo.

Estas deficiencias, analizadas por diversas instituciones (Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Bs. As., Dirección Nacional de Alimentos (SAGPyA, SENASA, INTA), requieren para su solución la intervención de profesionales capaces de atacar los problemas teniendo en cuenta no solo cuestiones financieras y/o tecnológicas, sino que incorporen acercamientos desde la organización industrial, las normas, las instituciones, las estructuras de coordinación e incluso las pautas culturales, etc.

Esto se aplica con mayor fuerza en el Conurbano Bonaerense, importante productor de alimentos elaborados, que se aprovisiona y coordina sus ventas mediante sistemas contractuales complejos, susceptibles de ser abordados y optimizados desde una óptica integral.

2. MARCO INSTITUCIONAL

2. 1. Objetivo general de la carrera

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

2.2. Objetivos específicos de la carrera

- Promover un graduado idóneo en la realización de una correcta evaluación diagnóstica del área y la posterior intervención.
- Formar profesionales con capacidad para llevar adelante proyectos alimentarios con equipos integrados interdisciplinariamente para el desarrollo e implementación de estrategias y técnicas propias de la problemática en cuestión.
- Capacitar al graduado para que obtenga ventajas cualitativas dentro del mercado laboral que se relaciona al sistema agropecuario.



- Procurar que los alumnos implementen estrategias innovadoras que posibiliten la transformación y mejoramiento de los sistemas de producción de agroalimentos.
- Otorgar al alumno herramientas y habilidades para que optimice el manejo de la información y la tecnología como un modo de aumentar la competitividad.
- Estimular la buena utilización de los recursos naturales que permitirán expandir la producción agroalimentaria, de biocombustibles y de bioplásticos.
- La adquisición de una mirada 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.
- Generar en los cursantes una permanente actitud al mejoramiento continuo de su conocimiento y especialización.

2.3 Perfil del graduado

La Especialización esta orientada a proporcionar una base sólida que permita la formación de profesionales para la gestión del sistema agroalimentario. 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.
- Asesorar y participar en las modificaciones y programas de mejoras orientadas a dar respuesta a las problemáticas relevantes del área.

2.4 Normas de funcionamiento

Condiciones de Admisión

Podrán ser admitidos a la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios, aquellos profesionales que posean título universitario de grado de Licenciado, Ingeniero o equivalente, con un mínimo de 4 años de duración, sin restricción de especialidad.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



En todos los casos se realizará una evaluación de los postulantes a ingresar al programa para determinar el grado de correspondencia entre su formación, trayectoria y los requisitos de la carrera. Asimismo se deberá aprobar un examen de suficiencia de idioma extranjero.

La evaluación se realizará a través del análisis de antecedentes, entrevistas y, eventualmente, la realización de un coloquio debidamente documentado que estará a cargo del Director y del Comité Académico de la Carrera.

El Director y Comité Académico de la Carrera podrán indicar con anterioridad a la instancia del coloquio la realización de cursos complementarios u organizar cursos de nivelación cuando el perfil de los aspirantes lo haga necesario.

Modalidad de cursada y propuesta metodológica

El régimen de cursada 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.

La formación de los especialistas estará centrada en la articulación entre los conocimientos propios del campo de estudio, la experiencia profesional previa y la transferencia de los saberes adquiridos al manejo de tecnologías y a la gestión. Por ello, la propuesta de enseñanza y de aprendizaje debe garantizar la articulación de conocimientos y experiencia. Esto requiere el uso de estrategias que faciliten el intercambio entre la teoría y la práctica, con vistas a su mutuo enriquecimiento.

Serán parte de esta estrategia las exposiciones, demostraciones, planteo y solución de problemas, observaciones "in situ", debates, consulta bibliográfica, estudio de casos.

Duración

La duración de la Especialización será de un año y medio (1 y ½ años).

Financiamiento

La Especialización deberá autofinanciarse, y cada Unidad Académica se hará responsable según lo establecido en el Acuerdo Específico.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



Organización Académica

Las dos Universidades y la Facultad Regional, autorizadas por sus respectivos Consejos Superiores Universitarios, se comprometen a poner en vigencia y ofrecer la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios para lo cual deberán establecer una Dirección de la Carrera y un Comité Académico según lo estipulado en el Acuerdo Específico.

2.5 Criterios y procedimientos de evaluación, promoción y graduación

Evaluación

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).

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.

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

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



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 nota no inferior a cuatro (4) puntos.

Graduación

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

- Aprobar la totalidad de los cursos correspondientes a la carrera de Especialización.
- Aprobar un Trabajo Integrador.

El Trabajo Integrador consistirá en la presentación de una producción totalizadora de los enfoques parciales desarrollados en los diferentes seminarios, en la que se demuestre la implementación de conocimientos adquiridos.

3. COMITÉ ACADÉMICO Y DIRECCIÓN DE LA CARRERA

Comité Académico
Ing. (Mg.) José María Aulicino
Sr. Federico Ocampo
Dra. Ana Pereyra
Ing. (Mg.) Juan Manuel Alderete
Ing. (Mg.) Luís Bertoia
Cdor. Carlos Castiñeira
Cdor. Ricardo Braga
Ing. Marcelo Yasky
Lic. Nora Abbiati
Director
Dr. Raúl Fiorentino



4. CUERPO ACADÉMICO

Cursos y Seminarios	Docentes
Economía general	Vitelli, Guillermo
Marketing aplicado a los agroalimentos	Aulicino, J. M.
Planificación estratégica	Castronovo, Raquel/Yacobazzo S.
Mercado interno de alimentos y bebidas	Mangione, José Luís
Mercado internacional de alimentos y bebidas	Aulicino, José María
Comercialización de commodities y specialities	Yasky, M. / Marticorena, A.
Estrategias de diferenciación	Alderete, Juan
Seminario de integración	Cohen, I.
Legislación alimentaria y agroindustrial	Alderete, Juan
Gestión de calidad	Giménez, Lucas
Logística y packaging	Scuderi, Ricardo
Sistemas agroalimentarios localizados	Alderete, Juan Manuel
Análisis y gestión de Mesosistemas agroalimentarios	Aulicino, José María



5. ESTRUCTURA CURRICULAR

Plan de Estudios de la Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios

N°	Cursos y Seminarios	Horas
1	Economía agroalimentaria I	30
2	Marketing aplicado a los agroalimentos	30
3	Planificación estratégica	30
4	Mercado interno de alimentos y bebidas	30
5	Mercado internacional de alimentos y bebidas	30
6	Comercialización de commodities y specialities	30
7	Estrategias de diferenciación	30
8	Seminario de integración	40
9	Legislación alimentaria y agroindustrial	40
10	Gestión de calidad	30
11	Logística y packaging	30
12	Sistemas agroalimentarios localizados	20
13	Análisis y gestión de Mesosistemas agroalimentarios	60
Total Carga Horaria		430

Otros requisitos:

-Realizar un Trabajo Final Integrador.



ANEXO III
OBJETIVOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS

1. OBJETIVOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS COMUNES A LA MAESTRÍA Y ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE SISTEMAS AGROALIMENTOS

Economía agroalimentaria I

Objetivos:

- Describir y 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:

Conceptos básicos de 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. Análisis de los modelos de macroeconomía: clásica, keynesiana, desarrollos posteriores y su relación con el desarrollo del sistema agrario. Análisis de 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. Análisis de elasticidad e inelasticidad de precios y demanda de productos alimentarios. Análisis de las elasticidades en competencia perfecta e imperfecta en los mercados agroalimentarios, su relación con el precio de los alimentos. Análisis del 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: Liniers, Mercado Central, Bolsa de Cereales. Proyectos de inversión aplicados al sistema agrario.

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.
- Desarrollar la capacidad de trabajo multidisciplinar.
- 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:

Análisis de 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:

- Determinar la dirección que debe tener una organización para conseguir sus objetivos de mediano a largo plazo, analizando un 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 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 profundamente 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.
- Describir 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 profundamente los cambios dados en la historia reciente del comercio internacional de alimentos.
- 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.
- Conocer el desempeño actual y la evolución de Argentina en el mercado mundial de agroalimentos.



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.
- Comprender la naturaleza del comercio interregional e internacional, los flujos de comercio y la incidencia de los costos de transporte.
- Definir la ley de un solo precio" en el tiempo y en el espacio, relacionado los precios con los costos de transferencia

• Presentar y evaluar los distintos modelos de predicción de precios, con los elementos necesarios para identificar las bondades y limitaciones de cada uno: Series de tiempo, Hojas de Balance y Relaciones Stock /Consumo, Análisis de indicadores. Analizar las diferencias en las decisiones comerciales de empresas orientadas al producto (commodities) y de empresas orientadas al mercado (clientes y competidores).

Enfatizar la importancia en las estrategias de marketing de la segmentación, la elección de los mercados meta y la construcción del posicionamiento. Presentar estrategias de agregado de valor y desarrollo de productos. Discutir la coherencia del marketing mix en función de los mercados meta elegidos.

Contenidos mínimos:

Las decisiones comerciales de commodities: El concepto de precio objetivo. Identificación de los momentos óptimos de venta en función de la estacionalidad. Los conceptos de 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 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:

Introducción a la 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.

Legislación Alimentaria y Agroindustrial

Objetivos:

- Manejar 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.
- Comprender y aprender a utilizar el CODEX ALIMENTARIUS MUNDI, así como conocer su origen e importancia.
- Tomar conocimientos de las normas alimentarias de países de referencia.



Contenidos Mínimos:

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

Gestión de calidad

Objetivos:

- Familiarización con los conceptos de garantía de la calidad.
- Conocimiento de los modelos habituales ISO 9000, HACCP, GMP, EUREPGAP
- Conocimiento de técnicas de elaboración de bases documentales para sistemas de garantía.

Contenidos Mínimos:

Concepto de 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. a orientación al cliente. Noción de 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:

- Captar la importancia del cuidado del Medio Ambiente y de los resultados de las acciones que atentan contra el mismo.
- Tener una visión integradora de la gestión agro- industrial que logre idoneidad en la toma de decisiones.
- Concientizar en la implementación de normas de calidad y mejora continua.
- Incrementar la competitividad de las empresas agro industriales de la región, formando profesionales que dominen el uso de herramientas de gestión.



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.

2. OBJETIVOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIZACIÓN

Seminario de integración

Objetivos:

- Profundizar conceptualizaciones en torno a las ciencias fácticas en particular, a fin de desarrollar una producción intelectual que reúna los requisitos formales y de contenido de un Trabajo Integrador.
- Comprender las características y pautas fundamentales para el desarrollo de planes de Trabajo de Integrador en el ámbito universitario y de pos graduación.
- Integrar conocimientos y procedimientos relacionados con la problemática concreta de la especialidad.
- Conocer los procedimientos académico – administrativos para la presentación del plan de trabajo final.

Contenidos Mínimos:

Conceptos generales sobre informe, monografía, y Trabajo Integrador. Normas generales de presentación de trabajos escritos. Estructura formal del Trabajo Integrador. Importancia del aparato crítico (bibliografía, citas, notas al pie de pagina) en el trabajo a desarrollar. Conceptos generales sobre la presentación del proyecto. Título del trabajo, planteamiento, formulación, sistematización del problema, objetivos generales, justificación, marco teórico, hipótesis, metodología, plan de análisis de datos, cronograma de actividades, resultados esperados y bibliografía. Contexto de realización del proyecto. La presentación y comunicación del trabajo. Discurso a utilizar en la producción escrita. Redacción del plan de



trabajo, redacción de informes, redacción del Trabajo Integrador. Elaboración del documento final. Actividades prácticas: Redacción de textos diversos; Proceso de búsqueda, registro, selección y uso de información; Elaboración y presentación de informes sobre temas determinados y libres; Interpretación de textos; Análisis y síntesis de información; Elaboración de resúmenes y esquemas; Aplicación de técnicas de lectura comprensiva.

Sistemas agroalimentarios localizados

Objetivos:

- Lograr que los alumnos incorporen y desarrollen el concepto de los Sistemas Agroalimentarios Localizados, desde la óptica del desarrollo rural y las agroindustrias rurales.
- Lograr el desarrollo de la capacidad de plantear diseños institucionales para la competitividad de los sistemas agroalimentarios.
- Desarrollar criterios para el diseño de alternativas organizacionales y asociativas para la incorporación de los Sistemas Agroindustriales Localizados en el mercado global.
- Lograr que los especializandos adquieran criterios para la selección de alternativas tecnológicas en sentido amplio (producción, logística, comercialización) para el desarrollo de los Sistemas agroalimentarios localizados.

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:

- Establecer los criterios básicos para la conceptualización y entendimiento de los Mesosistemas agroalimentarios.
- Desarrollar habilidades para el análisis sistémico de las interacciones existentes entre los sectores de los Mesosistemas.
- Brindar a los especializandos herramientas que permitan el abordaje estratégico de los Mesosistemas.
- Dotar de conocimiento para la gestión eficiente del subsistema, a la luz de los diseños institucionales y organizacionales.
- Generar capacidad de intervención analítica que permita establecer parámetros para la competitividad de los Mesosistemas.

Contenidos Mínimos:

- 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.

3. OBJETIVOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS ESPECÍFICAS DE LA MAESTRÍA

Economía agroalimentaria II

Objetivos:

- Conocer los elementos teóricos y prácticos de la economía agroalimentaria, desde materias primas hasta productos de consumo.



- Adquirir experiencia en la interpretación del dinamismo de los sistemas agroalimentarios desde una perspectiva económica y su relación con las empresas agroalimentarias.
- Desarrollar la capacidad de trabajo multidisciplinar.
- Iniciarse en la investigación, aplicando críticamente capacidades y competencias adquiridas al tratamiento de problemas reales relacionados con la aplicación de la economía a los agroalimentos en el ámbito de los sectores público y privado.
- Dotar al alumnos de una perspectiva de análisis empresario aplicando metodologías de Eficiencia Económica.

Contenidos Mínimos:

Microeconomía en el sector agroalimentario. Teoría de la firma. La tecnología. La función de producción en el corto y largo plazo. Los precios. Costos medios y marginales. Minimización de costos y maximización de beneficios. Eficiencia. Eficiencia técnica y económica. Diferencias con productividad y competitividad. Métodos paramétricos y no paramétricos. Data Envelopment Analysis. Los análisis de segunda etapa. Mesoconomía en el sector agroalimentario. Economías de aglomeración. Externalidades y costos de transacción. Competitividad regional. Factores de competitividad. El enfoque cluster. Estados de maduración de un cluster. Estudio de casos en Argentina y en el mundo. Técnicas de análisis empleadas en el sector agroalimentario: Economías de escala. Empresa mínima eficiente. El método del superviviente. Modelos de localización. Distribución comercial. Matriz BCG. Programación multicriterio en la planificación regional. Programación por metas.

Estadística aplicada

Objetivos:

- Lograr que los participantes dominen los principios básicos de la Estadística y del cálculo de probabilidades para maximizar su capacidad de interpretación, comprensión y elaboración de la información que se transmite a través de cuadros y gráficos.
- Dotar a los estudiantes de la capacidad para identificar y aplicar desarrollos de cálculo financiero y estadístico a situaciones que hacen a la gestión empresarial.

Contenidos Mínimos:

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri



Concepto de estadística. Población y universo. Estadística inductiva y deductiva. Variables discretas y continuas. Funciones. Representaciones gráficas. Construcción, lectura e interpretación. Agrupamiento de datos. Distribución de frecuencias. Clases. Intervalos, límites, fronteras, ancho y marca de clase. Histogramas y polígonos de frecuencias. Parámetros de posición. Medidas de tendencia central. Media, mediana y moda. Concepto, cálculo y propiedades. Cuartiles, deciles y percentiles. Dispersión. Desviación media. Desviación típica. Varianza. Coeficiente de variación. Momentos, sesgo y curtosis. Probabilidad. Definición. Sucesos independientes, dependientes y mutuamente excluyentes. Distribución normal de probabilidad. Esperanza matemática. Distribución binomial, normal y Poisson. Teoría del muestreo. Muestras aleatorias y números aleatorios. Muestreo con y sin reposición. Teoría de pequeñas muestras. Distribución “t” de Student. Distribución ji-cuadrado. Metodología de análisis. Metodología de interpretación. Cálculo de matrices. Modelos de regresión. Auto correlación. Series de tiempo y pronósticos. Cálculo de números índices. Determinación de muestras.

Diseño de tesis

Objetivos:

- Profundizar conceptualizaciones en torno a la epistemología y la metodología de la investigación científica en general y de las ciencias fácticas en particular, a fin de desarrollar una producción intelectual que reúna los requisitos formales y de contenido de un plan de tesis.
- Ampliar los conocimientos de los estudios referidos a metodología de la investigación.
- Comprender las características y pautas fundamentales para el desarrollo de planes de trabajo de tesis en el ámbito universitario y de pos graduación.
- Integrar conocimientos y procedimientos pertenecientes a Metodología de la Investigación con problemáticas concretas de la especialidad.
- Conocer los procedimientos académico – administrativos para la presentación del plan de trabajo de tesis.
- Diseñar y organizar el plan de tesis.

Contenidos Mínimos:

Conceptos generales sobre informe, monografía y tesis: Normas generales de presentación de trabajos escritos; Estructura formal del trabajo de investigación; Importancia del aparato crítico (bibliografía, citas, notas al pie de página) en el trabajo de investigación. Conceptos generales sobre la presentación del proyecto: Título del trabajo, planteamiento, formulación, sistematización del problema, objetivos de la investigación, justificación, marco teórico, hipótesis, metodología,



plan de análisis de datos, cronograma de actividades, resultados esperados y bibliografía; Contexto de realización del proyecto; La presentación y comunicación del trabajo. Discurso a utilizar en la producción de la tesis. Redacción del plan de tesis, redacción de informes, redacción de la tesis. Elaboración del documento final.

Mesosistemas Lácteos

Objetivos:

- Conocer como esta formada y funciona la cadena láctea, quienes son los participantes y como son los vínculos entre los mismos.
- Saber cuales son los indicadores que permiten armar tendencias.

Contenidos Mínimos:

El sector lácteo argentino en el mundo. Importancia de la producción e industrialización de lácteos en la Argentina (comparación con otros sectores de la economía Argentina). Zonas productoras y sistemas de producción de leche (de vaca, oveja, cabra y búfala). Elaboración de productos lácteos: sistemas de elaboración y tipos de productos (elaboración de productos líquidos, frescos y secos). Comercialización y mercados de lácteos en la Argentina. Tendencia de los productos lácteos: importancia de la presentación y el envase. Tendencia de los mercados nacional, Mercosur y extramercosur. Práctica: elaboración de proyecto de inversión.

Mesosistemas de carnes

Objetivos:

- Establecer parámetros de referencia en toda la cadena de carnes de diferentes especies animales, con el fin de brindar un enfoque sistémico de análisis.
- Dotar a los cursantes de elementos para la toma de decisiones en la etapa comercial de los productos carnicos de mayor relevancia en el país, en vinculación con la etapa productiva.
- Dotar de conocimientos con respecto a los riesgos de precio, su relación con los mercados y el consumidor.

Contenidos mínimos:

Zonas de producción de carne vacuna, aviar, cunícola, porcina, etc, su relación con el avance de la agricultura. Tipos de producción extensiva, intensiva, el uso de sistemas de engorde intensivos: feed lot, a galpón, encierre, etc. La relación entre sistemas de producción y la calidad/aceptación de la carne, su precio. Estructura de la comercialización de hacienda y carne vacuna. Remates y venta directa de reproductores, rodeos de cría, animales de consumo. Consignatarios. Transporte, Mercado Concentrador de Liniers. Elementos para el análisis de los precios de un



ciclo ganadero. Remates de carne. Análisis de precios. Comercio internacional, circuitos aftósicos y no aftósicos. Formación de precios ganaderos. Indicadores Ganaderos. Carnes no tradicionales. Análisis de los frigoríficos, su ubicación, tipificación, costos, el recuperero. Márgenes comerciales. Su lugar en la formación de precios. La asociación con las industrias alimentarias cárnicas. Los sistemas de distribución y consumo de carnes, tendencias, análisis en nuestro país y su comparación con el extranjero. La Gran Distribución (súper e hipermercados), la carnicería o tradicional, el autoservicio. tendencias de abastecimiento y su relación con el nivel socioeconómico y la localización.

Mesosistemas de cereales y oleaginosas.

Objetivos:

- Establecer parámetros de referencia en toda la cadena de granos (cereales y oleaginosos), con el fin de brindar un enfoque sistémico de análisis.
- Dotar a los cursantes de elementos para la toma de decisiones en la etapa comercial de los productos granarios de mayor relevancia en el país, en vinculación con la etapa productiva.
- Dotar de conocimientos con respecto a los riesgos de precio, su relación con los mercados de cobertura

Contenidos mínimos

Producción de granos y oleaginosos: Características productivas, zonificación, Sistemas de clasificación de los granos, estándares y bases estatutarias, liquidación de calidad en granos calidad comercial y su relación con el uso en la industria alimentaria. Las tendencias en calidad comercial

Comercialización de granos: aspectos diferenciales con otros productos. Almacenaje y acondicionamiento, fases del acopio, liquidación de gastos y mermas. Formularios del comercio de granos, Certificado de depósito intransferible, Liquidación por Venta, Liquidación por Consignación. Diferencias conceptuales y jurídicas. Formas de venta de los granos; a depósito, a fijar precio, bajo muestra, venta anticipada, canje por productos, a futuro, opciones, warrant. Estructura del comercio de granos: Acopiadores, Cooperativas, Productores Autorizados, Molinos, Exportadores, Molienda, etc., valor agregado de cada una de las etapas. Auxiliares del comercio de granos: peritos clasificadores de cereales y oleaginosas, corredores de granos. Instituciones Secundarias: Cámaras Arbitrales, Bolsas de Cereales y Comercio, Federaciones.

Mercados agropecuarios: Los mercados de granos, Spot, Futuros y Opciones. Formación de precios, interrelación entre mercados. Importancia en la gestión del



riesgo empresario. Funcionamiento de los mercados de cobertura y su relación con la administración estratégica de la empresa.

El riesgo de precio en la producción agropecuaria. La toma de decisiones. Modalidad “a futuro”, integrantes, forma de funcionamiento, compra / ventas a futuro, Garantías, márgenes y diferencias. Arbitraje y maduración de los contratos.

Modalidad de “opciones sobre mercado a futuro”, funcionamiento, Garantías, márgenes y diferencias. Arbitraje y ejercicio de los derechos.

Estrategias de cobertura, estrategias simples, estrategias combinadas.

Mesosistemas frutihortícolas

Objetivos:

- Conocer la estructura de los Mesosistemas Frutihortícolas. Determinar los principales factores que inciden en ellos.
- Interpretar la dinámica de los Mesosistemas Frutihortícolas de la Argentina.
- Desarrollo de propuestas para el abordaje estratégico de los Mesosistemas Frutihortícolas de la República Argentina.

Contenidos Mínimos:

Definición de mesosistemas, sistema o subsistema frutihortícolas. Unidad y nivel de análisis. Tipos Jerárquicos de Sistemas: Distritos – Redes - Cadenas. Caracterización de la cadena de frutas y hortalizas. Determinación de factores: tecnológicos, socioeconómicos, ambientales, logísticos, comerciales, institucionales, organizacionales. Análisis de la interacción e incidencia. Situación de los Mesosistemas Frutihortícolas de distintos países. Tendencias a nivel mundial. Diferencias y similitudes con los Mesosistemas Argentinos. Relación con mesosistemas de otros países. Estudio de casos de cadena frutas y de hortalizas. Análisis del entorno competitivo. Desarrollo de propuestas estratégicas para los Mesosistemas Frutihortícolas: metodología de análisis.

Mesosistemas de bebidas

Objetivos:

- Describir los principales sectores que componen a la industria de las bebidas.
- Analizar los indicadores de desempeño de cada subsector.
- Describir la evolución del comercio interno y externo de las distintas bebidas.

Contenidos mínimos:

Caracterización de las bebidas. Alcohólicas, Analcohólicas y Fermentadas. Materias Primas. Elaboración. Distribución. Importaciones. Exportaciones. Composición del



comercio interno y externo. Tendencias. Legislación específica. Papel del INV. Regulación de Alcoholes. Plan estratégico Vitivinícola.

Mesosistemas de la Pesca

Objetivos:

- Desarrollar los principales indicadores de la cadena pesquera.
- Dotar a los cursantes del conocimiento básico del sector pesquero, su evolución y sus tendencias.
- Desarrollar los principales tópicos de la acuicultura y su cadena de valor.

Contenidos mínimos:

Recursos Pesqueros. Capturas Argentinas. Sector Productivo: Flota Pesquera, Distribución Geográfica, Plantas Procesadoras, Valor Agregado. Mercado Interno. Mercado Externo. Importaciones. Exportaciones. Reintegros. Reembolsos. Acuicultura en Argentina y el Mundo. Legislación específica.

Diseño y Gestión de Políticas Agrarias

Objetivos:

- Comprender la importancia del marco institucional para el desarrollo agroindustrial.
- Entender y evaluar los impactos de las políticas públicas en las diferentes cadenas de valor.
- Conocer las responsabilidades básicas del Estado frente a la producción y comercialización de agroalimentos.
- Diseñar políticas que tiendan a consolidar el proceso.
- Identificar las políticas que determinan los comportamientos de los factores que afectan el desempeño del sector, en particular las vinculadas con los sistemas de transporte, energía, disponibilidad de agua, promoción científica tecnológica, educación y calificación de científicos, investigadores, profesionales técnicos y educadores.

Contenidos Mínimos:

El rol del Estado frente a la agroindustria alimentaria. Organismos relacionados con la producción, comercialización, control y desarrollo de alimentos. Misión, visión y acciones de cada organismo. Los alimentos y el desarrollo nacional. Cambios históricos en las políticas relacionadas con los alimentos. El problema del doble estándar. Políticas educativas conexas.



Principios de Administración estratégica

Objetivos:

- Desarrollar los aspectos fundamentales para la concepción, organización y gestión de la empresa, tomando en consideración las características sectoriales y regionales y sus posibilidades de competitividad.

Contenidos Mínimos:

Formas alternativas de organizar la empresa. La organización de la empresa a través del tiempo. Paradigmas productivos y organización empresarial. Las tendencias centrales de la empresa. División por funciones y organigrama formal.

Control de gestión

Objetivos:

- Analizar el funcionamiento de la gestión empresarial, estableciendo sus objetivos, jerarquizados a corto y largo plazo y analizando situación propia de la empresa y del entorno competitivo fundamental para la correcta toma de decisiones: planes, programas y presupuestos que cuantifiquen dichos objetivos, cálculo de desviaciones, proceso de justificación de las causas que han provocado dichos desvíos.

Contenidos Mínimos:

Superación del concepto de control por el de análisis participativo de los actores involucrados. Sistemas de definición de objetivos, metas y resultados y desagregación por actividades. Sistemas de determinación de costos y ejercicio de recursos. Sistemas de establecimiento de prioridades, procesos y organización de las funciones y tareas específicas. Parámetros de evaluación de eficiencia y eficacia. Identificación de factores de riesgo y cuellos de botella. Adopción de decisiones para la superación de rezagos y desvíos. Indicadores contables, económicos y financieros. Tablero de comandos. Análisis de ratios y variables económicas.

Evaluación de Proyectos

Objetivos:

- Desarrollar las capacidades básicas para el análisis de las técnicas de preparación y evaluación de proyectos.
- Aplicar las técnicas desarrolladas a la formulación y evaluación de proyectos incluyendo alcances, limitaciones, ventajas y desventajas de cada una.



Universidad Nacional de Lanús

107/08

Contenidos Mínimos:

- El proceso de preparación de proyectos.
- El mercado.
- Ingeniería de proceso.
- Decisiones de tamaño y localización.
- Inversiones y costos.
- Aspectos organizacionales y legales.
- Evaluación económica, financiera y social.
- Análisis de riesgo.
- Criterios de evaluación.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Daniel Toribio Noemí Perri