

CARRERA: *Licenciatura en Administración y Gestión de Agronegocios*

ASIGNATURA: *Habilitación Profesional II*

PLAN: 2008

NIVEL: 4to año

HORAS CÁTEDRA POR SEMANA: 5 (cinco)

AÑO ACADÉMICO: 2013

PROFESOR A CARGO:

Asociado de Grado: *Ing. Agr. (UBA) Gustavo Mozeris*

Adjunto II de Grado: *Ing. Agr. (UBA) Mario Cappi*

Coordinador Docente de Grado: *Lic. (UB) Jonatan Peña*

Es importante la formación de capital humano con conocimientos profesionales, en materia de gestión de cadenas agroalimentarias y agroindustriales. Estos son recursos humanos muy escasos y son sumamente necesarios para lograr cualquier tipo de desarrollo sectorial y/o empresarial, puesto que son los únicos que tiene una comprensión acabada de la interacción de los sistemas y actores que conforman el mundo de los agroalimentos y la agroindustria.

La materia hace principal foco en el estudio de los sistemas agroalimentarios. A través de diferentes herramientas y análisis se busca que el alumno termine de comprender la dinámica de los agronegocios en la Argentina y en el mundo. Se hará mucho hincapié en comprender los complejos productivos y poder determinar su nivel de evolución y competitividad, para luego poder compararlos con complejos de otros países del mundo, y así poder estimular el pensamiento sistémico y estratégico del alumno.

I-OBJETIVOS:

Objetivo General:

Generar en los participantes habilidades y capacidades que les permitan abordar un análisis de sistemas agroalimentarios y agroindustriales (CAyA), y la determinación de la competitividad de la misma.

Objetivos Específicos:

1. Ensayar la metodología y los conocimientos suficientes para que estén en capacidad de emitir opinión profesional en las áreas más importantes de la actividad económica de los CAyA.
2. Articular los conocimientos adquiridos en el resto de las materias de la carrera.
3. Interpretar las charlas de especialistas de distintas áreas de la actividad.
4. Reconocer y comprender la diferencia entre los CAyA que existen en la actualidad, en la Argentina y en el mundo.
5. Trabajar sobre la evaluación de la competitividad de cadenas agroindustriales y agroalimentarias, a través de una Matriz de Perfil Competitivo.
6. Detectar mediante la utilización de la información que se produce cotidianamente, cómo evoluciona cada una de las actividades trabajadas.
7. Emitir en forma permanente opinión de calidad profesional sobre el diagnóstico de los por qué de la evolución y la proyección que tiene una CAyA.
8. Conocimiento de los principales organismos nacionales y mundiales, que emiten información relevante para el estudio de las cadenas agroalimentarias y agroindustriales.

II-CONTENIDO:

El Programa de la materia se base en la comprensión, reconocimiento y evaluación de las características y competitividad de los diferentes Sistemas Agroalimentarios.

Unidad 1 – Introducción. Tendencias mundiales de oferta y demanda de alimentos y productos agroindustriales.

Oferta mundial de alimentos. Demanda mundial de alimentos. Factores que afectan las mismas. Actores importantes. Principales fuentes de información sobre tendencias del escenario internacional.

Bibliografía: FAO, Banco Mundial, OECD, CEPAL, Fundación Producir Conservando, Publicaciones universitarias y técnicas, etc.

Unidad 2 - Los Sistemas Agroalimentarios.

Escuelas fundacionales. Cadenas agroalimentarias. Complejos Agroalimentarios. Distritos Agroindustriales. Clústeres agroindustriales. La cadena láctea. La cadena cárnica. La cadena agrícola. Otras cadenas.

Bibliografía:

- “Herramientas para el desarrollo de estrategias competitivas” – Mozeris, G., 2005.
- Artículos de la actualidad de referentes del sector, en medios de comunicación.
- “Diagnóstico y estrategias para la mejora de la competitividad de la agricultura Argentina”. Marcelo Regúnaga, 2008.
- “La Ventaja Competitiva de las Naciones”. Michael Porter.
- “La Nueva Economía y Negocios Agroalimentarios”. Héctor Ordoñez, 2009.
- “Nueva Economía Agroalimentaria” Pedro Caldentey, 1998.

Unidad 3 - La Competitividad de los Sistemas Agroalimentarios.

Matriz de Perfil Competitivo. Los factores que afectan la competitividad de los sistemas agroalimentarios: La gestión de la cadena productiva. Políticas de desarrollo e incentivos. Aspectos de la macroeconomía nacional. Calidad de productos y procesos en la cadena. Promoción en el mercado externo e interno. Abordaje del mercado externo. Desarrollo de tecnología. Productividad global.

Bibliografía:

- “Análisis de los factores que afectan la competitividad de cadenas agroindustriales” – Mozeris y Martínez. 2002.
- “The Global Competitiveness Report 2009-2010” – World Economic Forum.
- “Key Process in Strategy” – Brian Leavy. Thompson Business Press, 1996.
- “La estrategia del océano azul” – Chan Kim y Renée Mauborgne, 2005.

Unidad 4 - Los Sistemas Agroalimentarios en el mundo.

Ejemplos de diferentes cadenas de producción en algunos países del mundo.

Bibliografía:

- “Nueva Economía Agroalimentaria” Pedro Caldentey, 1998.
- Cadena láctea australiana, Dairy Australia. Strategic Plan 2006-2020.
- Cadena láctea argentina, PEL2020. www.lacteos2020.org.ar
- *Disertaciones de experiencias y trabajos de docentes y/o profesionales del sector.*

- Mediante la formación de grupos, que trabajen sobre una cadena agroindustrial o agroalimentaria elegida, determinando su competitividad a través de la utilización de una Matriz de Perfil Competitivo.
- Presentación grupal oral de la evaluación de competitividad de las cadenas elegidas.
- Clases prácticas de análisis de coyunturas, utilizando la técnica de lectura de diarios y otras publicaciones.
- Formulación de críticas profesionales sobre publicaciones de actividades del sector agroalimentario, que aparezcan en diarios, revistas o portales de internet, entre otros.
- Participación de Invitados de diferentes ramas de la actividad para que expongan.
- Lectura, análisis y exposición de trabajos sobre temas de competitividad de cadenas, determinados por el docente.

IV-CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El primer día de clase se comunicará la mecánica de trabajo y se conformarán los grupos de trabajo. A lo largo de toda la cursada, los alumnos deberán ir desarrollando un trabajo práctico, donde confeccionarán una Matriz de Perfil Competitivo, para evaluar la competitividad de una cadena a determinar, y la compararán con una evaluación similar de la misma cadena de otro país. Este trabajo será expuesto la última clase y la aprobación del mismo es condicionante para aprobar la materia.

La evaluación consta de un parcial donde se evaluarán contenidos teóricos y prácticos; de una nota conceptual; de la calidad del trabajo práctico realizado en forma grupal; de las críticas profesionales sobre artículos periodísticos entregadas al docente; de los conocimientos demostrados sobre el objeto de estudio durante el transcurso de la cursada; de la calidad de consultas realizadas a los docentes para la realización de los trabajos; y por último de un final oral, donde se evaluarán todos los contenidos trabajados durante la cursada.