

154621/09
(3)
Carreras

FACULTAD DE AGRONOMIA
VINCULADO AL EXPTE. N° 154621/09(3)



Universidad de Buenos Aires



Buenos Aires, 2

2-9-2011
03 OCT 2011

VISTO la Resolución N° 1686 dictada por el Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía el 7 de junio último mediante la cual solicita la incorporación de un curso de nivelación de 8 hs (sin créditos) a la Carrera de Especialización en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina, y

CONSIDERANDO

Lo establecido por la Resolución (CS) N° 6649/97.

Que por Resolución (CS) N° 657/06 y su modificatoria Resolución (CS) N° 7564/09 se creó la Carrera citada.

La necesidad de nivelar las diferencias formativas de los aspirantes a esta carrera.

Lo informado por la Dirección General de Títulos y Planes.

Lo aconsejado por la Comisión de Estudios de Posgrado.

Por ello, y en uso de sus atribuciones

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar la modificación de la Carrera de Especialización en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina de la Facultad de Agronomía, que como anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Regístrese, comuníquese, notifíquese a la Unidad Académica interviniente, a la Secretaría de Posgrado y a la Dirección General de Títulos y Planes. Cumplido, archívese.

RESOLUCION N° 3070

AB

Vincúlese

Ma. Graciela MERLINO
Directora de
Consejo Directivo

30-8-2011

RUBEN EDUARDO HALLU
RECTOR

MARÍA CATALINA NOSIGLIA
SECRETARIA DE ASUNTOS ACADEMICOS

s/d/11
e/06.



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-1-

ANEXO

I. INSERCIÓN INSTITUCIONAL DEL POSGRADO

Denominación del posgrado:

CARRERA DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE BOVINA

Denominación del Título que otorga:

ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE BOVINA

Unidad/es Académica/s de las que depende el posgrado:

FACULTAD DE AGRONOMÍA, UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES - ESCUELA PARA GRADUADOS ING. AGR. ALBERTO SORIANO

Sede/s de desarrollo de las actividades académicas del posgrado:

FACULTAD DE AGRONOMÍA – Universidad de Buenos Aires

Resolución/es de CD de la/s Unidad/es Académica/s de aprobación del Proyecto de posgrado:

Resolución (CD) N° 1686/11.

II. FUNDAMENTACION DEL POSGRADO

A) Antecedentes

- a) **razones que determinan la necesidad de creación del proyecto de posgrado: relevancia en áreas prioritarias, demanda disciplinar, social y/o laboral, otras.**

Desde el siglo pasado, la producción ganadera y la industria frigorífica han constituido en la Argentina una actividad muy relevante, no sólo desde el punto de vista económico sino también social y cultural. Ha involucrado a un conjunto muy amplio de la población que encontró la posibilidad de expresarse en sus diversas manifestaciones.

En la actualidad, varios de los sistemas agroalimentarios del país han experimentado grandes procesos de reestructuración que se manifiestan, tanto en la dinámica productiva y tecnológica como en los niveles de inserción de estos sectores en los mercados mundiales. Sin embargo, la cadena alimentaria de la carne bovina aparece como un sector que no ha logrado aún adaptarse a las nuevas exigencias vigentes.

La competitividad en los mercados actuales de alimentos, y en especial aquellos que presentan una cadena de valor compleja como el caso de la carne, requieren


María Catalina Nosiglia
Secretaría de Asuntos Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-2-

una gestión conjunta de los procesos de producción, la oferta de productos derivados de ella y la satisfacción de los consumidores.

Dentro del sistema económico, la cadena alimentaria de la carne vacuna, tradicionalmente abarcaba las relaciones económicas y sociales vinculadas con la producción. Hoy en día está atravesando una etapa de cambio, conducida por los consumidores, ya sean locales o de otros países. Varias razones dan cuenta de ello; algunas se vinculan con aspectos económicos, como la eficiencia de costos, el incremento del valor y la sustentabilidad, mientras que otras están estrechamente vinculadas con la demanda, tales como la seguridad alimentaria, aceptabilidad, salud, nutrición, bienestar animal y cuidado del medio ambiente.

En este contexto complejo, la calidad de la carne debe ser entendida como el agregado de valores, tanto en forma de cualidades del producto como en servicios adicionales. La creciente búsqueda de nuevos componentes de valor en la cadena, hace imprescindible contar con una estrategia que permita por un lado, la introducción de mejoras tecnológicas importantes en los diversos procesos y por otro, afianzar los logros alcanzados hasta el momento. Asimismo, debe asegurarse el control del producto y de los procesos, al mismo tiempo que el conocimiento profundo de los gustos cambiantes de los consumidores.

Por todo ello, el desarrollo de este sector requiere cada vez más de la participación de profesionales con un sólido conocimiento científico y técnico, que provengan de las áreas de la producción, la industria y el comercio. Ellos serán los responsables de resolver los desafíos actuales y encarar con eficiencia los que se presenten en el futuro. Entre estas cuestiones fundamentales, la trazabilidad se plantea como respuesta inmediata a los requerimientos de los mercados importadores, y el bienestar animal para preservar en todo el proceso el valor del producto. También, la clasificación de la hacienda y la tipificación de las reses, así como la legislación de marcas y señales y la comercialización, para satisfacer en forma adecuada los requerimientos de la demanda actual.

En consecuencia y teniendo en cuenta la estructura productiva de nuestro país, el enfoque de esta especialización será hacia la carne bovina, abordando en otras instancias los contenidos específicos referidos a la cadena de valor de otras especies, teniendo en cuenta sus posibilidades de desarrollo futuro.

Las áreas prioritarias involucradas en esta especialización son: sistemas de producción, carne orgánica/uso de promotores de crecimiento y antibióticos, calidad de carne, factores que determinan los caracteres de calidad, seguridad alimentaria, sanidad animal, trazabilidad/identificación animal, certificación, mercados, formas de coordinación/integración, modelización de la cadena, bienestar animal, medio ambiente, identificación o clarificación de la respuesta del consumidor, estudios del consumidor, posicionamiento e innovación de productos, gestión industrial. De cada una de estas áreas se incluirán temas de interés que directa o indirectamente contribuyen a la calidad del producto final y que determinarán el éxito del sector.

b) antecedentes en instituciones nacionales y/o extranjeras de ofertas similares

A nivel nacional no se imparte una carrera de formación equivalente destinada al ámbito profesional. Existen diversas maestrías enfocadas a la producción animal como la Maestría en Ciencias Agropecuarias Mención Producción Animal en la

María Catalina Nosiola
Secretaría de Estudios Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-3-

Universidad Nacional de Córdoba; la Maestría en Producción Animal en la Universidad Nacional de Mar del Plata; y la Maestría en Producción Animal Subtropical (a distancia) en la Universidad Nacional del Nordeste, cuyas tesis finales involucran aspectos relacionados principalmente a la producción. Esta carrera está destinada a la formación de profesionales que se desempeñan en el ámbito de la investigación, Universidades Nacionales, INTA, CONICET. En el extranjero, los estudios de posgrado se orientan a temas específicos vinculados con la calidad de la carne y también a la producción.

c) comparación con otras ofertas existentes en la Universidad: establecer similitudes, diferencias y posibilidades de articulación

La comparación con otras propuestas de esta Universidad no es posible, dado que no existe ninguna referida a cualquiera de los eslabones que componen la cadena de la carne. Se podrían mencionar algunos puntos de contacto temáticos con propuestas de grado, tales como la Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad de Buenos Aires).

En lo que respecta a las posibilidades de articulación, la misma puede concretarse con Carreras de Grado, tales como Agronomía, Ciencias Veterinarias o las Licenciaturas.

No existe ninguna vinculación con áreas de Maestría, excepto alguna coincidencia temática parcial con Agronegocios y Alimentos, donde el enfoque de las mismas difiere sustancialmente.

d) consultas a las que fue sometido el proyecto de posgrado, indicando personas e instituciones (adjuntar documentación pertinente)

El proyecto de la carrera de Especialización en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina se desarrolló a partir de septiembre del año 2003. Para su elaboración, se convocó a los investigadores y profesionales más destacados, provenientes de Universidades Nacionales, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y de organizaciones e instituciones vinculadas a la temática, tales como AACREA, Asociaciones de Criadores, Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado, Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), Comité de Carnes de la Sociedad Rural Argentina, Dirección de Ganadería y Dirección de Alimentación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA). Asimismo, se consultó la opinión sobre el proyecto y se incorporó a reconocidos profesionales pertenecientes a empresas del sector. Se logró conformar así un equipo de directores, docentes y tutores con un sólido prestigio en las distintas áreas abordadas en la Carrera.

Cumplidas estas etapas se obtuvo el aval de dichas instituciones y empresas para la elaboración del proyecto, y se procedió a dar una primera difusión a la propuesta. Se cumplió con las instancias correspondientes, tales como la elevación y evaluación por un comité "ad hoc" designado por la Escuela para Graduados de la FAUBA y posteriormente la elevación al Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y al Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires. Actualmente, esta carrera se encuentra en marcha y han finalizado los cursos tres cohortes.


María Catalina Noeiglia
Secretaría de Asuntos Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-4-

B) Justificación: explicitar las características del proyecto según requisitos de la reglamentación vigente.

La Carrera de Especialización fue aprobada durante el año 2006. En ese momento, el requisito mínimo era de VEINTICINCO (25) créditos en cursos. Luego, en 2007 fue aprobada por el Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires la Resolución (CS) N° 3245/07 por la cual se disminuye la carga horaria requerida a VEINTITRES (23) créditos, TRESCIENTAS SESENTA Y OCHO (368) horas de clases presenciales. El devenir de la Especialización durante estos años nos hizo considerar oportuno el cambio a VEINTITRES (23) créditos mínimos, Resolución (CS) N° 7564/09. En caso de que fuera necesario nivelar las diferencias formativas de los aspirantes a la Carrera, que se verá reflejada en la entrevista personal, se incluye en esta oportunidad el curso de "Introducción a la calidad de la res y de la carne bovina" OCHO (8) horas, pero no otorga créditos.

III. OBJETIVOS DEL POSGRADO

Descripción detallada de los objetivos del proyecto de posgrado

General:

- Capacitar, en un espacio de interacción de los sistemas académico, productivo, industrial y comercial, en temas específicos e interdisciplinarios vinculados con la cadena de valor de la carne bovina y con las tecnologías que condicionan y mejoran su desenvolvimiento.


Específicos:

- Promover la interacción entre la teoría y la práctica profesional, privilegiando esta última en las actividades a realizar a lo largo de la especialización.
- Comprender la calidad como un concepto esencial en toda la cadena de valor de la carne.
- Diagnosticar los problemas generales y particulares que se susciten en los distintos eslabones de la cadena.
- Analizar los fenómenos que determinan la calidad de la carne en un marco interdisciplinario y desde la perspectiva del consumidor.
- Interpretar los resultados de los análisis de calidad de la carne.
- Dar respuestas innovadoras a las dificultades en la gestión de la cadena cárnica y proponer alternativas superadoras a las estrategias utilizadas en la actualidad.
- Prever repercusiones futuras y cambios probables que pudieran presentarse a lo largo de la cadena y su incidencia en el mercado interno e internacional.
- Evaluar las condiciones macroeconómicas nacionales e internacionales en función de un posicionamiento más competitivo del producto final, y de la rentabilidad de las empresas del sector.

Enfoque

Desde el punto de vista curricular se tuvieron en cuenta los siguientes factores:

- Abordaje interdisciplinario que permite complementar los conocimientos de las diferentes áreas del quehacer científico, productivo, industrial y económico en los eslabones de la cadena cárnica.


María Catalina Ivošević
Secretaría de Asuntos Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-5-

- Perspectiva sistémica que articula los contenidos específicos de cada disciplina con la práctica profesional, teniendo en cuenta la calidad como valor esencial.
- Encuadre macroeconómico local e internacional de la gestión de la calidad, con miras a un producto final altamente competitivo en los mercados actuales y futuros.

IV. PERFIL DEL EGRESADO

Descripción detallada del perfil incluyendo competencias y habilidades a desarrollar en el estudiante, características del desempeño futuro acorde con la formación del proyecto de posgrado y posibles áreas / campos de inserción académico – profesional.

Formar graduados competentes para:

- Intervenir con eficacia en el mejoramiento de la cadena de valor de la carne.
- Evaluar con precisión los atributos de calidad en los diferentes eslabones de la cadena.
- Adaptarse en forma creativa a los cambios necesarios para un manejo más competitivo de los productos cárnicos.
- Proponer acciones concretas a corto y mediano plazo orientadas a un mejor posicionamiento del producto en los mercados locales e internacionales.
- Responder con alternativas innovadoras y superadoras a las vicisitudes que pudieran surgir en las etapas de la cadena.
- Articular con flexibilidad y a la vez con atención, los intereses de las empresas que conforman el sector.
- Relacionar y aplicar los conocimientos adquiridos vinculados a la calidad de la carne, con áreas de la nutrición y la salud.
- Sugerir cambios en la legislación y reglamentación vigente que aseguren la calidad del producto final.

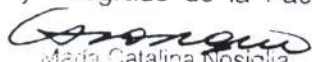
V. ORGANIZACIÓN DEL POSGRADO

a) Institucional:

Reglamento del proyecto de posgrado que deberá incluir modalidad de designación y régimen de periodicidad de las autoridades del posgrado; funciones de cada una de ellas; modalidad de selección y designación de profesores/docentes/tutores; normas para la selección de aspirantes; criterios de regularidad de los estudiantes; criterios generales de evaluación y requisitos de graduación; mecanismos de aprobación de programas analíticos de cursos/seminarios/talleres, etc; mecanismos de seguimientos de las actividades programadas.

Autoridades del posgrado:

Las autoridades de la Escuela para Graduados Ing. Agr. Alberto Soriano de la Facultad de Agronomía (EPG) son el Director y la Comisión Académica. La Comisión Académica está formada por CUATRO (4) profesores de la Universidad de Buenos Aires que dirigen Programas de la EPG; el Secretario de Investigación y Posgrado de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires;


María Catalina Mosiglia
Secretaría de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-6-

CUATRO (4) investigadores o profesionales distinguidos por su trayectoria que no pertenezcan al personal docente de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y DOS (2) estudiantes de posgrado. Cada especialización y maestría esta dirigida por un Director y un Subdirector. Duran CUATRO (4) años en sus funciones, pudiendo ser designados nuevamente por un período consecutivo. Para una nueva designación deberá transcurrir al menos UN (1) período completo de CUATRO (4) años.

Funciones

Escuela para Graduados: a la EPG le compete todo lo referente a las carreras de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires dirigidas al otorgamiento de los grados de Especialista, Magíster y Doctor en Ciencias Agropecuarias. La Dirección de la EPG eleva las propuestas a la Comisión Académica para su aprobación y posterior elevación al Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

Dirección de la Carrera: tiene a su cargo el diseño del Plan de Estudios, convocando a directores y docentes de los cursos o actividades, en función de los antecedentes académicos y/o profesionales en las distintas temáticas abordadas en la Especialización. Dicho Plan se eleva para su consideración al Decano de la Facultad de Agronomía y es derivado posteriormente para su evaluación a la Comisión Académica de la EPG. Asimismo, la Dirección tiene a su cargo la promoción del programa, la obtención de becas y otras fuentes de financiamiento, las conexiones con empleadores potenciales, etc. Debe velar por la puesta en marcha y correcto funcionamiento del programa (funcionamiento de los cursos y actividades conexas, funcionamiento del sistema de tutorías para los trabajos finales, seguimiento del progreso de los alumnos a través de distintas metodologías, preparación de informes de evaluación del programa, etc.) La Dirección de la Carrera cuenta con el apoyo administrativo de la escuela necesario para el funcionamiento de la Especialización y un asistente para las tareas administrativas.

Por otra parte, la Dirección de la Carrera constituyó una Comisión Asesora de la Especialización integrada por profesionales de prestigio, la que colabora en actividades que requieran decisiones de relevancia, tales como la selección y designación de profesores/docentes/tutores, selección de aspirantes y la evaluación del programa. Dicha Comisión Asesora es presidida por los Directores y está integrada por: Ing. Agr. Roberto VAZQUEZ PLATERO, Dra. Pilar T. GARCIA, Ing. Agr. Juan J. GRIGERA NAON, Lic. Ignacio IRIARTE, Ing. Claudio MACERA, Dr. Carlos PUJOL. Sus miembros podrán renovarse cada DOS (2) años.

Modalidad de selección y designación de profesores/docentes/tutores:

Los criterios utilizados para seleccionar a los docentes y tutores fueron:

- Trayectoria en investigación en alguno de los eslabones que conforman la cadena de la carne.
- Experiencia profesional en las distintas áreas temáticas vinculadas a la cadena de valor de la carne.
- Antecedentes en manejo y/o formación de recursos humanos.

María Catalina Nosióglia
Directora Ejecutiva Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-7-

Normas para la selección de aspirantes:

La Carrera de Especialización está abierta a graduados de carreras de CUATRO (4) años de duración mínima en cualquiera de las universidades argentinas o extranjeras que otorguen títulos equivalentes a los de la Universidad de Buenos Aires. Esta Especialización no es excluyente en cuanto al título obtenido sino en relación con los antecedentes del interesado, es decir, su perfil profesional desarrollado. Se espera que la población núcleo de estudiantes esté compuesta por Ingenieros agrónomos, Médicos veterinarios, Tecnólogos en alimentos, Ingenieros industriales, Licenciados en Química o en Economía, no excluyentes. Es relevante que los participantes provengan de carreras en las que hayan recibido los conocimientos básicos para comprender los contenidos que se impartirán, ya que los objetivos serán abordados de manera científica y no empírica.

Los alumnos extranjeros deben, además de poseer un título equivalente a los mencionados, legalizar su Diploma de grado en la Universidad de Buenos Aires (previamente, en su país de origen). Los graduados extranjeros con título de grado sin revalidar serán acreedores a un diploma con la leyenda siguiente: "la obtención del título de especialista no implica la reválida del título de grado".

Los graduados de carreras de duración menor o igual a CUATRO (4) años podrán postularse para el ingreso a esta Especialización. Los directores de la Carrera considerarán su elevación a la Comisión Académica de la Escuela, las autoridades del Consejo Directivo de la Facultad, quienes decidirán acerca de la admisión. En todos los casos, los postulantes deberán presentar el formulario de solicitud de admisión debidamente completo y firmado, su Curriculum Vitae y mantener una entrevista personal con los Directores. En la selección se tendrán en cuenta aspectos como la actividad laboral, cursos y trabajos realizados, actividad potencial, calificaciones obtenidas en la carrera, etc. Si fuera necesario nivelar las diferencias formativas de los aspirantes a la Carrera, cuestión que se verá reflejada en la entrevista personal, se incluye el curso de "Introducción a la calidad de la res y de la carne bovina" (OCHO) 8 horas, pero no otorga créditos.

Criterios de regularidad de los estudiantes:

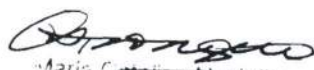
El alumno debe cumplir con el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de asistencia a los cursos obligatorios y con las instancias de evaluación correspondientes.

Criterios generales de evaluación:

Cada curso teórico-práctico incluye una instancia de evaluación escrita individual cuyo requisito de aprobación es la obtención de al menos SEIS (6) puntos sobre una escala de UNO (1) a DIEZ (10).

La última instancia para obtener el título de Especialista presenta dos opciones:

- 1) la realización de un Trabajo Final escrito individual y su defensa oral, o
- 2) una Evaluación Final Integradora sobre los contenidos de los cursos obligatorios


María Catalina Nostiglia
Secretaría de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-8-

La defensa del Trabajo Final se realiza frente a un Tribunal constituido por el Tutor del trabajo y dos integrantes del cuerpo docente de la Especialización, pertinentes al tema presentado.

La Evaluación Final Integradora será realizada por un Tribunal examinador de TRES (3) miembros: los Directores de la Carrera y un docente de la misma.

Requisitos de graduación:

El alumno debe contar con:

- todas las materias obligatorias aprobadas
- aprobar y defender el Trabajo Final o la Evaluación Final Integradora

Mecanismos de seguimiento de las actividades programadas:

Para el seguimiento de las actividades se utiliza una encuesta de desempeño docente, pertinencia e interés por la problemática desarrollada. El resultado de las mismas es analizado en forma sistemática y es utilizado para promover o sugerir cambios en el plantel docente y/o para reformular enfoques o temas abordados en la Carrera. Asimismo, se cuenta con otras herramientas, tales como la presencia de los Directores de la carrera en las clases, entrevistas personales con alumnos y tutores, seminarios de los alumnos para conocer el estado de avance de los trabajos finales.


Convenios:

La Carrera cuenta con el auspicio de numerosos organismos oficiales, privados y empresas. Entre ellos se encuentran el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), Centro de Consignatarios de Productos del País (CCPP), Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado (CACG), Sealed Air S.A., Red Alimentaria S.A. e Instituto Argentino de Gastronomía. Representantes de algunas de estas instituciones forman parte del cuerpo docente o de tutores de la carrera.

b) Académica: plan de estudios.

Explicitar denominación completa de todos los cursos, seminarios, módulos, talleres, prácticas, etc con su respectiva carga horaria presencial. Actividades de investigación previstas en el desarrollo del posgrado indicando momento de desarrollo, tipo de actividades, participantes (si corresponde) y articulación con las otras actividades académicas. Régimen de correlatividades. Contenidos mínimos de cada uno de los cursos, seminarios talleres y/o las actividades previstas (adjuntar contenidos por actividad propuesta).

Las actividades de la Especialización están integradas por cursos y una instancia final. El objetivo de los cursos es brindar a los estudiantes herramientas que le permitan obtener y procesar información, así como las metodologías de abordaje y estudio de problemas o casos y la formulación de proyectos, así como profundizar los conocimientos específicos de esta especialización. Se introduce un curso nivelatorio de acuerdo con las diferencias formativas de los aspirantes a la Carrera, que se verán reflejadas en la entrevista personal. El curso es "Introducción a la calidad de la res y de la carne bovina" OCHO (8) horas, pero no otorga créditos.


María Gabriela Nosiégia
Directora de Estudios Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-9-

La carga horaria total de los cursos asciende a TRESCIENTAS SESENTA Y OCHO (368) horas de cursos obligatorios. No hay un régimen de correlativas obligatorio. Se ofrecen además cursos y seminarios extracurriculares.

El objetivo de la instancia final es que el alumno pueda integrar los conocimientos recibidos durante toda la Especialización según sea la modalidad adoptada, tanto para el caso del Trabajo Final como de la Evaluación Final Integradora.

En el caso de optar por el Trabajo Final, el estudiante ganará experiencia en la resolución de un tema central y práctico, realizando un trabajo de naturaleza profesional, bajo la dirección de un tutor con perfil en investigación y otro con perfil profesional.

Éste podrá llevarse a cabo en los lugares donde se desempeñen los participantes o en empresas que implementen proyectos tecnológicos relacionados con la especialización. El Trabajo Final (si es la opción elegida) se desarrollará a lo largo de todo el proceso de la Especialización. Los trabajos propuestos pueden tener como objetivo resolver una situación problemática en alguno de los eslabones de la cadena cárnica, o el procesamiento, análisis e interpretación de datos, como también la realización de una revisión crítica de la literatura en un tema específico vinculado con la temática del sector. Se prevén sistemas de alternancia universidad-empresa-universidad, que permitan afianzar el logro del objetivo de vincular la teoría con la práctica. Si la opción fuera la Evaluación Final Integradora, el estudio necesario para acceder a esta instancia, permitirá al estudiante comprender con mayor profundidad los conocimientos adquiridos, destacando los de mayor importancia, y establecer interrelaciones entre los distintos cursos, a fin de entender en su total integridad el funcionamiento de la cadena de la carne bovina.

María Catalina Musiglia
Secretaría de Asesoría Académica



Cuadro correspondiente al Plan de estudios

Asignatura	Carga horaria		Créditos	Carácter
	Teórica	Práctica		
Introducción a métodos cuantitativos para investigación de mercados	10	6	1	Obligatoria
Teoría y técnicas para la formulación de proyectos	10	6	1	Obligatoria
Avances en sistemas de producción de carne bovina	38	10	3	Obligatoria
Comercialización de ganados y carnes	20	20	2.5	Obligatoria
Plantas de procesamiento e industrialización de ganado vacuno	10	6	1	Obligatoria
Calidad de res y de la carne bovina	20	20	2.5	Obligatoria
Higiene y seguridad en la industria frigorífica	10	6	1	Obligatoria
Gestión y aseguramiento de la calidad	24	8	2	Obligatoria
Investigación en comportamiento del consumidor	20	20	2.5	Obligatoria
Configuración de la oferta	10	6	1	Obligatoria
Marketing en salud y nutrición	8	--	0.5	Obligatoria
Producción animal y medio ambiente	12	4	1	Obligatoria
Uso del modelo de simulación de la cadena de la carne bovina	10	6	1	Obligatoria
Coordinación e integración del sector ganados y carnes	10	6	1	Obligatoria
Ética y empresa	8	--	0.5	Obligatoria
Sistemas de envasado de productos cárnicos	4	4	0.5	Obligatoria
Gestión de la innovación	10	6	1	Obligatoria
SUBTOTAL CURSOS OBLIGATORIOS	234	134	23	-
TOTAL CURSOS OBLIGATORIOS	368		23	-

Cursos Extracurriculares

Tecnología culinaria de la carne bovina	4	4	0.5	Extra Curric
Seminarios (cada uno)	4	-	0.25	Extra curric

Curso de Nivelación

Introducción a la calidad de res y de la carne bovina	8		0	Nivelatorio
---	---	--	---	-------------

Contenidos mínimos

Introducción a métodos cuantitativos para investigación de mercados

Relación entre la investigación de mercados y la estadística. Estadística aplicada: medidas de posición y dispersión; gráficos. Análisis exploratorio de datos. Inferencia estadística: estimación puntual y por intervalo. Test de hipótesis. Pruebas de hipótesis para la media y varianza de una población normal. Muestreo en investigación de mercados: muestreo probabilístico y no probabilístico utilizados en el área de investigación de mercado. Diseño y análisis de la encuesta. Encuestas por muestreo, información secundaria, observación directa, cuestionarios. Capacitación de los encuestadores. Actividad práctica: Ejercicios de aplicación en aula informática.

María Catalina Nosiglia
Coordinadora de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-11-

Teoría y técnicas para la formulación de proyectos

Identificación de sus componentes. Elementos básicos para la organización de la tarea de formulación. La emergencia de la idea-proyecto. El problema identificación, análisis, formulación, ordenamiento sistémico (árbol de problemas). Del problema a los objetivos del proyecto. Metodologías de análisis. El caso de la Matriz de Marco Lógico aplicado en un ejercicio de simulación. De la matriz hasta las actividades del proyecto. Etapas del proceso de investigación. Organización de la investigación. Tipos de trabajos: informes, ensayos, artículos, tesis. Elementos de redacción técnica. Uso del lenguaje, selección de datos, configuración del texto. Los aspectos formales de la presentación. Actividad práctica: Formulación del proyecto del trabajo final.

Avances en sistemas de producción de carne bovina

La ganadería en el nuevo contexto. El enfoque de sistemas y Fundamentos de modelos de simulación en la producción animal. Sistemas de producción de cría e invernada en Argentina. Cría: fundamentos de un modelo de cría, medidas de eficiencia y producción física. Invernada: factores determinantes de la calidad: edad, raza, sexo y peso de faena. Estrategias de alimentación y su relación con la calidad de la carne. Mejoramiento genético para incrementar la calidad del producto. Trazabilidad. Ganadería de precisión. Actividad práctica: Visita a establecimiento y análisis de datos.

Comercialización de ganados y carnes

Regionalización ganadera. Mercados de concentración: Mercado de Liniers. Supermercados. Consignatarios. Consignatarios directos. Frigorífico o matadero de consumo. Integración de la res. Márgenes de comercialización. Carnicería. Mercado internacional de la carne. Mercados de exportación de la Argentina. Mercado de los cueros. Matarifes. Promoción de la carne. Actividad práctica: Visitas al Mercado de Liniers y frigorífico.

Plantas de procesamiento e industrialización de ganado vacuno

Plantas de faena de ganado. Organigrama operativo desde el ingreso de la materia prima hasta el despacho de los productos elaborados. Proceso de faena. Elaboración de subproductos primarios y secundarios. Rendimientos. Ciclo II. Procesos productivos. Máquinas y equipos de producción. Balance de masas. Cámaras frigoríficas para enfriamiento y maduración de medias reses. Variables que afectan la calidad del producto y su merma. Procesos de enfriado y congelado de productos. Actividad práctica: Visita a frigorífico.

Calidad de res y de la carne bovina

Sistemas de clasificación y tipificación de la res. Sistemas internacionales y nacionales. Rendimiento. Relación músculo/corte comercial. Cuota Hilton y otros. Defectos de la res. Efecto de factores intrínsecos y extrínsecos al animal sobre la calidad de res. Biología y bioquímica del músculo. Secuencias de la contracción muscular y las sustancias químicas que intervienen. Producción de energía y otros procesos que tienen lugar dentro del músculo. Conversión del músculo a carne.


María Catalina Rosiglia
Secretaría de Asuntos Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-12-

Calidad de carne. Evaluación de la calidad. Modalidad de muestreo y utilización de las muestras de carne. Características químicas: humedad, composición química. Tejidos adiposos y perfil lipídico de la grasa intramuscular, presencia de esteroides, hidroxiprolina, hierro, vitaminas. Características organolépticas. Color. Pigmentos de la carne. Reacciones químicas que intervienen en los cambios de color. Capacidad de retención de agua. Terneza. Cambios que tienen lugar en la terneza pre y post mortem. Jugosidad, aroma y sabor. Características reológicas y físicas. Actividad práctica: Trabajo en laboratorio de carnes.

Higiene y seguridad en la industria frigorífica

Exigencias higiénico-sanitarias en frigoríficos. ETA: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. Técnicas y seguridad alimentaria en la Industria Frigorífica - Manipuladores de Alimentos - Análisis de Riesgo Cuantitativo en la Importación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal. Vigilancia Epidemiológica de las enfermedades de transmisión alimentaria, de la fiebre aftosa, y de alimentos. Manejo de normas, decretos y reglamentaciones. La seguridad alimentaria en el mundo. OMC: Acuerdos de la Ronda Uruguay. Estándares nacionales e internacionales. Armonización. Negociación internacional. Responsabilidades de la industria alimentaria y de los gobiernos. Participación de los países en el Codex Alimentarius. Sistemas de equivalencia. Consecuencias de la seguridad alimentaria en el comercio mundial. Manuales de procedimientos. Registro y habilitaciones. Normas y regulaciones alimentarias nacionales e internacionales. Control del tráfico federal de animales y alimentos. Fronteras, barreras sanitarias. Normas nacionales y Servicios de fiscalización. Sistema de vigilancia sanitaria. Actividad práctica: Visitas a frigoríficos.

Gestión y aseguramiento de la calidad

Competitividad en la cadena de la carne. Normas, planes y sistemas de aseguramiento de la calidad. Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES). Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Gestión de calidad: ISO 9001/2000. Herramientas de la calidad. Estrategia de construcción de redes de proveedores. Focalización y satisfacción del cliente. Actividad práctica: Estudio de casos.

Investigación en comportamiento del consumidor

Marco teórico del consumo de alimentos. Modos de abordaje de comportamientos y conductas de consumo. Actitudes y hábitos. Procesos de percepción de la calidad, de selección y adquisición de producto. Organización de la información relativa a los consumidores. Agrupamiento, clasificación, codificación y tipos de datos. Características del consumidor como sujeto, como adquirente o como usuario. Atributos de calidad relevantes, no cuantificables. Formas de detección y organización previa de la indagación cualitativa. Técnicas operativas: grupos focalizados (focus group), entrevistas en profundidad, etnografía, paneles, estudios de caso, análisis comunicacional. Diseño de la recolección de datos. Tratamiento de la encuesta. Técnicas de análisis: métodos univariados, multivariados. Análisis de componentes principales. Análisis factorial de correspondencias múltiples.

Consejo
Marta Gabriela Nosiglia
- 1000 -



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-13-

Análisis de conglomerados. Actividad práctica: Estudio de casos y ejercicios de aplicación en aula informática.

Configuración de la oferta

Conformación del producto y principios de marketing. Ecuación de producto agroalimentario. La pirámide de Abraham Maslow. El modelo de Alvensleben. La curva de Engel. El proceso de decisión en la compra de alimentos. Configuración de commodity y speciality. El agregado de valores intangibles a los alimentos. Los productos cárnicos con origen certificado. Las P de Mc Carty en el marketing mix. Modalidades y análisis de la oferta. El sistema de distribución de alimentos; el caso de la carne. Lugares de venta de alimentos. La comunicación y la oferta: Oferta y su relación con la producción y distribución de carne y con los hábitos del consumidor. Posición de los productos en la oferta. Técnicas de análisis de la oferta. Actividad práctica: Análisis de casos.

Marketing en salud y nutrición

Importancia de la dieta en la salud de las poblaciones. Teoría lípida. Grasas animales y vegetales. Colesterol. Dieta mediterránea. Omega 3. Dieta y cáncer. Cambios generados en la industria de los alimentos. Características nutricionales de las diversas carnes. Composición de los ácidos grasos polinsaturados. Características competitivas de las carnes pastoriles argentinas. Manipulación de las carnes mediante la dieta. Aplicación de los conceptos desarrollados en una política de marketing.

Producción animal y medio ambiente


Evolución de los sistemas de producción animal y su impacto sobre el medio ambiente. El ciclo de nutrientes en la relación del animal con el ambiente. El fósforo en los sistemas ganaderos. Manejo del agua y efluentes en sistemas ganaderos. Impacto de la ganadería sobre la emisión de gases con efecto invernadero. Drogas de uso veterinario en producción animal. Efectos sobre el medio ambiente e implicancia en la cadena agroalimentaria. Indicadores de sustentabilidad ambiental. Gestión ambiental. Actividad práctica: Visita a establecimiento y análisis de datos.

Uso del modelo de simulación de la cadena de la carne bovina

El enfoque de sistemas. Principios de sistemas. Propiedades emergentes. Complejidad e intervenciones. Fundamentos de la modelación. Tipo de modelos. Modelos teóricos y matemáticos. Modelos de optimización. La dinámica de sistemas. Modelos de simulación. Tipo de variables. Variables de estado, variables de flujo, variables auxiliares. El modelo de simulación de la cadena de la carne vacuna: conceptos básicos, objetivos y alcances. Estructura del modelo: producción, comercialización y procesamiento, consumidor. Sub-modelo de producción. Sub-modelo de comercialización y procesamiento. Sub-modelo de consumidor. Uso e interpretación de resultados. Actividad práctica: Estudio de casos y ejercicios de aplicación en aula informática.

Coordinación e integración del sector ganados y carnes

Introducción y concepto de Mercados Agropecuarios. El concepto de excedente del consumidor y del productor. Formación de precios y equilibrio de mercado. Márgenes


Mariana Catalina Nusiglia
Coordinadora de Cursos Académicos



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-14-

de comercialización agrícola. El ambiente institucional. La importancia de la cultura. La relación entre productividad y prosperidad. Los costos de transacción. Legislación específica comparada. Cadenas agroindustriales. Elementos constitutivos y etapas. Actividades dentro de la cadena. Anomalías. Coordinación e integración. El continuum de coordinación vertical. Implicancias económicas. La cadena vacuna: experiencias en EEUU, Argentina y Australia. Estudios comparativos entre vacuno, porcino y aves. Alianzas comerciales, de asociaciones y naturales. Programas de diferenciación de producto. Estudio de casos. Requisitos técnicos y jurídicos-económicos. Actividad práctica: Estudio de casos.

Etica y empresa

Etica y moral. Empresariado. Trabajo y salario justo. Trabajo y "tiempo libre". Solidaridad y subsidiaridad. El trabajo femenino. La participación en la empresa. Inversión y empleo. Código de ética y publicidad. Corrupción. Riqueza y pobreza. Papel del lucro. Empresa y fiscalidad. Capitalismo, desarrollo y deuda externa. Justicia. Los negocios.

Sistemas de envasado de productos cárnicos

Envasado convencional. Envasado al vacío. Atmósfera modificada. Comercialización. Envasado Centralizado, Boxed Beef, Case Ready. Aplicaciones en carne vacuna, porcina, ovina, equina y otras. Materiales. Envases flexibles, Cook-in, Laminados, Films. Equipamiento. Líneas y sistemas de envasado.

Factores asociados al envasado. Vida útil. Técnicas de envasado. Buenas prácticas. Puntos críticos. Evaluación del proceso de envasado. Auditorias. Identificación, registro y control de rechazos. Diseño y ejecución de medidas correctivas. Control de calidad. Especificaciones técnicas. Actividad práctica: Visita a planta industrial.

Gestión de la innovación

Clasificación de la innovación: procesos y productos. Mercado orientado. Tecnología impulsora. Innovaciones sistémicas. Concepto identidad de producto. Caracterización de los cambios técnicos en la producción de carne. Innovación aplicada. Relaciones entre innovación y posicionamiento de productos. Productos genéricos y productos novedosos. La novedad y su influencia en la trama productiva de la carne. Estrategias de adición de valor: posibilidades y dificultades. Actividad práctica: Estudio de casos.

Tecnología culinaria de la carne bovina

Los tipos y modos de cocción. Cocinar al vacío. Tecnología de la cocción de carnes: características de las proteínas sarcoplásmicas, miofibrilares y del estroma, interacción con las grasas. Emulsiones cárnicas. El mercado gastronómico. Carne bovina: desposte del bovino, diferentes cortes y su aprovechamiento. Comparación de cortes típicos argentinos y sus variantes regionales e internacionales. Las cocciones convenientes según el corte, el tipo y la categoría de animal. Los diferentes puntos de cocción, tiempos y temperaturas. Cocciones tradicionales y no tradicionales. Achuras y menudencias: tratamientos preliminares, limpieza, manipulación y cocciones aplicadas. Actividad práctica: Práctica en instalaciones del Instituto Argentino de Gastronomía.

María Catalina Foglia
Secretaría de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-15-

Seminarios

Los seminarios estarán a cargo de disertantes del país o del exterior y su objetivo es el tratamiento de temas específicos o situaciones problemáticas de interés, contribuyendo de esta manera a la integración de los conocimientos adquiridos durante la carrera.

Introducción a la calidad de res y de la carne bovina

Biomoléculas. Hidratos de carbono. Poder reductor. Lípidos. Isomería. Métodos de evaluación. Proteínas. Punto isoeléctrico. Estructuras de una proteína. Desnaturalización. Enzimas. Factores que afectan la actividad enzimática. Ácidos nucleicos. Estructura de las bases purínicas y pirimidínicas. Estructura del cromosoma. Metabolismo de los hidratos de carbono. Glucólisis anaeróbica. Producción de ATP. Fermentación láctica. Cadena respiratoria. Ciclo de Krebs. Ciclo de Cori. Membranas biológicas. Tejido muscular. Estructura de la fibra muscular. Propagación del potencial de acción. Mecanismo molecular de la contracción muscular.

Finalización de la Especialización

Existen DOS (2) posibilidades para culminar esta carrera de posgrado: realizar un Trabajo Final o rendir una Evaluación Final Integradora.

1. Trabajo Final

Presentación del Proyecto de trabajo final a realizar:

Al promediar la Especialización, el alumno deberá proponer el caso a estudiar y el tutor que lo asistirá. Los temas a tratar podrán ser sugeridos por los propios alumnos, por el tutor o bien por la Dirección de la Carrera. El alumno deberá presentar el Proyecto a realizar y el mismo será evaluado por una comisión de tres profesores de la Especialización, quienes serán los encargados de aceptar, proponer modificaciones o rechazar las distintas propuestas. El Proyecto deberá describir la importancia del tema, los objetivos e hipótesis planteadas. Tanto la Presentación como la Evaluación del Proyecto de Trabajo Final, estarán guiadas por la Dirección de la Especialización.

Los Profesores propuestos para evaluar los proyectos podrán pertenecer a la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires o a otras universidades e instituciones.

Presentación y evaluación final del trabajo:

Implica la realización del informe escrito, la evaluación por parte de los jurados y la presentación oral frente a este tribunal, una vez completados todos los cursos.

Tutores para el Trabajo Final:

Se propone que el Trabajo Final esté guiado por un tutor, que guíe al alumno en la metodología de abordaje del problema y facilite el contacto con problemáticas concretas del sector.

Cristina
Cristina Catalina Nisiglia
Profesora de la Especialización



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-16-

2. Evaluación Final Integradora

Al finalizar y aprobar todos los cursos obligatorios, los alumnos podrán presentarse a rendir la Evaluación Final Integradora, que consistirá en un examen escrito sobre los principales contenidos de la Especialización, a fin de poder evaluar la comprensión general sobre la cadena de la carne bovina.

VI. ESTUDIANTES

a) **Requisitos de admisión:** descripción detallada de la totalidad de los requisitos necesarios para ser admitido en el posgrado

Ser graduado universitario con título de grado de una carrera de CUATRO (4) años de duración como mínimo, egresado de una universidad argentina o extranjera, presentar del formulario de solicitud de admisión debidamente completo y firmado, el Curriculum Vitae, y mantener una entrevista personal con los Directores.

En la entrevista personal se evaluará si es necesario que el postulante realice el curso introductorio: "Introducción a la calidad de la res y de la carne bovina" OCHO (8) horas, pero no otorga créditos.

b) **Criterios de selección:** descripción detallada de los mecanismos que se utilizarán para seleccionar los estudiantes del posgrado

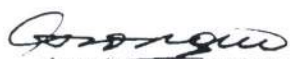
- Cumplimiento de los requisitos de admisión.
- Entrevista personal con la Dirección de la Carrera.
- Evaluación del Curriculum Vitae.

c) **Vacantes requeridas para el funcionamiento del posgrado:** explicitar el mínimo y máximo de inscriptos para el desarrollo de las actividades del posgrado.

El número mínimo de inscriptos se estima en relación a los gastos requeridos para el funcionamiento de la Carrera, y ellos son: honorarios y viáticos de los docentes y Directores, material didáctico, insumos necesarios, material bibliográfico y asistente para las tareas administrativas. Este número mínimo es de aproximadamente VEINTE (20) alumnos. El número máximo TREINTA (30) estará en función de las comodidades disponibles para el dictado de los cursos, los viajes y las necesidades de nivel pedagógico que aseguren la mejor participación de los asistentes.

d) **Criterios de regularidad:** explicitar los criterios en relación con el plan de estudios, la presentación de tesis y los aspectos económicos financieros (pago de aranceles).

El alumno debe cumplir con el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la asistencia a los cursos obligatorios y con las instancias de evaluación correspondientes. La modalidad de evaluación de los cursos es a través de un examen final escrito individual y del desempeño logrado en las otras actividades complementarias. La ponderación de cada actividad en la nota final queda a cargo del director del curso o actividad que forma parte de la Especialización.


María Catalina Nosiiglia
Coordinadora de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-17-

Para acceder a la defensa del Trabajo Final o a la Evaluación Final Integradora los aranceles deberán estar pagados íntegramente.

e) Requisitos para la graduación: explicitar

En relación al Trabajo Final, cada alumno cuenta con un Tutor. El cuerpo de Tutores está conformado por el plantel docente de la Carrera y por reconocidos profesionales del medio agropecuario, de la industria y el comercio vinculados con la temática en cuestión. La realización de este trabajo final incluye las siguientes etapas:

- Presentación del Proyecto de Trabajo Final: para su elaboración son orientados por la Dirección de la Especialización y derivados al Tutor vinculado al área del Proyecto en cuestión. La presentación se efectúa de manera escrita, realizándose las correcciones y sugerencias pertinentes por parte del Tutor y la Dirección, antes de su aprobación.

- Ejecución y defensa del Trabajo Final: al finalizar los cursos el alumno presenta el Trabajo Final escrito para su evaluación por parte del Tribunal, constituido por su Tutor y dos docentes de la Carrera afines al tema expuesto. Una vez aprobada la versión escrita, el alumno procede a su defensa oral.

La Evaluación Final Integradora consistirá en preguntas a desarrollar sobre los principales contenidos de la Especialización.

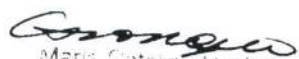
Para la obtención del título de Especialista es requisito estar en condición de alumno regular, asistencia al SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75) % de los cursos teórico-prácticos obligatorios), aprobar todos los cursos y actividades que componen la Especialización, así como aprobar y defender el Trabajo Final frente a un Tribunal Evaluador, o aprobar la Evaluación Final Integradora.

VII. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Descripción detallada de las instalaciones y equipamientos necesarios para el desarrollo de las actividades académicas del posgrado: espacios físicos, laboratorios (si corresponde), equipamiento, biblioteca y centros de documentación, otros.

Los profesores y alumnos de la Especialización en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina tienen acceso a las aulas, salas de usos múltiples y lugares de trabajo con destino exclusivo a la Escuela para Graduados, que incluyen SIETE (7) aulas de diferentes capacidades, un aula de informática con 25 máquinas en red con acceso a internet, CUATRO (4) oficinas con capacidad para OCHO (8) personas, UNA (1) sala de reuniones con capacidad para 15 personas, y UN (1) aula magistral con capacidad para 150 personas.

Los laboratorios e instalaciones más importantes utilizados por los candidatos de esta Especialización incluyen, además, el Centro de Servicios Informáticos de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (equipado con computadoras personales, acceso a internet, impresoras, cañón), aula con equipamiento para video conferencias, Laboratorio de Calidad de Carnes de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (300 m²) para la


María Catalina Nosiglia
Coordinadora de Asesoría Académica



Universidad de Buenos Aires



EXP-UBA: 22.941/2009

-18-

realización de estudios y prácticas vinculadas con algunos de los cursos o los Trabajos Finales.

Servicio de Biblioteca: La Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, a través de su Biblioteca Central, cuenta con bases de datos bibliográficos (CEIBA, EBSCO, CABI, Scopus, JSTOR, FOODnetBASE, Agris) desde el período 1989 a la actualidad. Entre la EPG y la Biblioteca, la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires cuenta con la colección de los Current Contents (Agriculture, Biology & Environmental Sciences) impresa y en soporte magnético desde el período 1990 a la actualidad. La Biblioteca Central tiene importantes colecciones de revistas y obras, y en la hemeroteca se puede consultar publicaciones periódicas nacionales e internacionales. El horario de atención es de lunes a viernes, de 7 a 19 hs. En la biblioteca pueden extraer libros bajo firma del consejero principal. Horario: lunes a viernes, 8 a 21 hs y sábados, de 10 a 20 hs.

Servicios de Computación: como ya se indicara, la EPG cuenta con un aula informática con capacidad para 25 personas, y además hay cuatro máquinas para uso de sus alumnos y docentes con acceso a Internet (Wi-Fi), y los candidatos podrán utilizar los sistemas informáticos disponibles en el Departamento de Producción Animal y el Laboratorio de Carnes de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires para el desarrollo de sus tesis.

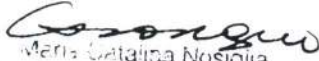
VIII. MECANISMOS DE AUTOEVALUACION

Descripción de las actividades de autoevaluación que se han previsto para el mejoramiento del posgrado.

Para el seguimiento de las actividades se utiliza una encuesta de desempeño docente, pertinencia e interés por la problemática desarrollada. El resultado de las mismas es analizado en forma sistemática y es utilizado para promover o sugerir cambios en el plantel docente y/o para reformular enfoques o temas abordados en la Carrera.

Asimismo, los Directores de la carrera realizan entrevistas y conversaciones personales con alumnos y docentes.

La Comisión Asesora de la Especialización contribuye también en la evaluación del programa.


María Catalina Nosiola
Secretaria de Asuntos Académicos