

Asignatura: Prácticas Técnico Profesionales II

Carrera: Tecnicatura en Emprendimientos Ambientales

Ciclo lectivo: 2014

1. FUNDAMENTACIÓN

El sector agropecuario carece de herramientas idóneas que aceleren el proceso de integración de los futuros profesionales al sistema productivo. Es así que los técnicos en la actividad, por lo general no desarrollan una cultura de transmisión holística de sus experiencias profesionales. Este conjunto de factores condicionantes se convierte también en un problema al momento de la inserción laboral de los egresados y en una barrera para ampliar la percepción del espectro de acción de los profesionales de la agronomía.

A partir de esta problemática, resulta valioso que el alumno, previo a egresar de la Institución, puedan realizar una intervención en la realidad del sector.

El Taller de Prácticas Técnico Profesionales II propone que los alumnos integren las enseñanzas recibidas en la asignatura Prácticas Técnico Profesionales I desarrollada en el primer cuatrimestre del segundo año de la tecnicatura como así también los conocimientos obtenidos en las materias Sistemas de Producción Vegetal, Sistemas Contables y de Tributación, Economía Agropecuaria II, Informática y Administración de Empresas Agropecuarias, y las transformen en conocimientos; desarrollen estrategias; conozcan herramientas y adquieran capacidades para analizar integralmente los diferentes niveles de complejidad del sistema de producción vegetal, sus interrelaciones y el efecto que tienen sobre el agro ecosistema; diferenciando sentidos posibles en las decisiones de intervención.

Este taller se encuentra dentro del segundo cuatrimestre del segundo año de la Tecnicatura Universitaria en Emprendimientos Agropecuarios.

El desarrollo de este proyecto contribuye a que el alumno adquiera nuevos conocimientos como así también que amplíe los ya adquiridos en Prácticas Técnico Profesionales I en relación a una producción vegetal, que aprenda a identificar los elementos claves en el sistema como para realizar un correcto diagnóstico y análisis de los posibles cursos de acción que la producción le ofrece en el entorno en el que se presenta.

A la vez, resulta interesante para los docentes conocer las distintas problemáticas que aparezcan en los trabajos realizados por los alumnos y proporcionar, a la vez, un espacio de relacionamiento con diferentes situaciones concretas de producción.

De manera adicional, se considera que a la Facultad le permitirá mantener una presencia activa en el medio agropecuario.

2. OBJETIVOS

2.1. GENERALES

Objetivo general

Que los alumnos profundicen en el conocimiento de un sistema de producción vegetal intensivo, desarrollen estrategias, conozcan herramientas y adquieran capacidades para poder analizarlo tanto desde el aspecto técnico como del social y el económico.

Objetivos específicos

1. Que reconozcan los distintos enfoques y principios de los sistemas económicos.
2. Que puedan intervenir con criterio propio en la problemática de una empresa agropecuaria.
3. Que adquieran habilidades para identificar problemáticas de impacto económico en la empresa agraria.
4. Que generen modelos adecuados para el abordaje de las problemáticas.
5. Que adquieran habilidades para emplear fuentes de información.
6. Que construyan indicadores que permitan evaluar el desempeño económico de la empresa.
7. Que comprendan el impacto de las decisiones de producción sobre la competitividad económica de una empresa o actividad.

3. CONTENIDOS

Los contenidos de este taller se encuentran directamente relacionados con las asignaturas Prácticas Técnico Profesionales I, Sistemas de Producción Vegetal, Sistemas Contables y de Tributación, Economía Agropecuaria II, Informática y Administración de Empresas Agropecuarias. Sin embargo, se profundizan algunos aspectos directamente relacionados a la producción vegetal intensiva, los cuales serán desarrollados en clases expositivas por parte de los docentes a cargo de la materia y/o especialistas en el área.

Contenidos Teóricos

Capítulo I.

Comercio internacional de hortalizas .Países exportadores e importadores. La cadena hortícola en Argentina. Principales características del sector. Distribución de las producciones dentro del territorio argentino, caracterización regional nacional. Tendencias tecnológicas y comerciales del sector en el mundo y en Argentina.

Capítulo II

Aporte de las ciencias sociales en el campo de las actividades productivas. Comportamiento de los productores. La racionalidad de la gestión versus la racionalidad de los productores. El concepto de “habitus”.

Capítulo III

El Capital Agrario: concepto y clasificación. Diferencia entre gasto e inversión. Bienes durables. El inventario. Tasación de los bienes del Inventario: criterios de valuación. Valor de mercado, Valor residual activo y Valor residual pasivo. Valores históricos y valores de reposición. La Cuenta Capital. La retribución al capital: el interés. Tasas de interés nominal y real, cálculo de los intereses. El trabajo y el salario. La retribución a la organización. La retribución a la mano de obra familiar.

Capítulo IV

Costo. Gasto, Amortización y Costo de oportunidad. Gastos: concepto y clasificación. Amortización: concepto y métodos de cálculo. Costo unitario o medio y costo total. El costo standard. El costo de producción. Metodología del costo de producción.

Capítulo V

Los modelos. Cómo se confecciona el modelo de una actividad. Modelos hortícolas, y frutícolas. Características particulares de cada actividad y formas de reflejarlo en el modelo. Cálculo del margen bruto de los diferentes modelos y evaluación de los resultados. Diferentes formas de expresar los resultados: en relación a la superficie, al stock, al producto vendido, en porcentaje de los ingresos. Retorno al capital invertido. Análisis de sensibilidad. Relación entre los resultados físicos y los resultados económicos.

Capítulo VI

Buenas prácticas de producción en hortalizas frescas y mínimamente procesadas. Recomendaciones para el cultivo, cosecha. Recepción, acondicionamiento, almacenaje y empaque de hortalizas frescas.

Capítulo VII

Documentaciones y registros en la actividad hortícola. Organismos de control, nacionales, provinciales y municipales.

Actividades prácticas

Las actividades prácticas propuestas giran en torno al desarrollo de un trabajo final integrador. Para ello se realizarán ejercitaciones en el aula sobre aspectos de administración agropecuaria y sistemas contables. Por otra parte se realizarán visitas a establecimientos de

producción vegetal intensiva como así también a empresas proveedoras de insumos y centros de comercialización de productos hortícolas, frutícolas y florícolas.

Para la realización del trabajo final, los alumnos en grupos de hasta cuatro integrantes podrían continuar el trabajo iniciado en PTP I en el cual ya han elegido una producción vegetal. A fin de presentar dicho trabajo se les proveerá de una guía con los lineamientos necesarios. A continuación se transcribe el contenido de dicha guía.

Lineamientos para el trabajo práctico final

El objetivo de trabajo académico es profundizar lo aprendido en sistemas de producción vegetal en un caso concreto utilizando a su vez los conocimientos adquiridos en Sistemas contables y de Tributación, Sistemas de Producción Agropecuaria y Política Económica Agropecuaria y Administración agropecuaria.

Para ello, los estudiantes en grupos, podrían trabajar con la producción vegetal escogida en PTP I.

Todos los miembros del grupo deben conocer la totalidad del trabajo: El grupo debe exponer los resultados al finalizar la cursada. Previo a dicha exposición, se deberá entregar copia del trabajo siguiendo las pautas que a continuación se enumeran.

Luego de presentado el material, el docente a cargo hará las preguntas que considere pertinentes.

A) Presentación general

Utilizar una carpeta anillada tamaño A4

Imprimirlo en hoja A4 con letra arial 12

Los bordes deberán ser de 3 cm el izquierdo, 2 cm el derecho y 2,5 cm el inferior y superior.

B) Portada

La portada debe contener la siguiente información (se adjunta modelo de portada)

Universidad Nacional Arturo Jauretche

Tecnicatura Universitaria en Emprendimientos Agropecuarios

TRABAJO ACADÉMICO

Materia: Practica Técnico Profesionales II

Producción elegida:

Nombre y apellido de los participantes

Fecha de entrega :

C) Trabajo propiamente dicho

- Situación de la actividad en la Argentina. Regiones productivas. Situación actual y perspectivas del mercado
- Requerimientos edafoclimáticos

- Material vegetal (Descripción botánica)
- Particularidades del cultivo. Ciclo y manejo
- Plagas y enfermedades
- Cosecha
- Post cosecha
- Valor nutricional
- Comercialización
- ELECCION DE UNA TECNICA DE PRODUCCION Y UN ESTABLECIMIENTO PRODUCTIVO.
- Costo de producción
- Margen bruto de la actividad
- Importancia relativa de cada rubro en el total de ingresos y el total de costos.
- Análisis de sensibilidad
- Posibles canales de comercialización de la producción escogida. Ventajas y desventajas.

4. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD CURRICULAR

4.1. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Al no disponer de contenidos propios, la docencia durante el taller se ejercerá mediante la facilitación y entrenamiento en el uso de las herramientas necesarias para llevar a cabo la guía de la asignatura.

Los alumnos en grupos desarrollarán en forma de proyecto la guía con la ayuda del docente coordinador. Utilizarán diversos recursos informáticos para desarrollar aspectos teóricos y prácticos estudiados en el taller y en las materias del área.

Durante el proceso de enseñanza, los estudiantes profundizarán la producción vegetal intensiva desarrollada en Practicas Técnico Profesionales I , visitaran diversas producciones agropecuarias desarrollarán actividades de recopilación de información, seleccionando la importante y descartando lo irrelevante.

Los grupos establecerán espacios para el análisis y reflexión de las actividades desarrolladas, así como tendrán la obligación de presentaciones de avance ante el resto de sus compañeros y docentes del taller.

La producción final consistirá en la exposición de la guía del taller que confeccionaron durante la cursada

El desarrollo del taller transcurrirá combinando actividades en aula taller y a campo.

Las visitas a campo tendrán un doble propósito. Por un lado conectar a los alumnos con la realidad del entorno y por el otro será una instancia de evaluación ya que cada visita será evaluada a través de un cuestionario de profundización

La selección de la producción vegetal, se realizará preferentemente en la región de incumbencia de la Facultad, debiendo cumplir requisitos que aseguren el trabajo sobre un

sistema de producción real, con un nivel de complejidad satisfactorio y al cual los alumnos puedan acceder a información de gestión de la empresa.

4.2. MODALIDAD DE CURSADA

Se trata de una asignatura que tiene la modalidad Taller, de 72 horas de duración.

La modalidad de cursada corresponde a una asignatura del plan de estudio vigente. Por su condición de taller, agrega algunos contenidos propios pero básicamente se enfoca en la aplicación integral de los conocimientos adquiridos durante el primer año de la carrera.

4.3. MATERIALES DIDÁCTICOS

Para las clases de apoyo y de consulta se utilizan:

- Presentaciones en power point preparadas especialmente para cada tema expuesto por los docentes.
- Ejercicios con problemáticas que requieren metodologías similares a las que tienen que emplear ellos durante el trabajo académico.
- Se aportarán fuentes de información para consultas de precios y de otros datos en las computadoras con acceso a internet.
- Se aportarán fotocopias con indicadores para resolución de ejercicios (Por ejemplo: Coeficientes de Reparación y mantenimiento, Coeficientes UTA, Vida útil de los bienes durables, etc).
- Visitas a sitios de interés para el desarrollo del trabajo final

5. EVALUACIÓN

Los alumnos deberán cumplimentar una serie de requisitos a fin de aprobar o promocionar la asignatura, a saber.

Para aprobar la asignatura

- 80% de concurrencia a las clases teóricas , especialmente aquellas de presentación del marco teórico y metodológico
- 80% de objetivos pautados para la presentación del trabajo académico.
- 80% de concurrencia a las visitas programadas.
- Presentación y aprobación de un 80% de los informes de las visitas guiadas.
- Aprobación del examen parcial individual con una nota entre 4 y 6.
- Exposición y defensa del trabajo final grupal con una nota entre 4 y 6.

Para promocionar la asignatura

- 80% de concurrencia a las clases teóricas, especialmente aquellas de presentación del marco teórico y metodológico

- 80% de objetivos pautados para la presentación del trabajo académico.
- 80% de concurrencia a las visitas programadas.
- Presentación y aprobación de un 80% de los informes de las visitas guiadas.
- Aprobación del examen parcial individual con una nota mayor a 6.
- Exposición y defensa del trabajo final grupal con una nota mayor a 6.

6. BIBLIOGRAFÍA

- AACREA-Departamento de Economía.(1990) Normas para medir los Resultados Económicos en las Empresas Agropecuarias Convenio AACREA-BANCO RIO. AACREA.
- Barnard, C. y Nix, J. (1984), Planeamiento y Control Agropecuarios, El Ateneo, Bs. As
- Benencia R. Cattaneo, C. Durand, P. Casadinho, J. S. Fernandez, R. Feito, M. C. (1997), Área Hortícola Bonaerense, Ed La Colmena. Bs As.
- Campos Aragón, Leticia (coordinadora) La realidad económica actual y las corrientes teóricas de su interpretación: un debate inicial. (2002) IIEc
- Colombo, F., Olivero, J. y Zorraquin, T. (2007), Normas de gestión agropecuaria, AACREA, Buenos Aires.
- Frank, R. (1987), Introducción al Cálculo de Costos Agropecuarios, Ed. El Ateneo. Bs. As.
- Ghida Daza, C. (2009), Indicadores económicos para la gestión de empresas agropecuarias, Publicaciones INTA, Buenos Aires
- Gonzalez M. y Pagliettini, L.(2001) Los costos agrarios y sus aplicaciones. Facultad de Agronomía
- Guerra, G. (1992), Manual de Administración de empresas Agropecuarias, IICA, San José.
- Maroto, J.V.(1991), Horticultura Herbácea Especial, Ed. Mundi Prensa, Madrid.
- Sarli, A. E. (1980), Tratado de Horticultura, Ed. Hemisferio sur. Bs As.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. “Buenas prácticas de producción de hortalizas frescas y mínimamente procesadas. (2006)
<http://hortintl.cals.ncsu.edu/es/articles/buenas-prcticas-de-produccion-de-hortalizas-frescas-y-minimamente-procesadas>
- Vigliola, M. I. (1986), Manual de Horticultura, Ed. Hemisferio Sur, Bs As.