

RESOLUCIÓN Nº 246/2024

GENERAL PICO, 01 de Agosto de 2024.-

VISTO:

La Resolución Nº 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, perteneciente a la carrera de TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, a dictarse bajo la modalidad presencial.

Que mediante Resolución Nº 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 para su consideración el Programa de Estudio correspondiente a la asignatura DISEÑO Y ORGANIZACIÓN PARA LA PRODUCCION INDUSTRIAL, correspondiente al Tercer Año de la carrera.

Que la Comisión de Enseñanza e Investigación, reunida el día 25 de Julio de 2024, recomendó al Consejo Directivo que apruebe el Programa de Estudio de la asignatura Diseño y Organización para la Producción Industrial.

Que en Sesión Ordinaria del Consejo Directivo del día 01 de Agosto de 2024, puesta la Recomendación Nº 023/2024 de la Comisión de Enseñanza e Investigación a consideración de los/as Sres/as. Consejeros/as, se aprueba por unanimidad.

POR ELLO:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa de Estudios de la asignatura DISEÑO Y ORGANIZACIÓN PARA LA PRODUCCION INDUSTRIAL, correspondiente al Tercer 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 Nº 2350/2021 del Ministerio de Educación de la Nación, el cual contiene cuatro (4) folios, de acuerdo al Anexo de la presente Resolución.

Corresponde a Resolución N° 246/2024

//2.-

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese. Notifíquese a las/os interesadas/os. Pase a Secretaría Académica, Departamento de Asistencia a Estudiantes, asignatura Diseño y Organización para la Producción Industrial, Facultad de Agronomía de la UNLPam. Cumplido, archívese.

Presidente del Consejo Directivo
*Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Nacional de La Pampa*

Corresponde a Resolución Nº 246/2024

ANEXO

1. **FACULTAD:** FACULTAD DE AGRONOMÍA Y FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS, UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA.
2. **CARRERA:** TECNICATURA EN GESTIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
3. **ASIGNATURA:** DISEÑO Y ORGANIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL.
4. **PROFESOR RESPONSABLE:** Dr. Franco A. GHIGLIONE
5. **JEFA DE TRABAJOS PRÁCTICOS:** Mg. Romina N. MARTÍNEZ
6. **RÉGIMEN DE CURSADO:** Cuatrimestral
7. **CARGA HORARIA DE LA ASIGNATURA:**
 - Carga horaria total: 60 hs.
 - Carga horaria semanal: 4 hs.
 - Cantidad de semanas: 15 semanas
8. **HORAS DE CLASES TEÓRICO PRÁCTICAS:** 30 hs.
9. **HORAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS:** 30 hs.

10. MODALIDAD PEDAGOGICA DIDACTA

La modalidad pedagógica-didáctica de la asignatura se enmarca en el formato híbrido con encuentros presenciales y actividades virtuales mediadas por la plataforma.

Se propondrá un caso de aplicación transversal, que las/os estudiantes deberán ir construyendo. Los/as estudiantes realizarán reflexiones técnicas y profesionales en torno a lo construido.

Las clases presenciales en formato híbrido servirán para debatir los contenidos teóricos analizados previamente, realizar talleres de aplicación práctica de contenidos y puesta en valor y retroalimentación de avances de cada grupo.

11. OBJETIVOS:

Conocer los marcos teóricos y metodológicos para la gestión de las distintas actividades profesionales relacionadas al perfil de la carrera.

Desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para analizar, determinar y controlar las principales actividades industriales en organizaciones alimentarias.

12. CONTENIDOS MÍNIMOS:

Plantas de procesamiento de alimentos: diseño, organización, sistema de proceso, sistemas auxiliares y edificaciones. Planificación. Recorrido de productos. Distribución, flujo de materiales y actividades en planta. Dimensionado, cálculo de capacidades. Condicionantes en las industrias agroalimentarias. Dimensionado de fluidos y energías. Equipos y sistemas auxiliares. Higiene ambiental. Personal: entorno de trabajo e higiene.

Corresponde a Resolución Nº 246/2024

13. PROGRAMA ANALÍTICO DE CONTENIDOS:

Unidad 1. La industria de los alimentos, importancia e incidencia sobre la economía general.

Definición de los conceptos de industria alimentaria, mercados industriales. Fenómenos sociales, económicos y tecnológicos que impactan el sistema alimentario. Análisis micro-macro de los mercados globalizados. El sistema alimentario, la cadena de valor agregado, los clusters, conglomerados y distritos industriales. La relación y el impacto sobre la economía en su conjunto. La contribución al agregado de valor. La generación de empleo. La distribución geográfica.

Unidad 2. La administración de operaciones industriales.

Definiciones. Las áreas de estudio de la administración de operaciones. Operaciones como un sistema. Las decisiones de operaciones. Estrategia de Operaciones. Modelo de estrategia de operaciones. Tipos de estrategias.

Unidad 3. Diseño del Producto.

Estrategias para la introducción de nuevos productos alimenticios. Proceso de desarrollo de nuevos productos. Diseño interfuncional de productos. Colaboración de la cadena de suministros. Implantación de la función de calidad. Análisis del valor. Diseño Modular.

Unidad 4. Diseño y administración del proceso productivo.

Diseño y selección del proceso. Selección de la tecnología. Análisis del flujo de proceso. Benchmarking: interno, funcional, de competencia directa y de competencia latente. Suministros. Dimensionado de fluidos y energías. Equipos y sistemas auxiliares.

Unidad 5. Capacidad y localización.

Determinación de la capacidad. Distribución de instalaciones. Mix de productos y optimización de costos: Balanceo de línea. Localización óptima: macrolocalización y microlocalización. Fuerzas o factores locacionales. Evaluación de la localización: productos orientados al mercado y a las materias primas. Técnicas para la evaluación de la localización: análisis del punto de equilibrio, método de los factores ponderados, métodos que consideran el valor del dinero en el tiempo, programación lineal. Localización de múltiples industrias, centros de distribución o acopio y abastecimiento.

Unidad 6. Gestión de Inventarios.

Consideraciones generales, costos de la operación de inventarios, administración de inventarios, modelos determinísticos de inventarios. Punto de reorden y tiempo de demora, cálculo del Q de Seguridad. Modelo de CEP con agotamientos aceptados. Modelo del lote óptimo de producción: rotación y rentabilidad sobre inventarios.

Unidad 7. Logística y transporte en la industria alimentaria.

Conceptos generales. El rol de la logística en la economía, la necesidad de integración y los costos de las funciones logísticas, actividades incluidas en el management de la logística empresarial, estrategia logística, planeamiento logístico, relación entre costos logísticos y servicio al cliente. Supply Chain Management. Outsourcing: niveles de prestación de servicios, funciones a tercerizar y aspectos legales a considerar. Transporte: Diseño y evaluación de modelos alternativos de transporte: descripción de los movimientos tradicionales. El transporte multimodal: la integración de las cadenas de transporte.

Corresponde a Resolución Nº 246/2024

Unidad 8. Sustentabilidad y ambiente.

Gestión ambiental. Generación de efluentes sólidos, líquidos y gaseosos, residuos, material particulado. 7R (rediseñar, reducir, reutilizar, reparar, renovar, recuperar y reciclar) como forma de prevención y visión de economía circular. Análisis del ciclo de vida y responsabilidad extendida. Metodologías de análisis y evaluación de riesgos. Higiene ambiental. Personal: entorno de trabajo e higiene.

14. BIBLIOGRAFÍA:

- Amato, C. N. (2023). (Bio) Economía circular para el desarrollo productivo local: Discusión teórica y análisis conceptual. Territorios Productivos, (1). 27-49.
- Anlló, G., Bisang, R., Salvatierra, G. (2010). Cambios estructurales en las actividades agropecuarias. CEPAL. 100 p.
- Bisang, R., y Felici, S. (2024). Aportes para un país diferente. Documentos De Trabajo Del Instituto Interdisciplinario De Economía Política, (87), 1-47.
- Borello J. (2015). Complejos Productivos y Territorio en Argentina. CEPAL. 218 p.
- Cámara Empresaria de Operadores Logísticos. (2010). Manual de Buenas Prácticas de Contratación de Operaciones Logísticas. Capítulos 2 y 3.
- Cerda, R.; Chandía, A. y Faúndez, M. (2003). Gestión de operaciones en empresas agropecuarias, Tópico III. Universidad de Concepción. En: Fundamentos en Gestión para Productores Agropecuarios: Tópicos y estudios de casos consensuados por universidades chilenas. Universidad Católica de Valparaíso, Universidad Austral de Chile, Universidad de Concepción, Universidad de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile, Universidad de Talca y Universidad Adolfo Ibáñez. Editado y producido por el Programa Gestión Agropecuaria de Fundación Chile. 150 p.
- Costantino, A. (2019). La Economía y la seguridad alimentaria en Argentina, o por qué no importa que seamos el granero del mundo. Realidad económica 327 (48), 35-62.
- FAO (2022). El estado de los mercados de productos básicos agrícolas. Comercio y seguridad alimentaria: lograr un mayor equilibrio entre las prioridades nacionales y el bien colectivo. 138 p.
- Ferran, A. M.; Lastiri S. y Marek P. (2009). Nuevos enfoques en las políticas de desarrollo territorial y en los agronegocios. Cadenas productivas, cadenas de valor, redes empresariales, complejos productivos y conglomerados industriales. pp 1-15.
- ISO. Norma ISO 14001:2015. Sistemas de Gestión Ambiental. Requisitos para su uso.
- Ghiglione, F. A.; Lastiri, S. (2018). Sector agroindustrial: contextualización e impacto en la economía nacional. Revista Negocios Agroalimentarios 3(1), 10-14.
- Lódola, A.; Brigo, R. y Morra, F. Mapas de cadenas agroalimentarias en Argentina. CEPAL. pp. 53-78.
- Manene, Luis M. (2011). Benchmarking: definiciones, aplicaciones, tipos y fases del proceso. Web: Actualidadempresa.com.
- Ministerio de planificación nacional y política económica de Costa Rica. (2009). "Guía para la Elaboración de Diagramas de Flujo". 84 p.
- Paz, H. R. (2008). Canales de distribución: gestión comercial y logística. 3° ed. Buenos Aires. Lectorum-Ugerman. 288 p.
- Pérez Martín, J. (2022). Los supermercados en el centro de la escena: estrategia de negocios y formación de precios en el abastecimiento urbano de alimentos. Realidad económica 350 (52), 9-38.
- Prieto-Sandoval, V; Jaca, C; Ormazabal, M. (2017). Economía Circular: Relación con la evolución del concepto de sostenibilidad y estrategias para su implementación.
- Rebizo, M. M., y Tejeda Rodríguez, A. (2011). Balance de inserción internacional de las cadenas

Corresponde a Resolución N° 246/2024

agroindustriales argentinas. CEPAL. 243 p.

- Schroeder, Roger G.; Meyer Goldstein, S.; Rungtusanatham, M. J. (2011). Administración de operaciones. Conceptos y casos contemporáneos. Mc Graw Hill. Quinta edición. 542 p.
- Wilkinson, J., Rocha, R. (2013). Tendencias de las agroindustrias, patrones e impactos en el desarrollo. Capítulo 3.

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

Según el reglamento de la carrera, la actividad curricular podrá aprobarse mediante tres (3) sistemas:

- Regularización y examen final.
- Promoción directa sin examen final.
- Examen libre.

16. APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL REGULAR

Para regularizar la cursada se requiere: aprobar los dos parciales o sus respectivos recuperatorios con nota mayor o igual a 6 (seis).

Aprobar con notas mayores o iguales a 6 (seis) el 100 % de los trabajos prácticos.

Las/os estudiantes deberán cumplir con un mínimo de 80% de asistencia a las clases presenciales.

El examen final consta de dos etapas: en la primera el estudiante deberá resolver y defender un estudio de caso integrador; y posteriormente en base al desempeño de la primera etapa, se indagará sobre aspectos teóricos y metodológicos. 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

Para promocionar el espacio las/los estudiantes deben: aprobar todos los parciales con notas superiores a 7 (siete), sin recurrir a instancia recuperatoria (cada parcial será acumulativo, integrador de los conceptos vistos en los anteriores). Aprobar con notas mayores o iguales a 7 (siete) el 100 % de los trabajos prácticos y una defensa final correspondiente al trabajo práctico integrador.

18. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXAMEN LIBRE

En este caso los/as estudiantes deberán presentar y defender todos los trabajos prácticos de este programa, rendir un examen escrito teórico-práctico, y presentar oralmente un caso de integración final.