

## **ANEXO**

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Nombre de la asignatura: **Calidad y Comercialización de Frutas y Hortalizas Frescas**

Carácter de la asignatura: Optativa

Cátedra / Departamento: Cátedra de Horticultura. Departamento: de Producción Vegetal

Carrera: Licenciatura en Economía y Administración Agrarias

Período Lectivo: 2022-2024.

### **2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA**

Duración: Bimestral

Profesor responsable de la asignatura: Ing. Agr. José Fernández Lozano

Equipo docente: Ing. Agr. Verónica Romina Logengaray e Ing. Agr. Adriana Cristina Oberti Arnaudo

Invitado: Ing. Agr. Florencia Demarco (SENASA)

Carga horaria para el estudiante: TREINTA y DOS (32) horas – DOS (2) créditos.

Correlatividad requerida:

Sistemas de Producción de Cultivos Intensivos (regular y/o aprobada)

Modalidad: Curso

### **3. FUNDAMENTACIÓN**

Los productos frutihortícolas son alimentos frescos que una vez cosechados continúan con los procesos fisiológicos necesarios para continuar su vida. La mayoría de ellos son muy perecederos y presentan comportamientos diferentes entre sí luego de la cosecha y en la etapa comercial. Por tal motivo, es fundamental comprender e integrar los conceptos involucrados en la obtención de un producto, así como relacionarla con las diferentes alternativas de comercialización. Estas y otras características determinan que estos alimentos requieran un manejo específico, tanto de los productos como de sus procesos comerciales.

Tanto la calidad requerida para un determinado mercado como el manejo del comportamiento poscosecha de las frutas y hortalizas son prioritarios en el momento de asignar recursos para asegurar el éxito comercial de la empresa.

El crecimiento de las exportaciones y del consumo doméstico de los productos frutihortícolas requiere la generación de recursos humanos que dispongan de conocimientos profundos sobre análisis de los requerimientos de los mercados, evaluación de los atributos de calidad, manejo poscosecha y estudio de las diferentes alternativas comerciales disponibles.

### **4. OBJETIVOS**

Objetivo General

Capacitar al estudiante en el manejo de la problemática de la calidad, manejo poscosecha, mercado y comercialización de los productos frutihortícolas frescos, a través de un enfoque de cadena de valor, con una visión desde el consumidor.

Objetivos específicos

Que los estudiantes logren

- Conocer el escenario actual y las tendencias futuras del sector.
- Analizar herramientas para el análisis del mercado frutihortícola, con un enfoque desde la demanda.
- Conocer la normativa vigente referida a los requerimientos de calidad e inocuidad de estos alimentos.
- Comprender la incidencia de la gestión de calidad a lo largo de la cadena de valor.
- Analizar en forma crítica los principales canales comerciales disponibles para la comercialización de frutas y hortalizas frescas.

### **5. CONTENIDOS**

1. El mercado frutihortícola: análisis de la situación actual y tendencias futuras. El consumidor como eje del estudio de mercado. Elementos de marketing (definición de producto, elección de la plaza, promoción y precio) aplicados a los productos frutihortícolas frescos. Presentación de un caso.
2. Gestión de la calidad en la producción y cosecha: concepto y componentes de la calidad en frutas y hortalizas. Enfoques de la calidad. Calidad e inocuidad, exigencias

según el mercado. Cosecha: momento clave para definir la calidad comercial. Técnicas utilizadas para definir el momento adecuado. Ejemplos prácticos para los diferentes grupos de especies (hortalizas de hoja, de fruto, de bulbo, raíz y tubérculo, frutas de carozo, de pepita, cítricos, etc).

3. Empaque y técnicas de conservación: sistemas de acondicionamiento de los productos frutihortícolas y su relación con el mantenimiento de su calidad. Líneas de empaque: primera a cuarta gama, ejemplos. Normativa e inscripciones de establecimientos y productos. Lay out básico. Sistemas de preenfriado y conservación frigorífica (convencional, en atmósfera modificada y controlada). Otros sistemas de almacenamiento.
4. Logística de distribución: tecnologías utilizadas en la distribución de frutas y hortalizas en los principales canales comerciales: exportación regional y de ultramar, mercados mayoristas nacionales, plataformas de distribución de las grandes cadenas minoristas, los comercios minoristas tradicionales.
5. Normas de calidad e inocuidad: normas de uso optativo o de cumplimiento obligatorio. Normas públicas y privadas, para mercado interno o exportación. Reglamentación vigente y requisitos de calidad, inocuidad, índices de madurez, residuos de plaguicidas, envases e identificación de producto.
6. Buenas Prácticas Agrícolas. Certificaciones: prácticas de manejo que afectan la inocuidad de los productos. Buenas Prácticas Agrícolas: agua de riego y de procesamiento, abonos orgánicos, aplicación de agroquímicos, salud e higiene del personal, disponibilidad e higiene de las instalaciones, transporte. Trazabilidad. Certificaciones: normas (Eurep-Gap, Iso, Orgánicos, etc.) y procedimientos utilizados.
7. Canales comerciales: alternativas de comercialización del sector productor, ventajas y desventajas. Mercado interno: mercados mayoristas, caracterización del canal y de los agentes comerciales que lo integran. Modalidades de operación comercial a nivel mayorista.
8. Caracterización de la distribución minorista: comercio tradicional y la gran distribución minorista (super y hipermercados). Otros canales de distribución no tradicionales.
9. Mercado externo: estadísticas, destinos y especies exportadas. Exigencias comerciales, sanitarias y fitosanitarias.

## **METODOLOGÍA DIDÁCTICA Y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA**

Se realizarán encuentros en el aula de 3 horas cada uno, donde el docente desarrollará el tema del día utilizando presentaciones digitales y materiales impresos. El estudiante dispondrá del material bibliográfico con anticipación. El curso tendrá una orientación netamente de aplicación práctica.

Los estudiantes, en forma grupal analizarán y presentarán casos reales, relacionados con la calidad y comercialización de frutas y hortalizas frescas.

## **6. FORMAS DE EVALUACIÓN**

Los requisitos para la aprobación de la asignatura son:

- a) Acreditar al menos el 75% de asistencia
- b) Se prevé la realización de dos instancias de evaluación:
  - 1) la resolución grupal y exposición oral de un caso práctico.
  - 2) una evaluación escrita individual del contenido desarrollado en el curso.

La calificación final de la asignatura resultará del promedio de las calificaciones de las evaluaciones propuestas aprobadas. La aprobación de la asignatura se alcanzará con una calificación final igual o superior a CUATRO (4) puntos, que implica un 60% de logro en las capacidades o competencias. No se recuperará ninguna instancia de evaluación

El estudiante que no alcance esa calificación resultará "Libre" como única condición alternativa

## **7. BIBLIOGRAFÍA**

Bibliografía obligatoria:

- Baron, C.; Maradei, F.; Fernández Lozano, J. 2015. "Recomendaciones de manejo postcosecha de frutas y hortalizas en el comercio minorista y en el hogar".

Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. 19 pp.

- Fernández Lozano, José, 2018. "Canales de comercialización de frutas y hortalizas frescas". Cátedra de Horticultura, Facultad de Agronomía de la Univ. de Buenos Aires. 7pp.
- Fundación ArgenINTA. Curso a distancia "Producción e industrialización de frutas: implementación de sistemas de gestión de calidad". Módulo I: Introducción. 52 pp.
- Manual de Buenas Prácticas Agrícolas, 2020. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, 18 pp.

Bibliografía complementaria:

- Manual de Agricultura N°669, 1995. Métodos para el Cuidado de Alimentos Perecederos durante el Transporte por Camiones. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, División de Transporte y Mercadeo, 74 pp.
- Sierra, P.; Namesny Vallespi, A.; Papasseit, P 2002. Marketing Aplicado a Frutas y Hortalizas, Amenazas y Oportunidades, Marcas, Emoción y Valor. Ed. Junta de Andalucía y Ediciones de Horticultura S.L. 195 pp.
- Viteri, M.L. y col. (compiladores). 2019. "Mercados: diversidad de prácticas comerciales y de consumo". Buenos Aires. Ediciones INTA. 236 pp.

**CL.**



## Anexo Resolución Consejo Directivo

### Hoja Adicional de Firmas

*1821 Universidad de Buenos Aires*

**Número:**

**Referencia:** ANEXO del programa de la asignatura optativa Calidad y Comercialización de Frutas y Hortalizas Frescas de la carrera de LEEA - EX-2022-01271754-

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.