



Consejo Directivo
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa

RESOLUCIÓN N° 144/2023

GENERAL PICO, 01 de Junio de 2023.-

VISTO:

La Resolución Nro. 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación, con fecha 23/07/2021 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante la misma se otorga reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de pregrado de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS que expide la Universidad Nacional de La Pampa, Facultad de Agronomía y Facultad de Ciencias Veterinarias, perteneciente a la carrera de TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS a dictarse bajo la modalidad presencial.

Que mediante Resolución Nro. 111/2022 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa se aprueba la "Guía para la presentación de Programas de las Asignaturas de la Carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS".

Que la Secretaría Académica eleva al Consejo Directivo el Programa de Estudio correspondiente a la asignatura SISTEMAS AGROALIMENTARIOS para su consideración.

Que en Sesión Ordinaria del Consejo Directivo del día 01 de Junio de 2023, puesto el Programa de Estudios a consideración de los/as Sres/as. Consejeros/as, es aprobado por unanimidad.

POR ELLO:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa de Estudios de la asignatura SISTEMAS AGROALIMENTARIOS, correspondiente al Segundo Año de la carrera TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS", creada en el ámbito de las Facultades de Agronomía y Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa, perteneciente al Plan de Estudios aprobado mediante Resolución Nro. 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación, el cual contiene cuatro (4) folios, de acuerdo al Anexo de la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese. Notifíquese a las/os interesadas/os. Pase a Secretaría Académica, Departamento de Asistencia a Estudiantes, asignatura Sistemas Agroalimentarios, Facultad de Agronomía de la UNLPam. Cumplido, archívese.

Presidente
Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Veterinarias
UNLPam

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa
Programa de Estudios: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS
Plan de Estudios TGYTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

1. **FACULTAD:** Facultad de Agronomía y Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam
2. **CARRERA:** Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos
3. **ASIGNATURA :** "Sistemas Agroalimentarios"
4. **PROFESOR RESPONSABLE:** Ricardo Gutiérrez
5. **JEFES/AS DE TRABAJO PRÁCTICOS:** Belén Paessani y Osman Eduardo Villar Amin.
6. **RÉGIMEN DE CURSADO :** cuatrimestral
7. **CARGA HORARIA DE LA ASIGNATURA**
Carga horaria total: 60 hs
Carga horaria semanal: 4 horas
Cantidad de semanas: 15 semanas
8. **HORAS DE CLASES TEÓRICO PRÁCTICAS:** 20 horas
9. **HORAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO, GABINETE O CAMPO:** 40 horas
10. **MODALIDAD PEDAGÓGICA DIDÁCTICA:** La asignatura pretende utilizar el abordaje de casos prácticos como metodología para distintas situaciones del análisis de sistemas agroalimentarios, mercados y cadenas comerciales, se utilizarán ejemplos regionales, propios y de empresas nacionales y, desde allí, generar el correspondiente abordaje teórico de cada tema en particular. Para ello se pretende recurrir a recursos didácticos virtuales y presenciales, tanto teóricos como prácticos.

11. OBJETIVOS

Objetivos Generales

- Comprender la estructura y el funcionamiento general de los sistemas agroalimentarios en Argentina, desde un abordaje de la macro y la microeconomía.
- Desarrollar herramientas de análisis de mercado para interpretar variables, nichos y oportunidades dentro del sistema.
- Diseñar estrategias de comercialización y marketing para sectores relacionados con los sistemas agroalimentarios.

Objetivos Particulares

- Comprender la importancia del sector agroalimentario en la sociedad y economía argentina.
- Analizar las distintas variables que afectan los mercados agroalimentarios y comprender el alcance de cada una para los distintos nichos productivos agroalimentarios.
- Analizar canales, formas de comercialización y agregado de valor para distintos estratos, tipos de productos y servicios del sistema agroalimentario.
- Aplicar técnicas de análisis de mercados de productos y servicios agroalimentarios.
- Desarrollar pensamiento crítico sobre las actuales prácticas en el sistema agroalimentario, desde lo macro a lo micro, y prever su evolución y perspectivas.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa
Programa de Estudios: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS
Plan de Estudios TGyTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

12. CONTENIDOS MÍNIMOS

Conceptos de mercado, de comercialización agropecuaria y de sistema agroalimentario. Estructura, conducta y desempeño de los mercados. Formación del precio. Variación de precios en tiempo, espacio y forma. Cotización de precios. Fuentes de información para la toma de decisiones. Organización de la comercialización: cadenas, niveles. Estructura y funciones comerciales. Costos y márgenes de comercialización. Marketing alimentario: concepto, estrategias, integración. Diferenciación de productos: calidad. Requisitos institucionales.

13. PROGRAMA ANALÍTICO DE CONTENIDOS

Unidad 1. Sistema agroalimentario

Definición de sistema agroalimentario. Entradas, salidas. Principales diferencias con otros sistemas económicos: clima, políticas, balanza comercial agroalimentaria. Reseña histórica del sistema agroalimentario Argentino. Importancia de los sistemas agroalimentarios en la sociedad y Economía Argentina

Unidad 2. Mercado

Mercado, definición. Mercado de competencia perfecta. Tipos de mercados: monopolio, oligopolio, competencia monopólica, monopsonio, oligopsonio. Fallas en el mercado. El rol del estado en los mercados. Los estados según el grado de intervención económica.

Unidad 3. Oferta, demanda y punto de equilibrio

Demanda. Características y determinantes. Función de demanda. Oferta. Características y determinantes. Función de oferta. Diferencias entre cambios en la cantidad ofrecida y oferta y cambios en la cantidad demandada y demanda.

Punto de equilibrio. Precio de mercado. Desplazamiento de Oferta y de Demanda. Conceptos de oferta individual y de mercado y demanda individual y de mercado. Políticas de precios e impacto en el mercado. Desplazamientos de curvas ante cambios en las variables.

Unidad 4. Elasticidad en productos agroalimentarios

Elasticidad. Elasticidad precio de la demanda. Bienes elásticos, inelásticos. Cambios en el ingreso y en el gasto según variaciones en los precios de bienes con distinta elasticidad. Elasticidad de la oferta. Elasticidad cruzada. Bienes independientes, sustitutos y complementarios. Implicancias en agroalimentos.

Unidad 5. Diferenciación de productos.

Diferenciación de productos: commodities, specialities. Estrategias de mercado en cada caso. Herramientas de diferenciación: Sellos de calidad, denominaciones de origen, indicaciones geográficas. Requisitos institucionales. Importancia en el agregado de valor.

Unidad 6. Cadenas comerciales

Definición de cadenas comerciales. Cadenas primarias y secundarias. Análisis de Sistemas Agroindustriales mediante paradigma y E-C-R. La institucionalidad como factor de análisis. Estructuras de gobernanzas. Coordinadores de las cadenas. Estrategias de coordinación. El cliente como estrella de la cadena. Canales comerciales. Formalidad e informalidad en los canales comerciales. Integración vertical. Integración horizontal.

Unidad 7. Marketing agroalimentario

Marketing: concepto. Pasos de un proceso de Marketing. Necesidades, deseos y demandas de los clientes.

Planificación estratégica del Marketing: Misión de la empresa orientada al marketing. Objetivos y metas, cartera de negocios, planeación de marketing.

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa
Programa de Estudios: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS
Plan de Estudios TGYTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

Unidad 8. Mezcla de marketing

Mezcla de marketing: Producto, precio, Promoción, Plaza. Las redes sociales como herramienta de marketing.

Marketing interno y Marketing externo.

14. BIBLIOGRAFÍA

Codex Alimentarius. http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

KELLER, K. 2012. Dirección de Marketing, decimocuarta edición. Pearson Educación. México.

KOTLER, P. 2007. Marketing, versión para Latinoamérica, decimoprimer edición. Pearson Educación. México.

LAMBIN, J. 2007. Dirección de Marketing, gestión estratégica y operativa del mercado. Mc Graw Hill Interamericana. México.

MALHOTRA, N. 2008. Investigación de Mercados, quinta edición. Pearson Educación. México.

MARTINEZ FERRARIO, E. 1995. Estrategia y Administración Agropecuaria. Troquel. Buenos Aires.

Mc DANIEL, 2016. Investigación de mercados, décima edición. CengageLearning. México.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas. 2023. www.alimentosargentinos.magyp.gob.ar

MOCHÓN, M. 2007. Economía, elementos de Micro y Macroeconomía, cuarta edición. Mc Graw Hill Interamericana. Colombia.

15. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACIÓN (de acuerdo a las RES N° 444/21 CD FA/ RES N° 295/21 CD FCV)

El sistema de evaluación para regularizar la asignatura consta de 2 parciales. Cada parcial contará con su respectivo recuperatorio. En caso de desaprobado las instancias parciales y recuperatorios se contará con un examen global al final de la cursada.

Como evaluación final de la asignatura se desarrollará un examen final oral o escrito.

Condiciones de aprobación para la regularización de la asignatura

- Cumplimiento de Actividades académicas
 - Para aprobar el cursado de la asignatura el/la estudiante deberá contar con la aprobación al menos del 70 % de las actividades académicas obligatorias establecidas por el/la docente responsable y cumplir con toda evaluación prevista en la planificación anual de actividades académicas de la asignatura.
 - Los exámenes parciales o recuperatorios deberán tener un puntaje mínimo del 60% para así quedar el/la estudiante en condición de regular para luego poder rendir el examen final según las fechas del calendario académico.
- Asistencia
 - Las/os estudiantes deberán cumplir con un mínimo de 80% de asistencia a las clases presenciales.

16. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL REGULAR:

Los/as estudiantes podrán rendir examen final según las fechas establecidas en el calendario académico si poseen los parciales o recuperatorios aprobados con un puntaje mínimo del 60%.

17. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR PROMOCIÓN DIRECTA SIN EXAMEN FINAL:

Los/as estudiantes que aprueben los exámenes parciales con puntaje no menor a 70%, que tengan aprobados el 100% de los trabajos prácticos y cumplan con un porcentaje no menor a 80% de

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa
Programa de Estudios: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS
Plan de Estudios TGyTA aprobado por Resolución N° 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación

asistencias, podrán acceder a la promoción de la materia, cuya nota consistirá en un promedio de las notas de las evaluaciones parciales y los prácticos de la cursada. Aprobar una instancia de evaluación integradora obligatoria.

18. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXAMEN LIBRE:

Los/as estudiantes que opten por este régimen de aprobación de la asignatura, deberán aprobar dos instancias: una escrita y otra oral.

En la instancia escrita se evaluarán los conceptos teórico-prácticos abordados durante la cursada. El examen deberá aprobarse con un mínimo de 60 puntos sobre 100. Aprobada esta instancia el/la estudiante deberá rendir un examen oral sobre el programa analítico de la asignatura.