



<b>Sede y localidad</b>	<b>Valle Medio – Río Colorado</b>
<b>Carrera</b>	<b>Tecnicatura Superior en Sanidad y Calidad Agroalimentaria</b>

### Programa de la asignatura

<b>Asignatura: Cadenas Agroalimentarias y Sistemas de Producción</b>	
<b>Año calendario: 2010</b>	<b>Cuatrimestre: Segundo</b>
<b>Carga horaria semanal: 5 horas</b>	<b>Créditos (si corresponde):</b>
<b>Carga horaria total: 80 horas</b>	

<b>Días y horario de cursada: Sábados cada 15 días 13 – 16 hs.</b>
<b>Horarios, días y lugar de consulta para alumnos: Jueves 19-21 hs.</b>
<b>Lugar: Sede Río Colorado.</b>
<b>Horas de estudio recomendadas (extra clase): 8 horas</b>

<b>Profesor :</b> <b>Filippi, Marcela Viviana</b>	<b>Email:</b> <b>mvfilippi@hotmail.com</b>
--	---

<b>Auxiliar:</b> <b>Paz, Norma</b>	<b>Email:</b> <b><u>euterpe@nexonet.com.ar</u></b>
---------------------------------------	---

### Programa Analítico de la asignatura

<b>Contenidos mínimos establecidos por Plan de Estudio</b> Identificar los procesos de producción animal y vegetal. Tipificación de productos. Cadenas de producción. Trazabilidad. Cadena comercial. Distintas escalas de percepción (minoristas, distribuidores, procesadores, exportadores, etc.) en los aspectos referidos a higiene, seguridad, logística de la presentación, del almacenamiento, transporte, cadenas de conservación e información de mercado.
<b>Objetivos de la asignatura:</b> Estudio de las principales cadenas agroalimentarias, poniendo énfasis en conocer los sistemas de producción y de comercialización de mayor importancia en la región.
<b>Propuesta Metodológica</b> La metodología es tener clases presenciales, los días sábados cada 15 días, en esas clases se evacuarán las consultas y dudas de los temas teóricos que se brindarán en la plataforma virtual, en las clases presenciales se harán los problemas que no se hayan comprendido y se revisarán los contenidos que no comprendan los alumnos. Además el alumno deberá realizar un trabajo de una de las cadenas agroalimentarias propuestas y el cual debe ser entregado en etapas y debe ir avanzando de acuerdo a los temas teóricos que se vayan abordando.
<b>Forma de aprobación</b> El alumno para cursar esta materia deberá entregar en cada clase presencial el avance del trabajo que debe realizar durante todo el cuatrimestre, también desde la plataforma virtual se harán preguntas a las cuales debe responder para que el docente pueda evaluar el entendimiento de los temas teóricos. Se tomarán dos exámenes parciales, con sus respectivos recuperatorios. Al final del cuatrimestre habrá una instancia de recuperación del recuperatorio que se haya desaprobado. La materia tendrá instancia de finales.

La nota de aprobación para cada parcial y sus respectivos recuperatorios es de 6 puntos.
<b>Unidad 1: SISTEMAS AGROINDUSTRIALES</b>
<b>Contenidos:</b> Introducción. Enfoque sistémico. Dinámica contemporánea de los sistemas agroalimentarios. Análisis de subsistemas. Delimitación y descripción del subsistema. Organización de los Sistemas Agroalimentarios. Posibles aplicaciones del análisis sistémico de SAA. Etapas que conforman un SAA: Productivas, Comerciales, de la Circulación de Bienes, Servicios de Apoyo Identificación de los Núcleos Económicos y Tecnológicos. Tipologías de SA. Articulaciones Intersectoriales y Estrategias Empresariales: La Cadena de Valor
<b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b> Fecha Inicio: 21/08/2010– Fecha Finalización: 28/08/2010
<b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso de capacitación en Análisis de Cadenas Agroalimentarias, FAO, SAGPyA, Buenos Aires, abril de 1998</li> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S.A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b>
<b>Unidad 2: ECONOMIA PARA EL ANALISIS DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS</b>
<b>Contenidos:</b> Concepto de Mercados y comercialización. Contribuciones del Mercado a la comercialización. Sondeo de mercado. Análisis de estructura, conducta y comportamiento. Formas de Coordinación en SAA. La Economía de los Costos de Transacción
<b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b> Fecha Inicio: 04/09/2010- Fecha Finalización: 11/09/2010
<b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso de capacitación en Análisis de Cadenas Agroalimentarias, FAO, SAGPyA, Buenos Aires, abril de 1998</li> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S.A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>
<p><b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b></p>
<p><b>Unidad 3: : INNOVACIÓN Y CAMBIO TECNOLÓGICO</b></p>
<p><b>Contenidos:</b> Innovación en el sector primario. Productividad y Calidad. Cambio Tecnológico e Innovación en la Producción Primaria, Industrial y el Comercio Biotecnologías (BT) y Tecnologías de la Información (TI) y de la Comunicación. Innovación tecnológica como estrategia competitiva. Formas de generación y difusión del cambio técnico. Enfoques del proceso innovativo. Innovación de procesos. Innovación en productos. Características de la innovación. Fuentes de la innovación tecnológica. Formas de generación y difusión del cambio técnico. La Innovación como Fuente de Ventaja Competitivas Globalización e Innovación. Innovación y performance económica de la firma. Orientación de mercado y performance económica. Innovación tecnológica y dinámica actual en Argentina. Oferta Tecnológicas en los SA del Mercosur Modalidades de Difusión del Cambio Tecnológico: Sector Privado y Público</p>
<p><b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b></p> <p>Fecha Inicio: 04/09/2010- Fecha Finalización: 11/09/2010</p>
<p><b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso de capacitación en Análisis de Cadenas Agroalimentarias, FAO, SAGPyA, Buenos Aires, abril de 1998</li> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S.A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>

<b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b>
<b>Unidad 4: COMPETITIVIDAD.</b>
<b>VENTAJAS COMPARATIVAS Y COMPETITIVAS</b>
<b>Contenidos:</b> Definiciones/Articulación. Ventajas Comparativas y Ventajas Competitivas: Conceptos y Enfoques. Medición de las ventajas comparativas. Limitaciones en los indicadores de ventajas comparativas. Medición ventajas competitivas. Limitaciones de los indicadores de ventajas competitivas. Inversión extranjera directa (IED) como indicador de competitividad. Elementos Determinantes de la Competitividad: Competitividad como Desempeño, como Eficiencia. Indicadores Cuantitativos y Cualitativos
<b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b> Fecha Inicio: 18/09/2010- Fecha Finalización: 25/09/2010
<b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso de capacitación en Análisis de Cadenas Agroalimentarias, FAO, SAGPyA, Buenos Aires, abril de 1998</li> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S,A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b>
<b>Unidad 5: TRANSFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA</b>
<b>Contenidos:</b> Preparación de la materia prima para su transformación. Propiedades. Características de la materia prima. Deterioro. Almacenamiento y transporte de materias primas. Distintos procesos de transformación: térmico, evaporación, deshidratado, secado. Envasado: características. Tipo de envase. Problemas en el envasado. Conservación: en frío, alta presión, atmosfera modificada, atmosfera controlada. Distintas cadenas agroindustriales. Diagramas de flujo. Cuidado del medioambiente.
<b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b> Fecha Inicio: Fecha Inicio:30/10/2010- Fecha Finalización: 06/11/2010
<b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S,A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b>
<b>Unidad 6: CALIDAD AGROALIMENTARIA</b>
<b>Contenidos:</b> Trazabilidad en el sector agroalimentario. Buenas Prácticas Agrícolas. Buenas Prácticas de Manufactura. Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control.
<b>Fechas tentativas de Inicio y finalización del dictado de la unidad o eje temático:</b> Fecha Inicio:13/11/2010- Fecha Finalización: 20/11/2010
<b>Bibliografía obligatoria de la Unidad:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso de capacitación en Análisis de Cadenas Agroalimentarias, FAO, SAGPyA, Buenos Aires, abril de 1998</li> <li>• James G. Brennan. 2008. Manual del Procesado de los Alimentos. Editorial ACRIBA.</li> <li>• SAGPyA, Sept. 1996. Programa de competitividad de la industria del tomate. (*)</li> <li>• INTA, EEA LA CONSULTA, 1996. Proyecto tomate/ INTA, informe de progresos.</li> <li>• INTA, Centro Regional Cuyo, 1997. Proyecto Desarrollo y Difusión de Tecnología para aumentar la competitividad del tomate para industria.</li> <li>• Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA, 1997. Ficha técnica: conservas, extractos y jugos. (*)</li> <li>• Modelos de contrato de compraventa de tomate con empresas Cica, Inca y Pellegrin S,A.</li> <li>• Japan International Cooperation Agency, 1996. Study on Economic Development of the Argentine Republic; final report.</li> <li>• Sec. de Programación Económica, SAGPyA, IICA, 1993. Estudio de competitividad agropecuario y agroindustrial del tomate industrializado. (*)</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria de la Unidad:</b>