

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Sistemas Productivos Agropecuarios

Carácter de la asignatura: Obligatoria

Cátedra/Área/Departamento: Turismo Rural - Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Turismo Rural

Año lectivo: Desde 2024

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el plan de estudio: 2° año

Duración: Cuatrimestral

Profesores responsables de la asignatura: Dra. Ing. Agr. Adriana Rodríguez, Dra. Ing. Agr. Sandra Fernández

Carga horaria para el estudiante: CUARENTA Y OCHO (48) horas, TRES (3) créditos. De las cuales OCHO (8) horas, medio crédito (0,5) corresponden a un viaje obligatorio.

Correlativas requeridas:

Aprobada: Taller I

Regular para cursar y/o aprobar: Turismo y Ambiente

Modalidad de enseñanza: curso teórico-práctico.

3. FUNDAMENTACIÓN

Esta asignatura aborda los sistemas de producción agropecuarios y su potencial turístico de una manera holística. La idea central radica en enfocar no sólo la productividad del sistema, sino también las interrelaciones de éste con el ecosistema natural y social del cual forma parte. Se entiende que cada sistema productivo conforma un entramado socio-cultural con potencial para constituirse en un producto turístico y por eso un especialista en turismo rural debe conocerlos.

Estos conceptos aportaran un valor diferencial a los egresados de la carrera.

Se pretende ubicar al estudiante en el conocimiento general de los sistemas de producción para que valore a través del Turismo Rural, el trabajo productivo de las comunidades rurales.

4. OBJETIVOS

Que los estudiantes:

-Reconozcan los diferentes sistemas de la producción agropecuaria y las prácticas culturales representativas de cada sistema.

-Integren los conocimientos adquiridos a proyectos sustentables de Turismo Rural.

-Revaloricen las producciones regionales como alternativas eficaces para desarrollar emprendimientos de Turismo Rural.

5. CONTENIDOS

5.1. Contenidos mínimos – RESCS-2023-1098-E-UBA-REC -

Los sistemas productivos agropecuarios como agroecosistemas: componentes y procesos ecosistémicos. Producciones agrícolas y animales extensivas e intensivas de la región pampeana y extrapampeana: contexto abiótico y biótico,

socio-económico, tecnológico y productivo. Importancia económica y potencial turístico.

5.2. Contenidos desarrollados:

Unidad 1

Características de la producción agropecuaria. El Proceso productivo biológico, la tierra como factor de producción, dependencia de las condiciones ambientales y el mercado. La importancia del Sector agropecuario; las regiones agro económicas de la Argentina; datos estadísticos de la región pampeana y extra pampeana. Sistemas agropecuarios regionales predominantes. El concepto de intensidad en relación con los factores productivos.

Unidad 2

Sistemas productivos extensivos y semiextensivos. Cultivos extensivos anuales de invierno y de verano. Forestal. Ganadería bovina, ovina, porcina, y caprina. Tambo, cría, engorde. .

El estudio de cada cadena involucra el análisis de la producción primaria, industrial y los servicios asociados y su relación con el potencial turístico. Viajes de estudios aplicados.

Unidad 3

Sistemas productivos intensivos. Horticultura, Fruticultura, Apicultura. Granja. Zonas de producción. Tecnologías aplicadas según zona y escala. Productos comercializables. Manejo pre y post cosecha. Industrialización. Identificación de recursos con potencialidad turística. Diseño de productos turísticos a partir de sistemas intensivos.

Unidad 4

Sistemas de producción agroecológica. Características. Importancia en la Argentina. Sostenibilidad. Tipos de producción. Manejo técnico de agroecosistemas agroecológicos. Biomimesis. Suelo vivo. Diseño de productos turísticos a partir de sistemas agroecológicos.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

La asignatura se dicta en modalidad presencial en clases teórico-prácticas de tres horas de duración, una vez por semana. Los contenidos teóricos se complementan con actividades prácticas en el aula y/o fuera de ella. Las actividades prácticas en el aula consisten en el análisis, debate y/o juegos de rol sobre casos y documentos de lectura previa (estudios de caso, artículos académicos y periodísticos). Las actividades prácticas fuera del aula incluyen la búsqueda de información sobre temas específicos para su posterior presentación y tratamiento en el aula, cuestionarios de ejercitación y guías de lectura, viajes de estudio. El eje metodológico de las clases será el análisis de los casos concretos que deberá abordar el/la futuro/a profesional tanto sea desde la actividad privada como desde el ámbito público.

A través de estos métodos:

A) Se promueve constantemente la interacción entre lo teórico y lo práctico. Se intenta crear un espacio para la participación activa de los estudiantes a partir de diferentes estrategias de reflexión, discusión y argumentación.

B) Se ofrecen experiencias relevantes y significativas de aprendizaje autónomo y cooperativo mediante el desarrollo de actividades tales como: análisis del material bibliográfico para el tratamiento teórico de los distintos temas; análisis de casos problemas paradigmáticos; ejercicios narrativos, de comprensión crítica, de fundamentación y argumentación. La asignatura intenta intervenir desde lo procedimental, convirtiéndose en un ámbito de formación caracterizado por los métodos de intervención aplicados a situaciones concretas.

El práctico está orientado a un aprendizaje basado en la acción, la experiencia y a permitir la apropiación e integración de destrezas y conocimientos, mediante actividades de descubrimiento, análisis y comprensión del contexto rural y de los procesos de intervención técnica.

1. Por medio de la técnica de análisis de casos se discuten situaciones problemáticas donde se ponen en práctica las herramientas adquiridas en las diversas asignaturas de la carrera.

2. El estudiante toma contacto con el medio a través de casos y viajes de estudios en los que se presentan situaciones reales que se analizan en forma guiada. Se elaboran cuestionarios y se entrenan en el diálogo con actores relevantes de la profesión.

3. Las prácticas que los estudiantes llevan a cabo en esas experiencias suponen la asunción de un rol pre-profesional que implica tanto el saber (adquirir conocimientos) como el saber hacer y el saber ser (es decir adquirir competencias en sus tres dimensiones).

4. Disertaciones de especialistas. El estudiante se nutre de conocimientos provenientes de profesionales de otras disciplinas que transmiten sus vivencias y comparten su experiencia profesional. Se fomenta el diálogo y el trabajo interdisciplinario.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

La evaluación consiste en los siguientes instrumentos: DOS (2) exámenes parciales, DOS (2) Trabajos Prácticos y DOS (2) viajes.

Estudiante promocionado:

Cumplir con el 75% de la asistencia como mínimo.

Obtener una calificación igual o superior a 6/10 (seis sobre diez) puntos obtenida de la siguiente forma:

Promedio ponderado de parciales (60%) y trabajos prácticos (40%). Para poder promediar la calificación de los parciales debe superar los 4 puntos en cada uno.

Aprobar los Trabajos Prácticos que se propone para cada unidad temática con al menos 6 puntos en cada uno.

Realizar al menos UNO de los viajes de estudio programados durante el curso.

Estudiante regular:

Cumplir con el 75% de la asistencia

Obtener una calificación igual o superior a 4/10 (cuatro sobre diez) puntos y menor a 6/10 (seis sobre diez) puntos en el promedio ponderado.

En caso de obtener una calificación inferior a 4/10 (cuatro sobre diez) puntos, podrá recuperar uno de los exámenes.

Aprobar los Trabajos Prácticos que se propone para cada eje temático con al menos 4 puntos, con opción a una reentrega en caso de no aprobar en primera instancia.

Realizar al menos UNO de los viajes de estudio programados durante el curso.

Para acreditar definitivamente la asignatura deberá rendir un examen final que consta de una instancia escrita aprobada para pasar a la instancia oral.

Libre:

Cuando el estudiante alcanza notas menores a 4 y/o no cumplió asistencia. Los estudiantes que opten por rendir examen libre deben aprobar el trabajo práctico especialmente diseñado. Para ello deben ponerse en contacto con los docentes a cargo de la asignatura a fin de acordar los términos de la entrega y efectuarla 3 días antes de la fecha del examen. El examen consistirá en una parte escrita que deberá aprobarse para luego pasar a la instancia oral.

8. BIBLIOGRAFÍA

Obligatoria

Fernández, P.L., Lombardo P.B. (coordinadoras). 2022. Agroecosistemas. Caracterización, implicancias ambientales y socioeconómicas. 2da edición, corregida y ampliada. Cantidad de Páginas: 527.

Fruticultura. 2021. Material de la Cátedra de Fruticultura.

Revista Alimentos Argentinos, varios números. Nro 83 (Nov 23), Nro 78 (Julio 21), Nro 72 (Julio 17).

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revista.php>

Cadenas de valor de Alimentos y Bebidas. 2021.

CADENA DE VALOR REGIONAL DE LA YERBA MATE, Marzo 2021.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/CVAB/>

Satorre, E. y Andrade, F. 2005. Cambios tecnológicos en la agricultura argentina actual. Ciencia Hoy

<https://www.researchgate.net/publication/284026616>

Anlló, G., Bisang, R. y Salvatierra, G. (editores). 2010. Cambios estructurales en las actividades agropecuarias: De lo primario a las cadenas globales de valor. CEPAL <https://www.cepal.org/es/publicaciones/3804-cambios-estructurales-actividades-agropecuarias-lo-primario-cadenas-globales>

Ferraris, G. 2019. [Introducción al estudio de las Regiones Productivas de la Argentina](http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/75510) FCAyF - UNLP <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/75510>

Complementaria

Castro, A., Giordani G., Pérez, R. 2022. Sistemas ganaderos familiares de la Región Pampeana. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (IPAF) Región Pampeana. La Plata, Buenos Aires, Argentina. IDIA 21. Año 2, N° 1, mayo 2022. INTA, Argentina.

Fernández S. P. (Coordinación general). 2019. El Turismo Rural en debate. Editor/es: Gabriela F. Rodríguez, Analía Canale, Laura Vugman, Graciela I. Gallo. Edición: 2019. Cantidad de Páginas:154. Disponible en <https://www.agro.uba.ar/catalog/el-turismo-rural-en-debate>

Fernández, S.P., Rodríguez, G.F. y Canale, A. 2023. El Turismo Rural en debate II. Edición: 2023. Cantidad de Páginas: 122. Disponible en <https://www.agro.uba.ar/catalog/el-turismo-rural-en-debate-ii>



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO - EX-2023-07317876 - Asignatura Obligatorias Sistemas Productivos Agropecuarios

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.