



Planificación Anual Asignatura NOMBRE ASIGNATURA Año 2020



DOCENTE RESPONSABLE							
Nombre y Apellido	Claudia Rohvein						
Categoría Docente	Profesor Adjunto						
MARCO DE REFERENCIA							
Asignatura	Planeamiento Estratégico de la Empresa Alimenticia					Código:	A0030
Plan de estudios							
Licenciatura en Tecnología de los Alimentos 2004 - Ord. C.S.Nº 3002/03							
Ubicación en el Plan							
4º año, 2º cuatrimestre							
Duración	Cuatrimestral				Carga horaria	90 hs.	
Experimental	0 h	Problemas ingeniería	0 h	Proyecto - diseño	0 h	Práctica sup.	0 h
Asignaturas correlativas	Cursadas	(A0024)Eval de Proyectos; (A0035) Almacenam de Cereales y Oleag; (A0041) Tec y Calidad de Cereales, Oleag y prod derivados; (A0042) Tecnol y Cal de Frutas y Hortalizas					
	Aprobadas	(0022)Princ de Economía; (A0033) Idioma					
Otras cond. para cursar							
Contenidos mínimos							
Características del sector alimentario global. Fundamentos del planeamiento estratégico. Etapas del planeamiento estratégico. Servucción para el posicionamiento de nuevos productos. Ciclo de vida de los productos. El concepto de filiera o cadena alimentaria. Características del sector alimentario argentino. Alternativas industriales. Dinámica de las exportaciones argentinas. Dimensiones de mercados de productos. Diferentes alternativas. Valoración de las producciones.							
Depto. responsable	Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos				Area		
Nº estimado de alumno	5						
OBJETIVOS							
Desarrollar capacidades que permitan realizar un planeamiento estratégico para los negocios alimenticios mediante la aplicación de múltiples técnicas y herramientas. Objetivos particulares:							
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e interpretar los conceptos fundamentales del área temática. • Reconocer el enfoque innovador de la planificación estratégica, su terminología y bibliografía reconocida. • Aplicar las técnicas y herramientas fundamentales. • Analizar y emplear los conceptos teóricos en situaciones concretas. • Evaluar y diseñar planeamientos estratégicos. 							
APOORTE A LA FORMACIÓN BÁSICA Y/O PROFESIONAL							
Se pretende que la asignatura aporte al destinatario herramientas y conocimientos necesarios para fortalecer su futuro perfil en aspectos relacionados con los negocios. Como son, establecer una planificación estratégica orientada al desarrollo de negocios, posicionamiento o expansión de industrias; identificar nuevas fuentes y mercados para la comercialización de productos; aplicar técnicas que definan el campo competitivo de la organización y den respuesta tanto a oportunidades y amenazas externas, como a puntos débiles y fuertes internos.							
DESARROLLO							
Actividades y estrategias didácticas							
Se desarrollan tres ejes principales para el aprendizaje: la interacción profesor-alumno, entre alumnos entre alumno-información. En el primer eje mencionado, interacción profesor-alumno, se abordan las clases sobre la base de una presentación de los temas por el docente con una apertura permanente al diálogo. El desarrollo del curso contempla la exposición de contenidos conceptuales y la presentación de casos simples y reales para promover la comprensión y una activa participación de los asistentes. En el segundo eje, interacción entre alumnos, se fomenta la participación en equipo, la revisión crítica de material y la resolución de casos simples en trabajo grupal. En el tercer eje, interacción alumno-información, se dispone un aula virtual con espacio en la plataforma Moodle. Allí se utilizan recursos para brindar la información y las actividades de manera ordenada, como así también las entregas de							

trabajos individuales y grupales, cuestionarios de evaluación o participación en foros.

En algunas ocasiones se indica oportunamente al estudiante la lectura previa de material básico de cada unidad temática. Dicho material surge de la bibliografía recomendada o de artículos y trabajos suministrados y sugeridos.

Las clases son teórico prácticas y se desarrollan en dos encuentros semanales.

Los objetivos asociados con recordar, comprender, aplicar y analizar recursos, se evalúan a través de parciales donde se constata el aprendizaje por problemas. Los objetivos relacionados con aplicar, analizar, evaluar y diseñar a través del uso de los recursos se evalúan con la entrega de una serie de trabajos a través del estudio de casos.

Particularmente, para cumplimentar el seguimiento del proceso de aprendizaje y luego decidir las instancias de cursado de la asignatura se recurre a los siguientes instrumentos de evaluación que responden a los objetivos específicos planteados:

Primeramente, para efectuar el seguimiento del proceso de aprendizaje se recurre a la evaluación continuada. En ella se realiza una observación sistemática de la aptitud, la cual considera una serie de criterios que aseguran al profesor estar aportando al crecimiento y la formación como profesional, caso contrario surgen las acciones correctivas. Estos criterios reconocen habilidades de comunicación como expresión escrita y oral, uso adecuado de terminología, organización, argumentación y uso bibliográfico. El propósito de esta práctica es reconocer el enfoque innovador de la planeación estratégica, su terminología y bibliografía reconocida.

La evaluación continua se realiza a través de la participación en clases virtuales realizadas de modo sincrónico por videoconferencias y la entrega de trabajos prácticos por medio del uso de recursos en el espacio disponible en la plataforma Moodle.

Durante el desarrollo de la cursada se propone a los alumnos resolver mini casos con la intención de lograr la integración de los temas, fundamentos, técnicas y herramientas de aplicación. El fin didáctico es lograr el análisis y empleo de los conceptos teóricos en situaciones concretas y entrenar la habilidad para tomar decisiones. El criterio de evaluación no es buscar la solución óptima del problema, sino evaluar el uso sensato de los conceptos adquiridos y manejo de modelos de análisis estudiados, argumentando de manera adecuada el abordaje de una solución propuesta. Esto fundamentado en que un caso no tiene una única solución posible.

Recursos didácticos

Se hace uso intensivo del aula virtual en la plataforma Moodle, se crea un grupo de WhatsApp con todos los estudiantes y docentes para mejorar la comunicación sincrónica.

Al inicio se realiza una encuesta para recabar preferencias sobre condiciones de dictado con las siguientes preguntas (a responder por selección de alternativas): *¿Dónde prefieres que este el material de la asignatura?, Cómo prefieres el desarrollo de la clase teórica?, ¿Cómo prefieres el desarrollo de la clase práctica?, ¿Cómo prefieres realizar las consultas?, ¿Donde prefieres la comunicación de novedades?, ¿Conoces algún otra herramienta que no se esté utilizando en la asignatura para recomendar?*

Para realizar la exposición de contenidos conceptuales se recurre al uso de la aplicación Google Meet. Además, durante las videoconferencias se hace uso de un pizarrón virtual por medio de la aplicación Pointofix en conjunto con presentaciones de Power Point y mapas mentales que resumen y muestran la interconexión de los conceptos mediante la aplicación XMind Zen.

Para promover la comprensión de la resolución de problemas se selecciona un determinado número de estudiantes en cada encuentro de resolución práctica y consulta, que se realiza a través de Google Meet, para que compartan el desarrollo e interpretación de un ejercicio de la guía (como si pasarán al pizarrón). También se dan consultas individuales puntuales por WhatsApp, especialmente de la práctica.

Se alienta una activa participación de los asistentes tanto en clases de práctica como de teoría. Esta participación se asegura con el uso de la aplicación Socrative por medio de cuestionarios o pregunta mediante, durante el desarrollo de la explicación teórica.

Cuando alguna situación particular lo requiere se recurre a videos con audio sobre filmas y videos explicativos de ejercicios prácticos.

Evaluación de los alumnos

Estrategia de evaluación

El sistema de cursada se rige en los lineamientos establecidos en la Res. CAFI N° 227/04 y se enmarca en su anexo, punto 1.1 y punto 1.3 ya que combina parciales con presentación de trabajos. La modalidad de evaluación de acreditación de la asignatura se lleva a cabo por medio de parciales con su respectivo recuperatorio y la presentación periódica de trabajos tales como trabajos prácticos, proyectos e informes solicitados específicamente con sus respectivas instancias de recuperación (las que están representadas por la segunda instancia de entrega del trabajo).

Con respecto a la dinámica de evaluación de los trabajos entregados el docente ofrece consulta antes de la primera entrega. Una vez entregado puede aprobarse inmediatamente si supera los 4/10 puntos o pasar a segunda instancia de entrega en donde se brinda la posibilidad de corregir o mejorar los puntos especificados por el docente al realizar la devolución.

Se obtiene la asignatura cursada mediante la aprobación de los parciales teórico-práctico y de los trabajos de presentación. Los parciales se aprueban con nota individual igual o superior a 60/100 puntos y los trabajo de presentación con nota superior a 4/10 puntos. Se busca certificar que el alumno ha aplicado eficazmente las técnicas y herramientas fundamentales del área temática mediante los parciales. Y se examina el logro de la formación referente a evaluar y analizar situaciones problemáticas, aplicar herramientas, métodos, técnicas y diseñar planificaciones para casos de estudio

mediante la entrega y defensa de los trabajos individuales o grupales.
 Para suplantar el examen presencial, garantizando tiempo corto de conexión y efectividad de entrega, el examen se toma en cuatro instancias de evaluación parcial donde cada una suma 25 puntos. Para el resto de las unidades se solicita entrega de trabajos grupales en situaciones problemáticas.

La aprobación de la asignatura se consigue en instancia de examen final con nota igual o superior a 4/10. Se evalúa por medio de un examen teórico que contempla todos los temas contenidos en el programa de la asignatura. Se busca certificar que el alumno haya identificado e interpretado los conceptos fundamentales del área temática.

Examen libre	Si
---------------------	----

Justificación

Evaluación del desarrollo de la asignatura

No se utiliza ninguna evaluación formal para evaluar el desarrollo de la materia.

Cronograma

Semana	Tema / Actividades
1	Unidad N°1: Estrategia y concepto. TPN°1: Destreza en la estrategia.
2	Unidad N°1: Proceso formal de planificación estratégica. TPN°2: Perspectivas estratégicas.
3	Unidad N°2: Conceptos fundamentales. TPN°3: Misión. Unidad N°2: Examen del medio externo, naturaleza del entorno. TPN°4: Influencia del entorno.
4	Evaluación parcial
5	Unidad N°2: Examen del medio externo, fuerzas competitivas. TPN°5: Análisis de cinco fuerzas de Porter.
6	Unidad N°2: Examen del medio externo, posicionamiento. TPN°6: Posicionamiento.
7	Evaluación parcial
8	UnidadN°2: Examen del medio interno. TPN°7: Medio interno.
9	UnidadN°2: Análisis FODA. Elección de estrategia. TPN°8: Estrategia de negocios.
10	UnidadN°3: Estrategia Corporativa. TPN9: Estrategia corporativa.
11	UnidadN°4: Interacción Estrategia - Estructura – Cultura. Evaluación parcial
12	UnidadN°5: Introducción a análisis de casos. TPN° 7: Casos ejemplos, casos integradores.
13	Evaluación parcial.
14	Unidad N°6: Alternativas industriales
15	Defensa trabajo individual

Recursos

Docentes de la asignatura

Nombre y apellido	Función docente
Rohvein Claudia	Teoría y Práctica

Recursos materiales

Software, sitios interesantes de Internet

Búsqueda de información actual en sitios web o en las propias páginas de empresas alimenticias determinadas para el desarrollo de trabajos prácticos.

Principales equipos o instrumentos

Espacio en el que se desarrollan las actividades

Aula Laboratorio Gabinete de computación Campo

Otros

OTROS DATOS

Cursada intensiva	No
Cursada cuatrimestre contrapuesto	No



Programa Analítico Asignatura

Nombre de la Asignatura
(Código)



Departamento responsable	Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos	Área	
Plan de estudios	Licenciatura en Tecnología de los Alimentos 2004 - Ord. C.S.Nº 3002/03		

Programa Analítico de la Asignatura - Año 2020

Unidad N°1: Conceptos Introdutorios

Características del sector alimentario global y argentino. Estrategia y concepto. Diversas dimensiones del concepto estrategia. Perfil de un estratega. Destreza en la estrategia: Patrón de pensamiento y acción. Instancia deliberada y emergente. Estabilidad y cambio. Proceso formal de planificación estratégica. Las tres perspectivas de la estrategia.

Unidad N°2: Estrategia de negocios

Conceptos fundamentales: unidad estratégica de negocios, interrelación entre unidades. La misión del negocio, el atractivo de la industria y la posición competitiva.

Examen del medio externo: naturaleza del entorno; análisis de factores externos; fuerzas competitivas, modelo de las cinco fuerzas de Porter, ciclo de vida de los productos, barreras de entrada y salida; posición competitiva, modelos de análisis del posicionamiento (estrategias genéricas de Porter, grilla actitudinal de la demanda, matriz del corredor, segmentación vincular).

Examen del medio interno: Recursos, capacidades y competencias centrales. Gestión de la cadena de valor.

Análisis FODA. Elección de diferentes estrategias. Su relación con las cinco fuerzas de Porter y cadena de valor.

Unidad N°3: Estrategia corporativa

Marco de las grandes estrategias. Matriz de cartera corporativa. Direcciones alternativas de crecimiento. Integración vertical y horizontal. Métodos de crecimiento.

Unidad N° 4: Interrelación Estrategia - Estructura - Cultura

La estrategia. Su formación. La cultura. La estructura relacionada con la cultura y la estrategia. Interacción Estrategia - Estructura - Cultura.

Unidad N°5: Análisis de casos integradores


Introducción y exposición de análisis de casos. Resolución de Minicases con aplicación de conceptos de las Unidades N° 1 a 4.

Unidad N°6: Alternativas industriales

Diferentes alternativas industriales. Dimensiones de los mercados. Dinámica y aporte del sector a las exportaciones. Agroalimentos tradicionales, alternativos y regionales: Su producción, exportación e industria, su situación mundial, su mercado local, regiones productoras en el país, cadenas y mercados. Producción, industria, consumo y exportación de Industria Aceitera, Molinos harineros, Industria Frigorífica, Industria láctea.

Bibliografía Básica

- Hill W Charles Y Jones R Gareth. Administración Estratégica. 8va Edición, 2009.
- Hax, Arnoldo C y Majluf, Nicolás S. "Estrategias para el liderazgo competitivo". Barcelona, Granica, 1997.
- Roberto Serra y Eduardo Kastika. Re-estructurando empresas, las nuevas estructuras de redes para diseñar las organizaciones del próximo siglo. Buenos Aires, Ediciones Macchi, 1994.
- Michael E. Porter. Estrategia competitiva, Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia. México, Compañía editorial continental, 2001
- Gerry Johnson y Kevan Scholes. Dirección estratégica. Madrid: Prentice Hall, 2001.
- Hitt, Duane Ireland, Hoskisson. "Administración estratégica". Competitividad y conceptos de globalización. Thomson. Quinta edición.
- Thompson, Arthur A y Strickland III, A J. "Dirección y administración estratégicas; conceptos, casos y lecturas". Argentina, Addison-Wesley Iberoamericana, 1994.
- Stephen P. Robbins y Mary Coulter. "Administración". México, Prentice-Hall Hispanoamericana, 1996.
- Henry Mintzberg y James Brian Quinn. El Proceso Estratégico; conceptos, contextos y casos. México, Prentice Hall Hispanoamericana, 1993.

Firmas	
Docente Responsable	
Nombre y Apellido	Claudia Rohvein
	
Coordinación de la Carrera	
Secretaría Académica	