

Asignatura: Habilitación Profesional II

Trabajo práctico 1

Título: Evaluación de Competitividad de Sistema Agroalimentario – Matriz de Perfil Competitivo.

Objetivos:

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.

Forma de corrección: el trabajo se aprueba con 4(cuatro) puntos. Para obtener dicho puntaje se debe cumplir con los contenidos mínimos enunciados. Para obtener mayor calificación se debe ampliar el contenido. Se recuerda que se debe aprobar el TP, para poder quedar regular y rendir el final.

1. *CONSIGNA*

Se deberá elaborar una Matriz de Perfil Competitivo (MPC) para realizar una evaluación de competitividad de la cadena asignada por el docente, tanto para una cadena nacional como para una cadena de otro país, también indicada por el docente. La MPC se elaborará de la siguiente manera:

Ejemplo: Cadena de ganados y carne vacuna.

Factores	Valor relativo	Argentina		Brasil	
		Calificación*	Peso ponderado	Calificación*	Peso ponderado
Gestión de la cadena productiva.					
Calidad de productos y procesos.					
Aspectos de la macroeconomía nacional.					
Abordaje del mercado externo.					
Políticas de desarrollo e incentivo.					
Productividad global.					
Promoción del mercado externo e interno.					
Tecnología.					

Total	1		X		X
--------------	----------	--	----------	--	----------

Clasificación*	Valor
Muy bueno	4
Bueno	3
Regular	2
Malo	1

El funcionamiento de la MPC será explicado en clase.

Cada uno de los 8 factores debe ser analizado a través de 20 indicadores a determinar en función de la lectura inicial. Cada indicador elegido debe tener un considerable impacto en función del factor estudiado. El total de indicadores a elaborar para toda la MPC son 160.

Cada uno de los indicadores podrá ser numérico o no. Debe haber como mínimo 10 indicadores numéricos. Cada indicador calculado debe ser tomado de bases de datos confiables y deberá calcularse en promedio de los últimos 5 años transcurridos. En cada indicador debe citarse su correspondiente fuente y período tomado.

Ejemplo de 2 indicadores:

Factor: Aspectos de la macroeconomía nacional argentina.

Indicador 1: Tasa de crecimiento promedio del PBI

Valor: 6,82%

Período: 2007-2011

Fuente: Naciones Unidas

Indicador 2: Riesgo país promedio

Valor: 932

Período: 2007-2011

Fuente: www.ambito.com

Factor: Aspectos de la macroeconomía nacional brasilera.

Indicador 1: Tasa de crecimiento promedio del PBI

Valor: 4,44%

Período: 2007-2011

Fuente: Naciones Unidas

Indicador 2: Riesgo país promedio

Valor: 212

Período: 2007-2011

Fuente: www.ambito.com

La idea de poder tomar promedios de los últimos 5 años es amortiguar situaciones coyunturales por las que puedas estar atravesando el factor. Los datos que sean de más de 7 años atrás no sirven.

Los indicadores que no sean numéricos deben ser descriptos en un párrafo no menor a 10 renglones. La descripción debe ser contundente.

El formato del informe final a presentar debe tener el siguiente orden:

Carátula: indica Universidad, Facultad, Cátedra, Título del TP, Docentes, Alumnos y año.

Índice: indica las secciones del TP y su correspondiente página.

Cuerpo del TP: (a)

Conclusiones: se deberá arribar a una descripción general de la situación de la cadena nacional desde el punto de vista de la competitividad y proponer 10 políticas públicas que tengan alto impacto sistémico en la cadena para mejorar su competitividad.

Referencias bibliográficas: cita de fuentes utilizadas.

(a) Cuerpo del TP

Debe contener lo siguiente en el siguiente orden:

1/ Introducción: breve de la situación actual de la cadena de la carne argentina.

2/ Descripción de factores

Factor 1

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones. *Va a ser la misma para ambas cadenas de los diferentes países. Hay que considerar ambos países antes de colocarlo.*

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

Factor 2

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones.

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

Factor N (así sucesivamente hasta el número 20)

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones.

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

3/ Introducción: breve de la situación actual de la cadena de la carne brasilera.

4/ Descripción de factores

Factor 1

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones.

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

Factor 2

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones.

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

Factor N (así sucesivamente hasta el número 20)

Justificación del valor relativo otorgado. Mínimo 10 renglones.

Descripción general del factor. Mínimo 20 renglones.

Calificación otorgada y justificación de la misma.

Lista de los 20 indicadores con el formato indicado anteriormente.

5/ Matriz de Perfil Competitivo

La última clase del año se realizará la entrega del informe impreso en tamaño de hoja A4, tamaño de fuente Arial 12, interlineado simple y formato justificado. También se realizará la exposición final utilizando Power Point (el alumno debe asegurarse de tener reservado el cañón en bedelía para la hora de cursada).

Sugerencias: la elaboración del TP lleva mucho tiempo, por lo que se recomienda ir llevándolo durante la cursada semana tras semana y evacuar dudas en clase, ya que las mismas están programadas con un espacio para consultas de TP. También puede realizar consultar a través del Site de Google de la materia.

La evaluación es grupal, ya que no solo se evalúa la capacidad de elaboración técnica, sino también el trabajo en equipo.