

# Licenciatura con Articulación en Gestión de Negocios Agroalimentarios

Contenido Curricular

# Contenido Curricular

## Primer cuatrimestre:

### **Introducción a la Ciencia de los Alimentos.**

- Objetivos Mínimos  
Comprender conceptos fundamentales, principios y aspectos generales de la composición y calidad.
- Contenidos mínimos  
Definición de alimento. Nutrición. Necesidades alimentarias. Composición de los alimentos. Agua y minerales. Aminoácidos y Proteínas. Hidratos de Carbono. Lípidos. Vitaminas. Enzimas. Tóxicos, Aditivos. Nociones de Microbiología. Alimentos de origen vegetal. Cereales. Oleaginosas. Frutas. Hortalizas. Alimentos de origen animal. Carnes. Lácteos. Huevos. Calidad de los Alimentos. Deterioro y conservación de la Calidad.
- Carga horaria: 12 horas semanales

### **Gestión, Control y Garantía de Calidad.**

- Objetivos Mínimos  
Brindar conocimientos de los conceptos actuales de calidad total y de aseguramiento de la calidad, planteado el problema desde su filosofía hasta las normas que rigen los sistemas.
- Contenidos Mínimos  
Introducción y consideraciones generales. Evolución de las técnicas de control y evaluación. Sistemas de Calidad ISO 9000. Gestión de los sistemas de calidad dentro de la organización. Desarrollo e implementación. HACCP. Lazos de control. Evaluación sensorial. Control Estadístico. Garantía de Calidad.
- Carga horaria: 4 horas semanales

## Segundo Cuatrimestre

### **Introducción a la Tecnología de los Alimentos**

- Objetivos Mínimos  
Comprender aspectos fundamentales, principios y aspectos generales de la tecnología de producción y conservación de los alimentos.
- Contenidos Mínimos  
Normas alimentarias. Calidad de los Alimentos. Caracteres organolépticos. Color, textura, sabor y aroma. Flavor. Deterioro de la Calidad. Aseguramiento de la Calidad. Buenas Prácticas de Manufactura. HACCP. ISO 9000.
- Carga horaria: 12 horas semanales

## Negocios de Especialidades

- Objetivos Mínimos  
Comprender los conceptos fundamentales relacionados con la comercialización de los alimentos y productos alimenticios.
- Contenidos Mínimos  
Los productos y su comercialización. Diferenciación de productos y segmentación de mercados. Instrumentos de diferenciación. Marcas, denominaciones de origen, certificación de calidad en general y certificación orgánica. Formación de precios. Valor agregado y el consumidor. Cadena de valor. La relación entre la cadena de valor, el supermercado y los consumidores. Características de las cadenas de especialidades. Estrategias de comunicación. Cambios y hábitos de los consumidores. Estrategia de mercado para negocios de especialidades.
- Carga horaria: 6 horas semanales

## Tesina

El aspirante la desarrollará en estrecha relación con los temas específicos de la carrera. Podrá consistir en un trabajo de investigación o excepcionalmente, con la aprobación del Comité de Tesis, en un proyecto innovador para la resolución de problemas específicos.

En todos los casos el tema propuesto deberá ser aprobado por un Comité de Tesis conformado al respecto.

El director de la tesina no necesariamente deberá ser docente de la carrera.

El aspirante realizará una defensa total y pública de la tesina presentada en la que de demostrar el dominio y la aplicación del método científico y de investigación y conocimientos específicos del área y de orientación de la carrera.

- Carga horaria: 2 horas semanales (durante el primer y segundo cuatrimestre)
- Carga horaria total: 608 horas