



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **531/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **13 de agosto de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3588/2019, mediante el cual la Lic. Milena SEPULVEDA TUSEK, Coordinadora de la Carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, eleva planificación docente de la asignatura **INTRODUCCIÓN AL AGREGADO DE VALOR**, que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Primer Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Ing. Agr. Magda Alejandra CHOQUEVILCA ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Introducción al Agregado de Valor, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 10/2019, de fecha 13 de agosto de 2019, con el voto favorable de los DOCE (12) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **INTRODUCCIÓN AL AGREGADO DE VALOR** que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Primer Año de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. N° 531/2019.

INTRODUCCIÓN AL AGREGADO DE VALOR

CARRERA: Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria –
Plan de Estudios 2016

CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 1° Año 1° Cuatrimestre

CARGA HORARIA: 90 hs

DOCENTE A CARGO: Ing Ar. Magda Alejandra CHOQUE VILCA

PROGRAMA ANALÍTICO

Programa Analítico

Unidad N° 1.

Contenidos:

Tema 1: Agregado de valor: definición, Conceptos generales, alcances. Diferentes abordajes. Importancia territorial a nivel local, regional y global. Marcos conceptuales y enfoques desde la competitividad y el desarrollo territorial. Cadenas agroalimentarias. Características. Tipología.

Unidad N° 2.

Contenidos:

Tema 2: Agroindustrias rurales. Definición. Características. Sustentabilidad. Competitividad. Procesos y factores locales. Organización y gestión. Sistemas agroalimentarios locales. Articulaciones con productos agro ganaderos.

Unidad N° 3.

Contenidos:

Tema 3: Cadenas de valor. Marco conceptual. Tipología. Características de cadenas de valor específicas: Almidones, Harinas, productos fermentables, lácteos, vitivinícola. Diferenciación de productos, concepto, métodos y tecnologías.

Unidad N° 4.

Contenidos:

Tema 4: Calidad. Definición. Concepto. Alimentos nutracéuticos. Visión multidimensional de la calidad. Factores de anclajes cualitativos y cuantitativos. Calidad dialéctica productor – consumidor. Sistemas de calidad tecnológicos autóctonos. Procesos de calidad locales. Sistemas tecnológicos de calidad local regional y global.

Unidad N° 5.

Contenidos:

Tema 5: Mercados. Conceptos. Tipología. Caracterización de mercados. Mercados locales. Organización y gestión de ferias. Estrategias de mercadeo en la ruralidad. Nichos de mercado. Análisis de oferta, demanda y potencialidades. Promoción y difusión de productos.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Indicadores de mercadeo. Estrategias de promoción y comunicación.

Unidad N° 6.

Contenidos:

Tema 6: Transformación de productos. Concepto. Tipología. Bases tecnológicas. Procesos tecnológicos autóctonos diferenciados y sistémicos. Equipos: tipología. Requerimientos y análisis. Importancia de las capacidades locales, individuales y colectivas en la valoración de procesos promisorios como dinamizadores de sistemas comunitarios. Competitividad.

Unidad N° 7.

Contenidos:

Tema 7: métodos de conservación de agroalimentos. Bases conceptuales y requerimientos. Procedimientos físicos: frío, calor. Pasteurización. Esterilización. Secado. Concentrado. Desecado. Liofilizado. Procedimientos químicos: salazón, curados, ahumados y escabechados. Aditivos y conservantes naturales y químicos. Efectos e impacto. Marco regulador.

Unidad N° 8

Tema 8: Agroempresas rurales: pequeña y mediana escala. Tipología en productos agrícolas y ganaderos. Concepto. Mapeo de actores. Producción, organización y gestión en el mercado local. Capital social y humano.