



Asunto: Aprobar dictado de asignatura optativa.

C. D. 5191
CUDAP: EXP-UBA 24.757/17

Cdad. Autónoma de Bs. As., 10 de octubre de 2017.

VISTO las presentes actuaciones – CUDAP: EXP-UBA 24.757/17 – mediante las cuales el Departamento de Producción Vegetal eleva nota de la cátedra de Horticultura en la que solicita se apruebe el dictado de la asignatura optativa *Calidad y Comercialización de Frutas y Hortalizas* para las carreras de Agronomía, Licenciatura en Economía y Administración Agrarias, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica, otorgando dos (2) créditos para cada una y,

CONSIDERANDO:

Que las Comisiones Curriculares de la carrera de Agronomía y de la carrera de Licenciatura en Economía y Administración Agrarias recomienda su aprobación.

Que la Comisión Asesora de la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos recomienda su aprobación.

Que el Director de la carrera de Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica recomienda su aprobación, estableciendo como correlativas las asignaturas *Producción Orgánica Hortícola* y *Producción Orgánica Frutícola*.

Lo aconsejado por la Comisión de Planificación y Evaluación.

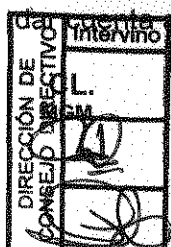
**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el dictado de la asignatura optativa *Calidad y Comercialización de Frutas y Hortalizas* para las carreras de Agronomía, Licenciatura en Economía y Administración Agrarias, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica de esta Facultad, otorgando dos (2) créditos para cada una, según el Anexo que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Establecer que para la carrera de Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica, deberán tener aprobadas las asignaturas *Producción Orgánica Hortícola* y *Producción Orgánica Frutícola* como correlativas.

ARTÍCULO 3º.- Dejar establecido que la nota de aprobación deberá ser mayor o igual a cuatro (4), lo que representa el sesenta (60%) por ciento de los logros de las capacidades y competencias.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados y de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, resérvese en la Dirección General de Asuntos Académicos (Dirección de Consejo Directivo) para dar cuenta al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires.



Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica

Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN C. D. 5191



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 5191/17.

C. D. 5191

CUDAP: EXP-UBA 24.757/17

II..2

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la Asignatura: **Calidad y Comercialización de Frutas y Hortalizas**

Tipo de asignatura: optativa

Cátedra /área: Cátedra de Horticultura.

Carrera/s: Agronomía, Licenciatura en Economía y Administración Agraria, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica.

Departamento: Producción Vegetal

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración (anual, cuatrimestral, bimestral, otra): Bimestral

Profesor Responsable de la Asignatura: Ing. Agr. José FERNÁNDEZ LOZANO

Carga Horaria (en horas y créditos): 32 horas; 2 créditos

Correlativas (si es para más de una carrera, especificar por carrera):

Carrera de Agronomía: Fruticultura y Horticultura (Regular o Aprobada)

Carrera de Licenciatura en Economía y Administración Agrarias: Sistemas de Producción de Cultivos (Aprobada o Regular).

Carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos: Sistemas de Producción y Poscosecha de Frutos y Hortalizas (Aprobada o Regular).

Carrera de Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica: Producción Orgánica Hortícola y Producción Orgánica Frutícola (Aprobada)

Modalidad (curso, taller, viaje, seminario, etc.): Curso

(Aclaración: si es un viaje tipificar según resolución CD 2382/15 en Viajes a Sistemas Naturales y/o Productivos, Viajes de Prácticas Específicas I, Viajes de Prácticas Específicas II, Viajes de Motivación en las Áreas de Incumbencia Profesionales.)

Sólo si corresponde para Agronomía: indicar si integra la oferta de:

Taller de Práctica I, II o III. No se incluye en talleres citados

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 de los productos frutihortícolas requiere para su sostenimiento, la generación de recursos humanos que dispongan de conocimientos profundos sobre análisis de los requerimientos de los mercados, evaluación de los atri-



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 5191/17.

C. D. 5191

CUDAP: EXP-UBA 24.757/17

//..3

butos de calidad, manejo poscosecha y estudio de las diferentes alternativas comerciales disponibles.

4. OBJETIVOS GENERALES

Objetivo General

Capacitar al alumno 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

Conocer el escenario actual y las tendencias futuras del sector.

Analizar herramientas para el análisis del mercado frutihortícola, con un enfoque desde la demanda.

Estudiar 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

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.

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).

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.

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.

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.



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 5191/17.

C. D. 5191

CUDAP: EXP-UBA 24.757/17

//..4

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.

Canales comerciales I: 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. Costos de operación.

Canales comerciales II: exportación: estadísticas, destinos y especies exportadas. Exigencias comerciales, sanitarias y fitosanitarias. La distribución minorista tradicional y la gran distribución minorista (super y hipermercados), autoservicios tradicionales y de descuento. Otros canales de distribución no tradicionales.

Presentación de casos reales: los participantes formarán grupos de 3 a 4 personas y harán una presentación de casos reales, relacionados con la calidad y comercialización de frutas y hortalizas frescas.

6. METODOLOGÍA

Se realizarán 7 encuentros en el aula de 3 horas cada uno, donde el docente desarrollará el tema del día utilizando presentaciones digitales y materiales impresos. El alumno dispondrá del material bibliográfico con anticipación. El curso tendrá una orientación netamente de aplicación práctica.

Con la finalidad de complementar el desarrollo de las clases en el aula, se realizarán 2 visitas (nueve horas) a: 1) mercado mayorista y plataforma logística y 2) punto de venta final minorista.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

- 1) Mediante la resolución grupal y exposición de un caso práctico.
- 2) Evaluación escrita individual del contenido desarrollado en el curso.

8. CONDICIONES DE APROBACIÓN

(por ser asignatura la condición de aprobación debe ser numérica % de asistencia.

1. Aprobación de de evaluación escrita con cuatro (4) puntos.
2. Aprobación del caso práctico con cuatro (4) puntos.

9. BIBLIOGRAFÍA

Padberg, R. I.; Ritson, C. y Albisu, L.M. (Eds.) 1997. Agro-food Marketing CIHEAM and CAB International.

Gómez Riera, P.; Hube, S. 2001. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo para Frutas y Hortalizas. Mendoza: INTA – ISCAMEN. 138 pp.

Cook, R. 1998. International Trends in the Fresh Fruit and Vegetable Sector.

Department of Agricultural and Resoyrcce Economics, Uc Davis, California. 36 pp.



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 5191/17.

C. D. 5191

CUDAP: EXP-UBA 24.757/17

//..5

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.

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.

Manual de Almacenamiento y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas en Materia de Inocuidad, 2003. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México, 34 pp.

Manual de Transporte de Productos Tropicales, 1987. Manual de Agricultura N°668. Oficina de Transporte del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, 148 pp.

CL.
MGM

Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaría Académica

Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN C. D. 5191

