

**Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional
San Francisco**



Licenciatura en Administración Rural

**PROCESOS
AGROINDUSTRIALES II**

PLANIFICACIÓN CICLO LECTIVO

DOS MIL OCHO

ÍNDICE

ÍNDICE	2
PROFESIONAL DOCENTE A CARGO.....	3
UBICACIÓN.....	4
PERFIL DEL LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN RURAL	5
OBJETIVOS.....	7
ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS	10
PROGRAMA ANALÍTICO.....	14
CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	19
EVALUACIÓN:.....	19
AUTOEVALUACIÓN:.....	19
PLAN DE TRABAJO	20
METODOLOGÍA	24
BIBLIOGRAFÍA.....	25
ARTICULACIÓN	26
ARTICULACIÓN CON EL ÁREA:	26
TEMAS RELACIONADOS CON MATERIAS DEL ÁREA:	27
ARTICULACIÓN CON EL NIVEL:	29
TEMAS RELACIONADOS CON MATERIAS DEL NIVEL:	30
ARTICULACIÓN CON LAS CORRELATIVAS:	32
TEMAS RELACIONADOS CON LAS CORRELATIVAS:	33
ORIENTACIÓN.....	34
DEL ÁREA:	34
DE LA ASIGNATURA:	35

PROFESIONAL DOCENTE A CARGO

Docente	Categoría	Título Profesional
BATTISTINO GUSTAVO	Interino (Concursante)	Ing. Electromecánico

Ubicación

Dentro del contexto curricular prescripto se ubica en:

Carrera: Licenciatura en Administración Rural
Plan: 2003
Orientación: Tecnológica
Área: Tecnología
Nivel: Tercero
Carga Horaria Semanal: 4 horas
Régimen: Cuatrimestral

Distribución horaria

Formación							Total de horas
Teórica			Práctica				
Teoría	Práctica	Laboratorio	Formación experimental	Resolución de problemas de Ingeniería	Proyecto y diseño	Práctica profesional supervisada	
3Hs semanales	1Hs Semanal						4 Hs semanales
Total 48 hs	Total 16 hs						Total 64hs

PERFIL DEL LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN RURAL

Este posee profundos conocimientos sobre los recursos naturales, tecnológicos y económicos de una producción rural, su comercialización, transformación industrial, las instalaciones, la maquinaria y los insumos, como para poder ponderar con solvencia el diseño de los procesos productivos, la optimización de las prácticas utilizadas, la concreción del objetivo perseguido y la incidencia relativa de las restricciones.

Sus conocimientos fueron desarrollados sobre matemática, geometría, estadística suficiente como para trabajar con ecuaciones múltiples, funciones y probabilidades, así como analizar la relación entre variables, muestrear y comparar poblaciones.

Sabe de Computación para resolver los problemas de optimización, simulación y evaluación que se le presenten en su trabajo, todo ello aplicando los software disponibles en el mercado.

Se maneja con idiomas extranjeros, fundamentalmente inglés, para interactuar fluidamente en sus relaciones laborales y comprender cabalmente la terminología disponible.

Dispone de conocimientos sobre variables macro y microeconómicas para interpretar la realidad en que debe desempeñarse la Empresa, para calcular costos e ingresos, definir beneficios y rentabilidad, controlar, planificar, y dirigir procesos productivos, determinar la eficiencia en el uso de los recursos, analizar la situación financiera y evaluar inversiones.

Posee los conocimientos necesarios como elaborar proyectos sobre procesos productivos o de industrialización maximizando la rentabilidad no perdiendo de vista el impacto que represente para el medioambiente.

Tiene las nociones mínimas necesarias sobre legislación, contabilidad, higiene, seguridad y relaciones laborales como para resolver los problemas que se le presentan en la dirección de la Empresa.

1.1. Alcances del Título

El Licenciado en Administración Rural es competente para analizar una Empresa Agraria, detectar su eficiencia en el uso de los recursos, calcular costos de producción y de la maquinaria agrícola y estimar los ingresos.

Puede diseñar, llevar y analizar registros de la empresa e interpretar los balances contables.

Esta capacitado para planificar la evolución de una Empresa Rural en diferentes horizontes y para programar sus actividades.

Dispone de todos los conocimientos para ejercer la dirección de una Empresa rural, brindar asesoramiento en la materia o actuar como docente en el tema.

Es capaz de efectuar estudios regionales y sectoriales dirigidos a definir la situación económica o financiera de empresas rurales.

1.1. Salida Laboral

El Licenciado en Administración Rural puede:

- Acceder a la Gerencia de Empresas Rurales y Agroindustriales.
- Realizar el control de gestión de los mismos.
- Asesorar en la materia a Productores u Organizaciones Sectoriales.
- Participar en Estudios regionales o sectoriales sobre la actividad rural realizada por consultores u organismos especializados.
- Calcular costos de producción y hace estudios para determinar precio mínimos de sostén o referencia.
- Ejercer la docencia secundaria y Universitaria en temas propios de la Carrera.

1. Incumbencias Profesionales

- Análisis de la Empresa agraria y determinación de su grado de eficiencia.
- Planeamiento de la Empresa Agraria.
- Organización y reorganización de la Empresa Agraria.
- Manejo de la Empresa Agraria.
- Gestión y control de la Empresa Agraria.
- Tareas de Administración agraria en Organizaciones de Productores que administran Establecimientos Rurales y Empresas de Administración centralizada.
- Investigación en Administración Agraria a nivel de predio y región.
- Obtención de información y su análisis para la planificación y evaluación de la eficiencia de la Empresa Agraria.
- Asesoramiento a los productores para el manejo uso de los recursos de la Empresa.
- Efectuar análisis sobre la eficiencia en el uso de los Recursos de la Empresa Agraria a nivel regional y nacional, que pueden servir de base al planeamiento de la política agrícola o de orientación a las Instituciones que se ocupan de la eficiencia de la producción.
- Extensión en el área de administración Rural.
- Estudios sobre comercialización de productos agropecuarios y determinación de costos.
- Capacitación y asesoramiento a los productores y a sus asociaciones, en aspectos de la Administración Agraria, relacionados con la producción y la comercialización de los Productos Agropecuarios.
- Docencia en la Enseñanza secundaria de:

Contabilidad (otras asignaturas propias de la Administración Agraria), Manejo de la Empresa, Administración Agraria, Trabajos Agrícolas, Cultivos, Organización de la Producción, Costos, Técnicas de la Comercialización, Economía Política, Elementos de la Economía.
- Docencia Universitaria en las Asignaturas de Contabilidad Agraria, Comercialización de Productos Agropecuarios, Administración Agraria, Financiación Agraria, Legislación Rural.

OBJETIVOS

- A continuación detallo los OBJETIVOS que me propuse cumplir con el desarrollo de cada unidad temática de la Asignatura PROCESOS AGROINDUSTRIALES II para el presente año lectivo.

OBJETIVOS GENERALES

- **Reconocer en forma primaria los distintos procesos Agroindustriales existentes en la región donde habitamos.**
- **Aprender el modo en que evolucionó el Sistema Agroindustrial a través del tiempo en la República Argentina (siglo XX).**
- **Comprender las características de cada uno de los procesos Agroindustriales teniendo en cuenta sus requerimientos en cuanto a calidad, cantidad, continuidad, etc.**
- **Analizar las ventajas y desventajas de cada uno de los procesos productivos a los fines de tomar decisiones sobre posibles y futuros emprendimientos de integración.**
- **Tomar conciencia de la importancia de la aplicación de las medidas de seguridad en las operaciones Industriales. Como así también de los posibles riesgos medioambientales que se pudieran asumir.**
- **Desarrollar un proyecto de Inversión sobre un proceso Agroindustrial, a los fines que el alumno, futuro productor agropecuario, adquiera un determinado entrenamiento para casos reales futuros.**
- **Incorporar técnicas rigurosas al proceso de toma de decisiones, teniendo en cuenta el Método Científico.**
- **Conocer las herramientas que le permiten las alternativas que el Administrador Rural deberá manejar, no sólo en los procesos de elaboración, sino también en el tipo de avance tecnológico a utilizar.**
- **Generar, para el futuro del sector agropecuario, mecanismos de coordinación entre los distintos actores del proceso de producción agroalimentaria.**
- **Concientizar a los alumnos sobre la protección, conservación y mejoramiento del estado de salud de las personas, a través de la higiene en la manipulación de los alimentos, para evitar enfermedades y mejorar la calidad de vida.**
- **Desarrollar destreza en el manejo de bibliografía como fuente informativa, tablas, folletos, catálogos y revistas especializadas.**

PROGRAMA SINTETICO

- Integración Vertical
- El método científico para la toma de decisiones.
- Cadena de valor y ventaja competitiva
- El packaging
- Competitividad – Pensar de otro modo-
- Alimentación y calidad de vida
- Exportación – Una Clave para Exportar-
- Productos Orgánicos
- Códigos de barra
- Buenas Prácticas de manufactura
- Higiene en la manipulación de alimentos
- Comercialización – Perfiles de un desafío.
- Innovación y creatividad
- Sistema de Gestión de la calidad
 - ISO 9000
 - HACCP
- Sistema de gestión medioambiental – ISO 14000
- Sistema de gestión de la salud y seguridad ocupacional – BS 8800

ORGANIZACIÓN DE CONTENIDOS

Eje Temático Nº 1: PRINCIPALES FACTORES A CONSIDERAR EN LA INDUSTRIALIZACIÓN

▪ Contenidos Conceptuales:

INTEGRACION VERTICAL

Introducción

Grandes cambios

Las herramientas para mejorar la situación del sector agroalimentario.

Alcance

Decisión

Actividad

Condiciones para una Integración Vertical exitosa.

Común denominador de los casos exitosos,

EL METODO CIENTIFICO DE TOMA DE DECISIONES

Introducción.

Predefinición

Recogida de información.

Definición del problema.

Formulación de criterios de valoración.

Formulación de alternativas.

Valoración de alternativas.

CADENA DE VALOR Y VENTAJA COMPETITIVA

Descripción de una cadena de valor

Diferencias de las cadenas de valor.

Tipos de actividad.

Eslabones dentro de una cadena de valor.

Cadena de valor y la estructura del sector industrial.

Cadena de valor y la estructura organizacional.

Actividades que conforman la cadena de valor.

EL PACKAGING

Introducción

Los envases y la comercialización.

Oportunidad de comunicación

El packaging y el medioambiente

Las exigencias actuales.

Los envases según los consumidores.

COMPETITIVIDAD – Pensar de otro modo-

Introducción

La orientación al cliente

El referenciamiento.

La estructura de costos.

El capital humano.

El aseguramiento de la calidad.

Producción nivelada.

Mejora continua.

La reingeniería

El crédito como herramienta de competitividad.

ALIMENTACION Y CALIDAD DE VIDA:

Introducción

Población, salud y nutrición.

La elección de los alimentos.

EXPORTACION – Una Clave para Exportar-

Preparación del producto para exportar

Adaptación del producto

Garantía.

El diseño del producto.

Imagen del producto.

Etiquetas, envases y embalajes.

Manuales e instructivos.

PRODUCTOS ORGANICOS

Introducción.

Nuevos hábitos, nuevos mercados.

Precios.

Sistemas de certificación.

Productos orgánicos en el mundo.

Evolución de los productos orgánicos en la Argentina.

Normativa legal.

El mercado argentino.

Conclusión final.

CODIGO DE BARRA

Introducción

Ventajas.

Sistema EAN – 13

Sistema EAN - 8

Sistema DUN – 14

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Introducción.

Historia.

Procedimiento y metodología básica.

Guía para su implementación.

HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Introducción.

Diferencia entre alimentos.

Microorganismos.

Medio de vida para los microorganismos.

Otros tipos de contaminación.

Personas sanas – alimentos sanos.

Recepción de materia prima.

Limpieza y desinfección.

Basura

Plaga.

Prevención de accidentes.

Educación sanitaria.

COMERCIALIZACIÓN – Perfiles de un desafío.

Marcas propias

Introducción

Supermercado (Beneficios – Riesgos).

Fabricantes (Beneficios – Riesgos).

Consumidores (Beneficios – Riesgos).

Marcas propias en el mundo

Marcas propias en la Argentina.

Marcas propias y Pymes.

Comentarios finales.

▪ **Contenidos Procedimentales:**

Orientación a los futuros productores agropecuarios que desean iniciar actividades de integración vertical, que intentan avanzar en el desarrollo de la cadena comercial.

Determinación de procedimientos y metodologías básicas para las condiciones higiénico sanitarias de las materias primas, controles en los procesos de producción.

Aprender cuál es el lugar que ocupan los alimentos dentro de una alimentación completa y saludable.

▪ **Contenidos Actitudinales:**

Cada estudiante deberá estar capacitado para comprender la evolución del Sector Agroalimentario e Industrial a lo largo de los últimos cien años, a fin de poder resolver situaciones problemáticas prácticas mediante guías e instructivos aportados por la cátedra.

Eje Temático Nº 2: RECURSOS HUMANOS

▪ **Contenidos Conceptuales:**

INNOVACION Y CREATIVIDAD

La creatividad.

Que nos mueve a ser creativos.

Capacidad de marcar la diferencia.

Pensamiento tradicional vs. Pensamiento creativo.

Estrategias para la creatividad.

Historia de la creatividad.

Teoría de lo multidisciplinario.

Teoría de la creatividad en contexto.

▪ **Contenidos Procedimentales:**

Determinar qué nos mueve a ser creativos y marcar cual es la diferencia con la innovación, como así también el complementarismo entre los pensamientos tradicional y creativo, teniendo en cuenta cada una de las estrategias de la creatividad: Fluidez, Flexibilidad, Originalidad, Eficacia, Imaginación, Elaboración, Impacto, Redefinición.

▪ **Contenidos Actitudinales:**

En su actuación deberá contar con una actitud crítica respecto a que el ser humano se mueve ante necesidades y obligaciones concretas y ante el deseo de

cambiar algo que valga la pena puede llegar a hacerlo mediante la creatividad y la innovación.

Eje Temático N° 3: PRINCIPALES SISTEMAS DE GESTIÓN

▪ Contenidos Conceptuales:

SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD - ISO 9000

Descripción de los sistemas

Implementación.

Guía práctica.

HACCP

Descripción de los sistemas.

Puntos críticos.

Implementación.

Caso Práctico.

SISTEMA DE GESTION MEDIOAMBIENTAL - ISO 14000

Introducción

Para que sirven los sistemas de gestión.

Esquema funcional.

Implementación.

SISTEMA DE GESTION DE LA SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL – BS 8800

Descripción de los sistemas

Implementación.

Guía práctica.

▪ Contenidos Procedimentales:

Comprensión del término genérico ISO-9000, normas que especifican pautas que rigen todo el sistema y se aplican a cualquier tipo de producto, como así también aquellas empresas que poseen certificación aprobada según esos estándares.

Conocimiento claro de los sistemas de gestión ambientales, sus requisitos, como ISO 14000 y su certificación.

Comprensión de los procedimientos y de las características de los procesos industriales para la obtención a modo industrial de los distintos derivados de las principales producciones.

▪ Contenidos Actitudinales:

Reviste importancia fundamental la actitud y valoración frente a las normas de calidad requeridas para la obtención de productos alimenticios con regímenes de calidad elevados, partiendo de materia prima de alta calidad y procesos productivos acordes.

PROGRAMA ANALÍTICO

Eje Temático N° 1: PRINCIPALES FACTORES A CONSIDERAR EN LA INDUSTRIALIZACIÓN.

UNIDAD N-1:
INTEGRACION VERTICAL

- Introducción
- Grandes cambios
- Las herramientas para mejorar la situación del sector agroalimentario.
- Alcance
- Decisión
- Actividad
- Condiciones para una Integración Vertical exitosa.
- Común denominador de los casos exitosos,

UNIDAD N-2:
EL METODO CIENTIFICO DE TOMA DE DECISIONES

- Introducción.
- Predefinición
- Recogida de información.
- Definición del problema.
- Formulación de criterios de valoración.
- Formulación de alternativas.
- Valoración de alternativas.

UNIDAD N- 3:
CADENA DE VALOR Y VENTAJA COMPETITIVA

- Descripción de una cadena de valor
- Diferencias de las cadenas de valor.
- Tipos de actividad.
- Eslabones dentro de una cadena de valor.
- Cadena de valor y la estructura del sector industrial.
- Cadena de valor y la estructura organizacional.
- Actividades que conforman la cadena de valor.

UNIDAD N-4:
EL PACKAGING

- Introducción
- Los envases y la comercialización.
- Oportunidad de comunicación
- El packaging y el medioambiente
- Las exigencias actuales.
- Los envases según los consumidores.

UNIDAD N-5
COMPETITIVIDAD – Pensar de otro modo-

- Introducción
- La orientación al cliente
- El referenciamiento.
- La estructura de costos.
- El capital humano.

- El aseguramiento de la calidad.
- Producción nivelada.
- Mejora continua.
- La reingeniería
- El crédito como herramienta de competitividad.

UNIDAD N-6

ALIMENTACION Y CALIDAD DE VIDA:

- Introducción
- Población, salud y nutrición.
- La elección de los alimentos.

UNIDAD N-7

EXPORTACION – Una Clave para Exportar-

- Preparación del producto para exportar
- Adaptación del producto
- Garantía.
- El diseño del producto.
- Imagen del producto.
- Etiquetas, envases y embalajes.
- Manuales e instructivos.

UNIDAD N-8

PRODUCTOS ORGANICOS

- Introducción.
- Nuevos hábitos, nuevos mercados.
- Precios.
- Sistemas de certificación.
- Productos orgánicos en el mundo.
- Evolución de los productos orgánicos en la Argentina.
- Normativa legal.
- El mercado argentino.
- Conclusión final.

UNIDAD N-9

CODIGO DE BARRA

- Introducción
- Ventajas.
- Sistema EAN – 13
- Sistema EAN - 8
- Sistema DUN – 14

UNIDAD N-10

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- Introducción.
- Historia.
- Procedimiento y metodología básica.
- Guía para su implementación.

UNIDAD N-11

HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

- Introducción.
- Diferencia entre alimentos.
- Microorganismos.
- Medio de vida para los microorganismos.
- Otros tipos de contaminación.
- Personas sanas – alimentos sanos.
- Recepción de materia prima.
- Limpieza y desinfección.
- Basura
- Plaga.
- Prevención de accidentes.
- Educación sanitaria.

UNIDAD N-12

COMERCIALIZACIÓN – Perfiles de un desafío.

- Marcas propias
- Introducción
- Supermercado (Beneficios – Riesgos).
- Fabricantes (Beneficios – Riesgos).
- Consumidores (Beneficios – Riesgos).
- Marcas propias en el mundo
- Marcas propias en la Argentina.
- Marcas propias y Pymes.

Eje Temático Nº 2: RECURSOS HUMANOS

UNIDAD N-13

INNOVACION Y CRATIVIDAD

- La creatividad.
- Que nos mueve a ser creativos.
- Capacidad de marcar la diferencia.
- Pensamiento tradicional vs. Pensamiento creativo.
- Estrategias para la creatividad.
- Historia de la creatividad.
- Teoría de lo multidisciplinario.
- Teoría de la creatividad en contexto.

Eje Temático Nº 3: PRINCIPALES SISTEMAS DE GESTION

UNIDAD N-14

SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD

ISO 9000

- Descripción de los sistemas

- Implementación.
 - Guía práctica.
- HACCP**
- Descripción de los sistemas.
 - Puntos críticos.
 - Implementación.
 - Caso Práctico.

UNIDAD N-15

SISTEMA DE GESTION MEDIOAMBIENTAL ISO 14000

- Introducción
- Para que sirven los sistemas de gestión.
- Esquema funcional.
- Implementación.

UNIDAD N-16

**SISTEMA DE GESTION DE LA SALUD Y SEGURIDAD
OCUPACIONAL – BS 8800**

- Descripción de los sistemas
- Implementación.
- Guía práctica.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación:

El Alumno logrará la regularidad de la materia completando el Trabajo Práctico (a desarrollar en forma grupal) y con la asistencia al 75% de las clases dictadas durante el cuatrimestre. Se considerará de fundamental importancia la participación en las visitas a Empresas Industrializadas de la región que pudieran realizarse.

Logrará la promoción de la materia cumplimentando los Requisitos anteriores y logrando el 70% como mínimo en las Pruebas Parciales.

Exámenes Finales:

Estarán compuestos por dos partes; una Práctica que consistirá en una explicación pormenorizada del Trabajo Práctico, y una Teórica (principal).

Examen Práctico:

En la misma el alumno deberá explicar la metodología aplicada en la confección del trabajo práctico. Tendrá una duración aproximada a los 45”.

Examen Teórico:

En éste trataré de determinar el nivel de conocimiento sobre todos los temas tratados en el Programa Analítico para lo cual seleccionaremos conjuntamente con el Tribunal temas al azar, hasta formar un criterio cierto de donde se extraerá la nota correspondiente.

Autoevaluación:

Será realizada utilizando el instrumento elaborado por Secretaría Académica y aprobado por Consejo Académico.

Se conservará el anonimato y se contemplarán las opiniones vertidas para modificar los contenidos tanto procedimentales, actitudinales corrigiendo permanentemente con el objeto de lograr la excelencia académica.

PLAN DE TRABAJO

Eje temático Nº 1: Principales factores a considerar en la industrialización.					
Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
Semana 1	INTEGRACION VERTICAL Introducción Grandes cambios Las herramientas para mejorar la situación del sector agroalimentario. Alcance Decisión Actividad Condiciones para una Integración Vertical exitosa. Común denominador de los casos exitosos,	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias)	Forma parte del 1ºParcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es informativo.	Se recurre a artículos varios tomados de distintas publicaciones existentes en la Biblioteca.
Semana 2	EL METODO CIENTIFICO DE TOMA DE DECISIONES Introducción. Predefinición Recogida de información. Definición del problema. Formulación de criterios de valoración. Formulación de alternativas. Valoración de alternativas.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 1ºParcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 3	EL PACKAGING Introducción Los envases y la comercialización. Oportunidad de comunicación El packaging y el medioambiente Las exigencias actuales. Los envases según los consumidores.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 1ºParcial. Con una evaluación teórica.	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 4	COMPETITIVIDAD – Pensar de otro modo- Introducción La orientación al cliente El referenciamiento. La estructura de costos. El capital humano. El aseguramiento de la calidad. Producción nivelada. Mejora continua. La reingeniería El crédito como herramienta de competitividad.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 1ºParcial. Con una evaluación teórica.	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 5	ALIMENTACION Y CALIDAD DE VIDA: Introducción Población, salud y nutrición.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias),	Forma parte del 1ºParcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	

Eje temático Nº 1: Principales factores a considerar en la industrialización.					
Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
	La elección de los alimentos.	conferencias, visitas a Empresas, etc.			
Semana 6	<p><u>EXPORTACION – Una Clave para Exportar-</u> Preparación del producto para exportar Adaptación del producto Garantía. El diseño del producto. Imagen del producto. Etiquetas, envases y embalajes. Manuales e instructivos.</p>	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 1º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 7	<p><u>PRODUCTOS ORGANICOS</u> Introducción. Nuevos hábitos, nuevos mercados. Precios. Sistemas de certificación. Productos orgánicos en el mundo. Evolución de los productos orgánicos en la Argentina. Normativa legal. El mercado argentino. Conclusión final. <u>CODIGO DE BARRA</u> Introducción Ventajas. Sistema EAN – 13 Sistema EAN - 8 Sistema DUN – 14</p>	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 1º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 8	Primer parcial				
Semana 9	<p><u>HIGIENE EN LOS ALIMENTOS</u> Introducción. Diferencia entre alimentos. Microorganismos. Medio de vida para los microorganismos. Otros tipos de contaminación. Personas sanas – alimentos sanos. Recepción de materia prima. Limpieza y desinfección. Basura Plaga. Prevención de accidentes. Educación sanitaria.</p>	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 2º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
	<p><u>COMERCIALIZACION</u> Marcas propias</p>				

Eje temático Nº 1: Principales factores a considerar en la industrialización.

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
Semana 10	Introducción Supermercado (Beneficios – Riesgos). Fabricantes (Beneficios – Riesgos). Consumidores (Beneficios – Riesgos). Marcas propias en el mundo Marcas propias en la Argentina. Marcas propias y Pymes.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 2º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	

Eje temático Nº 2: RECURSOS HUMANOS

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
Semana 10	<u>RECURSOS HUMANOS</u> La creatividad. Que nos mueve a ser creativos. Capacidad de marcar la diferencia. Pensamiento tradicional vs. Pensamiento creativo. Estrategias para la creatividad. Historia de la creatividad. Teoría de lo multidisciplinario. Teoría de la creatividad en	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias), conferencias, visitas a Empresas, etc.	Forma parte del 2º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	Apuntes elaborados por la Cátedra en base a libros varios.

Eje temático Nº 3: SISTEMAS DE GESTION

Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
Semana 12	ISO 9000 Descripción de los sistemas. Auditorias de certificación. Implementación. Caso Práctico <u>SISTEMA DE GESTION MEDIOAMBIENTAL</u> ISO 14000 Introducción Para que sirven los sistemas de gestión. Esquema funcional. Implementación.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias).	Forma parte del 2º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	
Semana 13	<u>Seguridad y Salud Ocupacional</u> -BS 8800- Descripción de los sistemas Implementación.	Clase magistral con apoyo de elementos visuales (transparencias).	Forma parte del 2º Parcial. Con una evaluación teórica	El nivel de información que se pretende dar es conceptual.	

Eje temático N° 3: SISTEMAS DE GESTION					
Semana	Contenidos	Metodología	Evaluación	Nivel de Profundidad	Bibliografía
	Guía práctica.				
Semana 14	Trabajo práctico	La metodología utilizada es de elaboración por parte del alumno en forma grupal.	A través de la presentación de un trabajo grupal	El nivel de profundidad que se pretende dar es de desarrollo por parte del alumno.	
Semana 15	Segundo parcial				
Semana 16	Trabajo práctico	La metodología utilizada es de elaboración por parte del alumno en forma grupal.	A través de la presentación de un trabajo grupal	El nivel de profundidad que se pretende dar es de desarrollo por parte del alumno.	

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de los temas se parte de conocimientos básicos, porque una suma de situaciones que a continuación se detallan imposibilitaría la comprensión si no se realizara de este modo:

- Muy bajo porcentaje de alumnos egresados de Institutos Agrotécnicos y que posean conocimientos previos sobre producciones agropecuarias, etc.
- Escaso porcentaje de alumnos hijos de productores agropecuarios o con vinculación directa con el campo.
- Elevada especificidad de los temas que se desarrollan.
- Condición laboral.
- Temas de actualización.

Bajo éstas condicionantes las clases se desarrollarán del siguiente modo:

- 2- Se utilizarán clases magistrales acompañadas de medios visuales como retroproyector, video, etc. La totalidad de los temas se desarrollará en forma teórica, comenzando por rescatar conocimientos previos, y a partir de ello desarrollar los contenidos específicos apoyándolos con innumerables ejemplos en casi todos los casos. Finalizada la exposición se trata de verificar la comprensión lograda por parte de los alumnos a través de un diálogo abierto pregunta-respuesta.
- 2- Se desarrollará un trabajo práctico en forma grupal sobre un Emprendimiento Agroindustrial, profundizando y verificando específicamente su factibilidad económica, sistemas de gestión, y desarrollo del Recurso Humano.
- 2- Se visitarán Emprendimientos Agroindustriales en la región; básicamente Industrias lácteas y Frigoríficos, y si las condiciones lo permiten aceiteras.

BIBLIOGRAFÍA

1. A. Madrid
MANUAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Segunda edición.
2. Secretaría Educación Pública
TALLER DE LA LECHE
Editorial TRILLAS
Cuarta edición
3. N.L. Kent
TECNOLOGIA DE LOS CEREALES
Editorial ACRIBIA S.A.
Tercera edición
4. INTA.
EL CULTIVO DE TRIGO
Año 1997
5. INTA.
EL CULTIVO DE SOJA EN LA ARGENTINA
Año 1997
6. A.I. Root
ABC y XYZ de la apicultura
Hemisferio Sur
Edición en español 1984
7. Gabriel Baca Urbina
EVALUACION DE PROYECTOS
Mc Graw Hill
Tercera Edición
8. VARIOS: Además de lo mencionado en los párrafos precedentes se recurre a un sinnúmero de artículos de revistas, páginas de Internet, suplementos de diarios que reflejan la actualidad agropecuaria y de los Sistemas Agroindustriales.

ARTICULACIÓN

Articulación con el Área:

Asignatura	Carga Horaria	Porcentaje
PROCESOS AGROINDUSTRIALES II	4 HORAS SEMANALES	9%
INTRODUCCION A LA PRODUCCION AGRARIA	6 HORAS SEMANALES	14%
INSTALACIONES Y MAQUINARIAS AGRICOLAS	10 HORAS SEMANALES	24%
PRODUCCION AGRARIA I	8 HORAS SEMANALES	19%
PRODUCCION AGRARIA II	6HORAS SEMANALES	14%
PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	8HORAS SEMANALES	19%
TOTALES	42 HORAS	100%

Temas relacionados con materias del área:

INTRODUCCION A LA PRODUCCION AGRARIA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Estructura de la producción agropecuaria	Ubicación física y tamaño de los distintos emprendimientos agroindustriales.
Siembras de diferentes cultivos.	Comercialización.
Eficiencia de Cosecha.	Cadena de valor.
Principios de Producción láctea	Higiene en los Alimentos

INSTALACIONES Y MAQUINARIAS AGRÍCOLAS	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Silos.	Fundamentos del negocio agropecuario.
Caminos.	Importancia de la recolección de la leche con su calidad final.
Instalaciones Tamberas.	Sistema de gestión medioambiental.

PRODUCCION AGRARIA I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Trigo, Soja, Maíz.	Metodología para la toma de decisiones
Rindes en cosecha.	Comercialización.
Plagas y enfermedades	Calidad de los cereales para su industrialización

PRODUCCION AGRARIA II	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Ganadería.	FAENA - Sus derivados
Producción Lechera.	Sistemas de gestión de la calidad y el medioambiente..

PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Distintos establecimientos agroindustriales.	Sistemas de gestión de la calidad y el medioambiente.
Industrialización de la carne y la leche.	Higiene en los alimentos.

Productos exportables vs productos comercializados en el mercado interno.	Comercialización
---	------------------

Articulación con el Nivel:

Asignatura	Carga Horaria	Porcentaje
PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	4 HORAS SEMANALES	6,5%
PLANIFICACION DE LA EMPRESA AGROPECUARIA	3 HORAS SEMANALES	5%
ESTADISTICA	6 HORAS SEMANALES	10%
COMERCIALIZACION I	8 HORAS SEMANALES	13,5%
INGLES II	6 HORAS SEMANALES	10%
INVESTIGACION OPERATIVA	8 HORAS SEMANALES	13,5%
ADMINISTRACION FINANCIERA	8 HORAS SEMANALES	13,5%
CONTROL DE GESTION DE LA EMPRESA AGROPECUARIA	8 HORAS SEMANALES	13,5%
PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	8 HORAS SEMANALES	13,5%
TOTALES	59	100%

Temas relacionados con materias del nivel:

PLANIFICACION DE LA EMPRESA AGROPECUARIA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Análisis Tecnológico	Cadena de valor como ventaja competitiva.
Presupuestos de la Empresa agropecuaria	Metodología para la toma de decisiones Fundamentos del negocio agropecuario
Planificación de la mano de obra	Desarrollo del Recurso Humano.

ESTADISTICA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Población - Muestreo	Comercialización Ubicación física de los Emprendimientos Agroindustriales.

COMERCIALIZACION I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Evolución de los mercados de grano	Comercialización.
Calidad de los productos	Sistemas de gestión de la Calidad.
Comercio interno de granos	Comercialización.
MERCOSUR	Claves para exportar.

INGLES II	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Aprendizaje de ingles.	Lectura de documentación técnica de Equipos y procesos tomados de artículos en idioma Ingles.

INVESTIGACION OPERATIVA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Programación lineal	Evolución de la producción en los Emprendimientos Agroalimentarios.
Modelo de transporte	Comercialización.
Modelo de inventario	Ingreso y egreso de materia prima; ingreso y egreso de productor terminado (Sistemas FIFO y FILO)

ADMINISTRACION FINANCIERA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Administración de activos y pasivos corriente. Otras formas de	Cadena de valor. Metodología para la toma de decisiones. Desarrollo del Recurso Humano.

financiamiento	
----------------	--

CONTROL DE GESTION DE LA EMPRESA AGROPECUARIA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Planificación de las ventas	Metodología para la toma de decisiones oportunos.
Rentabilidad de la Empresa.	Comercialización óptima de la materia prima.
Indicadores económicos de la actividad.	Metodología para la toma de decisiones .

PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Distintos establecimientos agroindustriales.	Sistemas de gestión de la calidad y el medioambiente.
Industrialización de la carne y la leche.	Higiene en los alimentos.
Productos exportables vs productos comercializados en el mercado interno.	Comercialización

Articulación con las correlativas:

Asignatura	Para cursar		Para rendir
	Regularizada	Aprobada	Aprobada
PROCESOS AGROINDUSTRIALES II	Producción Agraria I Producción Agraria II	Introducción a la Producción Agraria	Producción Agraria I Producción Agraria II Procesos Agroindustriales I

Temas relacionados con las correlativas:

INTRODUCCION A LA PRODUCCION AGRARIA	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Estructura de la producción agropecuaria	Ubicación física y tamaño de los distintos emprendimientos agroindustriales.
Siembras de diferentes cultivos.	Comercialización.
Eficiencia de Cosecha.	Cadena de valor.
Principios de Producción láctea	Higiene en los Alimentos

PRODUCCION AGRARIA I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Trigo, Soja, Maíz.	Metodología para la toma de decisiones
Rindes en cosecha.	Comercialización.
Plagas y enfermedades	Calidad de los cereales para su industrialización

PRODUCCION AGRARIA II	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Ganadería.	FAENA - Sus derivados
Producción Lechera.	Sistemas de gestión de la calidad y el medioambiente..

PROCESOS AGROINDUSTRIALES I	PROCESOS AGROINDUSTRIALES II
Distintos establecimientos agroindustriales.	Sistemas de gestión de la calidad y el medioambiente.
Industrialización de la carne y la leche.	Higiene en los alimentos.
Productos exportables vs productos comercializados en el mercado interno.	Comercialización

ORIENTACIÓN

Del Área:

CREADORES DE UN FUTURO MEJOR

En un Mundo en plena evolución y globalización donde el crecimiento está basado fundamentalmente en el conocimiento científico tecnológico de las personas administradores y asesores deberán encontrar soluciones y tomar decisiones cada vez más desarrolladas e inteligentes a los fines de lograr que sus Empresas y finalmente la Sociedad sean exitosas y acompañen el desarrollo de la cadena comercial.

Por lo anterior será nuestro objetivo dar a conocer los aspectos técnicos indispensables y su vinculación con la parte financiera contable.

Nuestros profesionales deberán ser capaces de:

- Hacer de la innovación su principal herramienta de trabajo y encontrar nuevas oportunidades de negocio.
- Involucrarse seriamente en el proceso creador con deseos de transformar contextos.
- Armar y participar en equipos de trabajos interdisciplinarios, a los fines de profundizar conocimientos globales y aprender de errores.
- Tomar las decisiones, utilizando el método científico como referente, que correspondan según las circunstancias dadas a los fines de maximizar la rentabilidad en los negocios.
- Comprender los negocios en su totalidad, y así enfocar sus esfuerzos en soluciones globales a los problemas que se presenten.
- Aptitud comunicativa para lograr con sus observaciones y participación el crecimiento de la Empresa.
- Análisis del impacto económico de los paquetes tecnológicos propuestos.

Con nuestra actitud como docentes estaremos interactuando con los alumnos de manera tal que los conceptos impartidos se cumplan en los distintos modelos productivos.

De la Asignatura:

La Carrera posee un perfil administrativo, pero que incluye el Área Tecnológica. En donde se desarrolla una materia como Procesos Agroindustriales II que le permitirá al alumno relacionarse directamente con los procesos industriales de los productos derivados del campo.

Es objetivo claro de la cátedra no desarrollar la Tecnología desde el punto de vista constructivo, de diseño o desarrollo sino hacerlo desde el análisis administrativo, de comercialización, financiero, etc.

Trataremos de conducir a nuestros futuros profesionales hacia:

- Capacidad para entender los procesos productivos estudiados.
- Comprender las variables de cada proceso productivo, a los fines de optimizar la comercialización de los productos derivados del campo.
- Priorizar los insumos intelectuales por sobre los materiales de modo que éstos anteceden, reemplacen o potencien a los mismos.
- Comprender la importancia que reviste el capital humano y la técnica, o conocimiento científico tecnológico, en el desarrollo de una actividad agroindustrial por sobre las máquinas.
- Que adquieran el hábito y la disciplina de ejercer el autoestudio permanente a fin de capitalizar los cambios temáticos en forma inmediata.
- Crear conciencias sobre las medidas de seguridad tanto preventiva como constructiva y en el uso de elementos de riesgos e insumos tóxicos a fin de preservar el aspecto físico e intelectual del recurso humano que convive con los riesgos.
- La conciencia más aguda de la necesidad urgente de proteger al medio ambiente de las actividades humanas, tales como la producción, la comercialización, el consumo, la utilización y la disposición de bienes y servicios ofrecidos en los mercados nacionales e internacionales.
- Promover la confianza del comprador acerca de la calidad de los productos de la empresa para satisfacer así al consumidor.
- Revisar las circunstancias que motivan al personal a realizar correctamente su trabajo, las cuales son diferentes para cada persona, y varían de acuerdo a las necesidades, valores sociales, y capacidades de cada individuo.

FEBRERO 2008.