

**POSADAS, 30 MAR 2026**

**VISTO:** El Expediente **CUDAP:EAE EXP-S01:0000042/2026**. - Diplomatura en agregado de valor y comercialización de productos de la Agricultura familiar, y;

**CONSIDERANDO:**

**QUE**, la citada propuesta fue presentada por la Coordinadora responsable del Sector "Sala de Industria" de la Escuela Agrotécnica Eldorado y avalada por el Consejo Asesor de la Escuela Agrotécnica Eldorado en sesión de fecha 06 de marzo de 2026, conforme Acta N° 69.

**QUE**, mediante disposición de la Dirección de la Escuela Agrotécnica Eldorado se aprobó la propuesta formativa para su implementación a partir del presente ciclo lectivo.

**QUE**, la Secretaría General de Extensión Universitaria ha tomado intervención, destacando la pertinencia territorial de la propuesta, su orientación a la agricultura familiar y su contribución al desarrollo productivo regional.

**QUE**, la iniciativa se inscribe en las políticas de fortalecimiento de la extensión universitaria, promoviendo la articulación entre la Universidad y su entorno socio-productivo.

**QUE**, la propuesta se encuadra en lo establecido por la Resolución CS N° 211/2025, Reglamento General de Diplomaturas de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Misiones.

**QUE**, se prevé la adecuación progresiva de la diplomatura a los lineamientos institucionales vigentes, en lo relativo a su encuadre académico, administrativo y financiero, así como al fortalecimiento de mecanismos de evaluación y sostenibilidad.

**QUE**, analizadas las actuaciones en la Comisión de Extensión Universitaria, la misma se expidió sobre el tema mediante Despacho N° **002/2026**, sugiriendo: "Aprobar la propuesta formativa de la Diplomatura en Agregado de Valor y Comercialización de Productos de la Agricultura Familiar cuyo dictado se realizará en la Escuela Agrotécnica Eldorado a partir del presente ciclo lectivo".

**QUE**, el tema fue tratado y aprobado por unanimidad de los Consejeros participantes, en la 1ª Sesión Ordinaria/2026 del Consejo Superior, efectuada el día 25 de marzo de 2026.

**Por ello:**

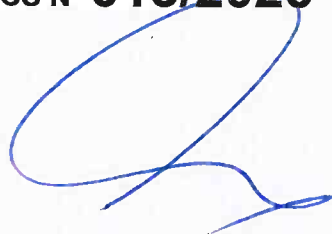
**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES  
RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º.- APROBAR** la propuesta formativa de la "Diplomatura en Agregado de Valor y Comercialización de Productos de la Agricultura Familiar", cuyo dictado se realizará en la Escuela Agrotécnica Eldorado a partir del presente ciclo lectivo, conforme a los términos y alcances establecidos en el Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución.

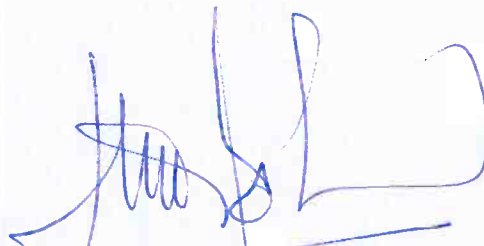
**ARTÍCULO 2º.- REGISTRAR, Comunicar y Cumplido. ARCHIVAR.-**

**RESOLUCIÓN CS N° 015/2026**

Haa/GnM



**Ing. Ftal Daniel VIDELA**  
Secretario Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones



**MSc. Ing. Alicia V. BOHREN**  
Presidenta Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones

**ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026**

**TÍTULO: "DIPLOMATURA EN AGREGADO DE  
VALOR Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS  
DE LA AGRICULTURA FAMILIAR"**

---

**UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE**

Escuela Agrotécnica Eldorado

---

**UNIDAD ACADÉMICA ADMINISTRADORA**

Rectorado-SGEU

---

**VINCULACIÓN CON OTROS PROGRAMAS O POLÍTICAS INSTITUCIONALES**

Esta propuesta se enmarca en el PDI 2022-2026, Resol. 694/2023, de la Escuela Agrotécnica Eldorado, establece entre sus líneas de acción, el objetivo de Gestionar y Fortalecer vínculos con los sectores socio productivos y sus organizaciones, por lo que esta propuesta se enmarca dentro de una demanda del sector que busca acompañar a estudiantes avanzados, graduados, emprendedores y agricultores, en la formación integral en la gestión de productos primarios obtenidos en la chacra.

Asimismo, la Escuela Agrotécnica presenta dentro de sus instalaciones una sala de agroindustrias, habilitada por la Municipalidad de Eldorado y el Ministerio de Salud Pública de la provincia, instituciones que, mediante acuerdos específicos de trabajo colaborativo, se busca generar espacios permanentes de formación, a los fines de garantizar la inocuidad de los alimentos.

---

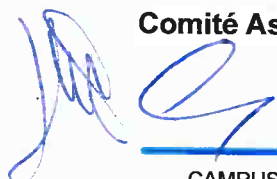
**ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN E IMPACTO TERRITORIAL**

Esta propuesta tendrá una difusión en todo el ámbito de la provincia de Misiones, a los fines de evaluar la demanda formativa, pero a su vez, presenta un cupo reducido ya que los talleres prácticos son limitantes para garantizar el éxito del "aprender haciendo". Sin embargo, el equipo se dispone a hacer réplicas y mejoras de la propuesta formativa. El indicador principal, será el número de participantes que culminen la propuesta, número de participantes que obtendrán el carnet sanitario. Por esto, el impacto territorial se espera que sea a priori en productores locales del mercado concentrador zonal de Eldorado, Ferias, redes de consumidores responsables, graduados de la EAE emprendedores que buscan profesionalizarse, mediante la normativa vigente.

**Coordinadora:** Prof. Nadia Liliana Barboza

**Coordinadora alternativa:** Med. Vet. Carin Friedenberger

**Comité Asesor:** Lic. Enso Ortt; Prof. Rogelio Martínez; Téc. Lucas Rodríguez De Lima.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### FUNDAMENTACIÓN

#### Descripción de la Demanda de Formación

La provincia de Misiones presenta una estructura agraria históricamente caracterizada por el predominio de explotaciones de pequeña escala. Según datos del Censo Nacional Agropecuario 2002, más del 54% de las explotaciones agropecuarias provinciales correspondían a unidades de hasta 25 hectáreas, lo que evidencia el peso estructural de la agricultura familiar en el entramado productivo misionero. Esta configuración territorial consolidó un modelo donde la unidad doméstica y la unidad productiva se articulan de manera integrada, siendo la fuerza de trabajo familiar el principal recurso económico y organizativo.

Tradicionalmente, estas unidades productivas se vincularon a cultivos industriales como la yerba mate, el té y el tabaco, desempeñando un rol relevante como proveedoras de materia prima. Sin embargo, las fluctuaciones de precios, los procesos de concentración agroindustrial y las transformaciones en los mercados impulsaron, en las últimas décadas, estrategias de diversificación productiva orientadas a la frutihorticultura, la producción pecuaria (avicultura, porcicultura, cunicultura y apicultura) y la elaboración artesanal de alimentos.

Este proceso de diversificación permitió fortalecer el abastecimiento local y regional, especialmente a través de circuitos cortos de comercialización como las Ferias Francas y los Mercados Concentradores Zonales. No obstante, persisten limitaciones estructurales que restringen el desarrollo pleno del sector:

- Escasa formalización de salas de elaboración.
- Limitada incorporación de tecnologías de procesamiento.
- Pérdidas post cosecha por falta de infraestructura de conservación.
- Débil planificación comercial y dificultades de posicionamiento de marca.

Diversos programas de fortalecimiento impulsados por el Estado provincial -a través del Ministerio de Agricultura Familiar- han beneficiado a miles de familias rurales con capacitaciones técnicas y acciones de acompañamiento productivo, lo que demuestra una demanda sostenida de formación especializada en agregado de valor, formalización y comercialización estratégica.

En este escenario, la profesionalización del agregado de valor en origen se constituye en una herramienta clave para mejorar la rentabilidad, reducir pérdidas y fortalecer la inserción en mercados formales.

A nivel global, según la FAO, la agricultura familiar produce gran parte de los alimentos que se consumen en el mundo, lo que ubica a este tipo de agricultura como un componente central de la seguridad alimentaria." ([Argentina.gob.ar](http://Argentina.gob.ar)).

Diversos estudios provinciales indican que más del 80% de los productores demanda financiamiento y capacitación para mejorar infraestructura, procesos y acceso a mercados.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### MARCO NORMATIVO Y POLÍTICAS PÚBLICAS

El contexto provincial brinda un marco jurídico favorable para este tipo de formación técnica. La Ley VIII-69 de Agricultura Familiar reconoce a este sector como modelo prioritario de desarrollo productivo y social, mientras que la Ley VIII-68 promueve la producción agroecológica como eje estratégico. En materia de transformación de alimentos, la Ley Provincial XVII-71 de Alimentos Artesanales establece condiciones específicas para la habilitación de salas y el registro de productos elaborados en pequeña escala, adecuando los estándares bromatológicos a la realidad de los productores familiares.

La diplomatura incorpora el estudio y aplicación de estas normativas, permitiendo que los participantes comprendan los requisitos para formalizar sus procesos productivos y acceder a programas de financiamiento y apoyo estatal.

#### Contexto Regional y Sectorial

"Las provincias alejadas de los grandes cinturones agroindustriales -como Misiones- concentran una proporción mayor de explotaciones familiares y pequeños productores, lo que explica la importancia socioeconómica de este sector y su vinculación con estrategias de diversificación." (Tierra viva agencia de noticias). La región Norte de Misiones presenta una matriz productiva diversificada, con predominio de explotaciones minifundistas multiproductivas, forestación, yerba mate y ganadería.

El ecosistema comercial incluye:

- Ferias Francas (más de 3.000 familias en 70 municipios).
- Mercados Concentradores Zonales en Posadas, Oberá y Eldorado.
- Redes de comercialización como la Red de Agricultura Orgánica de Misiones y Productores a Consumidores (PAC).

Existen además experiencias regionales de agregado de valor en frutas tropicales (mamón, maracuyá, ananá, yacaratiá), producción de pulpas, conservas y embutidos artesanales, que evidencian potencial de expansión con respaldo técnico y normativo.

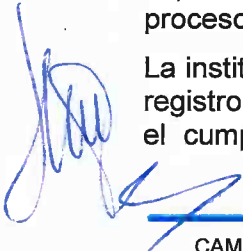
En el ámbito educativo, más de cinco escuelas técnicas agropecuarias provinciales demandan formación de actualización para docentes, egresados y jóvenes productores que desean continuar estudios sin abandonar el territorio.

La propuesta integra formación técnica, gestión económica y comercialización estratégica bajo principios de soberanía alimentaria y desarrollo sustentable.

Pertinencia Institucional, Extensión y Transferencia Tecnológica.

La presente Diplomatura se sustenta no solo en un diagnóstico territorial, sino también en la capacidad institucional instalada de la Escuela Agrotécnica Eldorado para llevar adelante procesos formativos con impacto real en el sector productivo.

La institución cuenta con una Sala de Industria de 180 m<sup>2</sup>, habilitada a nivel municipal y con registro provincial de elaboradores de alimentos artesanales (Nº Mi 000263), lo que garantiza el cumplimiento de la normativa bromatológica vigente. Esta doble habilitación -local y



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº **015/2026**

provincial- permite que las prácticas formativas se desarrollen en un entorno regulado, con estándares formales de inocuidad y trazabilidad, condición indispensable para la profesionalización del agregado de valor en origen.

En dicho espacio se elaboran actualmente dulces, mermeladas, jaleas, encurtidos, panificados, derivados lácteos y productos apícolas, integrando los sectores didáctico-productivos de la institución al circuito real de transformación y comercialización. Esta infraestructura no solo cumple una función pedagógica, sino que constituye una herramienta estratégica de vinculación con el territorio.

La Sala de Industria posee antecedentes sostenidos en la ejecución de proyectos de extensión universitaria y capacitaciones técnicas destinadas a productores de la zona norte de Misiones. En particular, se han desarrollado instancias formativas orientadas a productores integrantes de las Ferias Francas, así como a familias agricultoras nucleadas en el Movimiento de Trabajadores Excluidos – Rama Rural, fortaleciendo capacidades en Buenas Prácticas de Manufactura, conservación de alimentos, agregado de valor y formalización de salas de elaboración.

Estas experiencias previas han permitido consolidar un modelo de trabajo basado en el diálogo de saberes, la transferencia tecnológica apropiada y la adecuación de los procesos productivos a la escala de la agricultura familiar. Asimismo, la participación activa en espacios territoriales como el INTA y la articulación con redes de comercialización fortalecen la dimensión extensionista de la propuesta.

En este sentido, la Diplomatura no parte de una iniciativa aislada, sino que sistematiza, profundiza y amplía un recorrido institucional de más de una década en capacitación, acompañamiento técnico y desarrollo de proyectos vinculados al agregado de valor y la soberanía alimentaria en la región norte de la provincia.

De esta manera, la Escuela Agrotécnica Eldorado y la Universidad Nacional de Misiones consolidan su rol como actores estratégicos en la profesionalización de la agricultura familiar, promoviendo procesos de formalización, innovación productiva y fortalecimiento de los circuitos socioeconómicos alimentarios locales.

La diplomatura se enmarca en los objetivos estratégicos del Plan de Desarrollo Institucional 2018–2026 de la Universidad Nacional de Misiones, promoviendo:

- Vinculación universidad-territorio.
- Transferencia tecnológica apropiada.
- Profesionalización de saberes locales.
- Fortalecimiento del entramado socioeconómico regional.

Se articula con la normativa provincial vigente:

- Ley VIII-69 de Agricultura Familiar.
- Ley VIII-68 de Producción Agroecológica.
- Ley XVII-71 de Alimentos Artesanales.
- Código Alimentario Argentino.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº **015/2026**

### ESTRUCTURA Y PLAN DE ESTUDIOS

---

#### Objetivo General

- Brindar competencias técnicas, normativas y de gestión para el agregado de valor en origen de alimentos, promoviendo procesos de transformación agroindustrial seguros, sostenibles y económicamente viables, que fortalezcan los circuitos cortos de comercialización y el desarrollo territorial en la región norte de Misiones.

#### Objetivos Específicos

- Aportar en técnicas profesionales de procesamiento y envasado de productos frutihortícolas, lácteos y cárnicos, optimizando el aprovechamiento de excedentes y la diversificación productiva.
- Promover la inocuidad alimentaria, mediante la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cumplimiento del Código Alimentario Argentino y la normativa provincial vigente, orientando a la formalización de salas y productos.
- Contribuir a la gestión de los emprendimientos con herramientas de la toma de decisiones como cálculo de costos, y margen bruto.
- Diseñar estrategias de comercialización y marketing, priorizando circuitos cortos como Ferias Francas, Mercados Concentradores y redes de consumo responsable, fortaleciendo el vínculo directo productor-consumidor.

---

### DESTINATARIOS Y REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN.

#### Cupo 35 personas:

La propuesta está dirigida a diversos actores del sector, con los siguientes cupos disponibles:

- Agricultores/as: 12 cupos.
- Técnicos/as profesionales: 5 cupos.
- Docentes de educación agropecuaria: 3 cupos.
- Estudiantes de nivel medio (con formación agropecuaria): 10 cupos. Graduados de la EAE y/o carreras afines de la UNaM: 5 cupos.

#### Mensualidades.

- Agricultores, técnicos y docentes: \$15.000 por mes.
- Graduados: \$10.000 por mes.
- Estudiantes: Sin costo (mediante sistema de becas).

## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

**Nota para Estudiantes externos:** Los estudiantes de nivel medio que no pertenezcan a la EAE deben contar con al menos un docente acompañante de su institución de origen.

### DISTRIBUCIÓN MODULAR Y CRONOGRAMA

La diplomatura cuenta con una carga horaria total de 100 horas. El cronograma se organiza en encuentros presenciales de 4 horas (08:00 a 12:00 h) y encuentros virtuales de 2 horas (19:00 a 21:00 h). Además de estas instancias sincrónicas, la carga horaria total contempla el tiempo destinado a la dedicación asincrónica, el cumplimiento de tutorías personalizadas y las horas requeridas para la elaboración y desarrollo del Trabajo Integrador Final (TIF).

MES	MÓDULO	EJES TEMÁTICOS PRINCIPALES	MODALIDAD	FECHA
ABR	1: Marco regulatorio y manipulación de alimentos.	Legislación vigente, BPA, BPM y manipulación segura de alimentos. Carnet Sanitario	Presencial	14/04/26
			Presencial	28/04/26
MAY	2: Desarrollo de subproductos frutihortícolas.	Técnicas de conservación, mermeladas, conservas y agregado de valor.	Virtual	12/05/26
			Presencial	27/05/26
JUN	3: Desarrollo de subproductos lácteos.	Elaboración de quesos, yogures y derivados de granja.	Virtual	09/06/26
			Presencial	23/06/26
JUL	4: Desarrollo de subproductos cárnicos.	Elaboración de chacinados y salazones, aplicando criterios de calidad, higiene e inocuidad.	Virtual	07/07/26
			Presencial	14/07/26
AGO	5: Apicultura y costos.	Manejo apícola y cálculo de costos de producción.	Presencial	11/08/26
			Virtual	25/08/26
SEP	6: Comercialización, marketing agropecuario y redes.	Diagnósticos, análisis de mercado y estrategias de venta.	Presencial	08/09/26
			Presencial	23/09/26
OCT	Presentación del TIF	Presentación y defensa del Trabajo Integrador Final.	Presencial	14/10/26

### MODALIDAD DE CURSADA

La modalidad de cursado es híbrida (presencial y virtual) con dos encuentros mensuales. Las clases se componen de dos instancias: una sincrónico para el desarrollo de contenidos teóricos, asincrónico para lectura de materiales y entrega de trabajos, y una presencial destinada a actividades prácticas, la misma se desarrollará bajo la modalidad taller.

- **Requisitos técnicos:** Es necesario contar con un dispositivo con conexión a internet para acceder a la plataforma de videoconferencias (Meet).
- **Material de apoyo:** Todos los módulos disponen de material bibliográfico complementario.
- **Insumos para prácticas:** Para el desarrollo de las elaboraciones, se solicita a los



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

participantes aportar elementos específicos (frascos, tapas, utensilios o materia prima), los cuales se informan previamente a cada encuentro.

- **Evaluación:** Al finalizar cada módulo, se realiza una actividad evaluativa sobre el desarrollo de la propuesta. Y un Trabajo Integrador Final (TIF) progresivo aplicando los conocimientos adquiridos durante el trayecto formativo.

### REQUISITOS DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

Al finalizar cada módulo se propondrá una actividad domiciliaria, donde los/as estudiantes deberán resolver en un tiempo pautado previamente con el/la docente responsable, en el transcurso de los 10 (diez) días posteriores al dictado de cada módulo. Se considerará aprobado a quienes acrediten una nota mínima de 6 (seis). Quienes no aprueben tendrán una instancia de recuperatorio bajo la misma modalidad.

-El trabajo final integrador individual (TIF) consistirá en la presentación tipo informe y defensa de un Proyecto de Agregado de Valor en Origen.

Dicho proyecto deberá abordar una problemática real de la cadena agroalimentaria regional (como logística de acopio, diversificación de productos o marketing para circuitos cortos) y ser diseñado bajo los principios de gestión democrática y administración transparente propuestos en el modelo de cogestión de la trama. La evaluación del TIF será realizada por el equipo docente designado para tal fin.

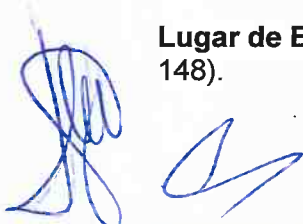
Para obtener la certificación, el participante debe:

- Cumplir con al menos el 80% de asistencia en los encuentros virtuales y presenciales.
- Aprobar el 100% de los trabajos por módulo.
- Aprobar el Trabajo Integrador Final (TIF) con su correspondiente informe y defensa.
- Mantener al día el pago de las mensualidades.

Para obtener el CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS encuadrado en las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y la normativa municipal vigente, el participante debe:

- Asistir al 100% del módulo 1.
- Cumplimentar la carga horaria establecida por la legislación (7 horas reloj).
- Realizar la evaluación escrita y aprobar con una nota mínima de 8 (ocho).
- Tramitar personalmente el carnet en la oficina de la Dirección de Bromatología Veterinaria y Zoonosis de la Municipalidad de Eldorado.

**Lugar de Encuentros Presenciales:** Escuela Agrotécnica Eldorado (Eldorado, km 3, Bertoni 148).



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### RECURSOS HUMANOS Y TÉCNICOS

#### Instituciones participantes.

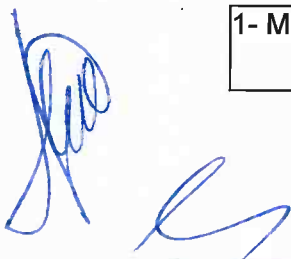
- Escuela Agrotécnica Eldorado (EAE – UNaM).
- Municipalidad de Eldorado.
- Ministerio de Salud Pública de la provincia de Misiones.
- Universidad Nacional del Nordeste (UNNE).

#### Cuerpo Docente UNaM:

1. Prof. Roberto Aquino	36.451.984	EAE
2. Prof. Nadia Barboza	29.534.702	EAE
3. Ing. Ind. Daniel Beccaluva	32.042.179	EAE
4. Med. Vet. Carin Friedenberger	26.907.737	EAE
5. Prof. Raúl González	21.758.219	EAE
6. Lic. Carolina Leiva	24.079.633	EAE
7. Prec. Pamela Maidana	33.950.852	EAE
8. Prof. Rogelio Martínez	28.231.625	EAE
9. Prof. Ian Millenar	35.005.165	EAE
10. Lic. Enso Ortt	27.470.328	EAE
11. Mgter. Noelia Rivaldi	34.016.531	EAE
12. Prof. Marilin Ruiz Díaz	41.616.168	EAE
13. Prof. Carlos Urbina	40.195.994	EAE
14. Ing. Alim. Mariela Vera	32.052.823	FCEQyN
15. Ing. Agr. Marcelo Zahner	28.611.341	EAE
16. Téc. Rodríguez De Lima, Lucas	37.472.769	EAE
17. Téc. DG Villalba Ivis Lorna	38.569.257	EAE
18. González, Gabriel Alejandro	25.393.483	EAE

#### Docentes Externos a la UNaM:

1- Med. Vet. Diego Manuel Gómez	26.701.274	FCV – UNNE
---------------------------------	------------	------------



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

El cuerpo docente se encuentra conformado principalmente por profesionales de la Escuela Agrotécnica Eldorado, quienes poseen amplia experiencia en el desarrollo práctico y profesional de los módulos que integran la propuesta formativa.

Asimismo, se cuenta con la participación de docentes de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (FCEQyN), quienes se destacan por su sólida formación específica y por desempeñarse, además, como profesionales en instituciones del medio local vinculadas a la Escuela Agrotécnica, fortaleciendo de este modo la articulación institucional y el enfoque aplicado de la formación.

Por su parte, el docente integrante de la Universidad Nacional del Nordeste (UNNE), perteneciente a la Facultad de Ciencias Veterinarias, se desempeña como investigador y docente en la Cátedra de Tecnología de los Alimentos, aportando una perspectiva académica y científica que enriquece la propuesta educativa.

### Apoyo Técnico.

1- Téc. Agrop. Lucas Rodríguez De Lima	EAE-UNaM
2- Prec. Pamela Maidana	EAE-UNaM
3- Téc. Diseño Gráfico Ivis Villalba	EAE-UNaM
4- Téc. Bromatología Marlene Zuk	Municipalidad de Eldorado
5- Prof. Antonella Vanina Bauer	SGEU-UNaM
6- Mgter. Federico Payes Monzón	FCEQyN

## GESTIÓN ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA

### Registro de SIU Guaraní.

El registro de los estudiantes en el SIU Guaraní se realizará posterior a la inscripción de los participantes a la propuesta formativa. La tarea estará a cargo de personal designado por la Secretaría General de Extensión Universitaria, con acompañamiento de dicha secretaría.

### Forma de Pago por único canal institucional SIU-Pagos .

La forma de pago de las mensualidades de la propuesta formativa se implementará a través de la plataforma de E-pagos, la cual es un medio virtual y será el único canal para abonar mensualidades. Sin embargo, con el fin de la virtualidad no sea una limitante para participar de la propuesta se contará con total acompañamiento para efectuar los pagos.



**ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026**
**Presupuesto detallado**

RUBRO	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	APORTE DIPLOMATURA	APORTE EAE-UNAM	
Breaks por módulo	Refrigerio para participantes	8	\$ 118.750	\$ 950.000	\$ 950.000		
Pasajes y viáticos	Traslado de docentes invitados/técnicos	2	\$ 300.000	\$ 600.000	\$ 600.000		
Material de librería	Fotocopias, impresiones, marcadores, hojas	Global	-	\$ 100.000	\$ 100.000		
Insumos para prácticas frutihortícolas	Azúcar, frutas, pulpas, especias, vinagre, frascos	1 módulo	-	\$ 123.400	\$ 65.000	\$ 58.400	
Insumos para prácticas lácteas	Leche, cuajo, fermentos, sal	1 módulo		\$ 146.000	\$ 80.000	\$ 66.000	
Insumos para prácticas cárnicas	Carne, condimentos, tripas, sal de cura	1 módulo		\$ 250.000	\$ 150.000	\$ 125.000	
Otros gastos operativos	Certificados, materiales varios	Global	-	\$ 250.000	\$ 200.000	\$ 50.000	
<b>TOTAL</b>					\$ 2.419.400	\$ 2.145.000	\$ 299.400

Los espacios de trabajo, aulas, equipamientos de proyección, equipamientos de computación y sonido, sala de industrias, equipamiento específico y necesario para el procesamiento de alimentos, utensilios, parte de los insumos de producción primaria serán aportados como contraparte por la Escuela Agrotécnica Eldorado.

**Estructura de sostenibilidad y becas**

En la presente propuesta formativa se implementará una estructura de becas totales y parciales. En el caso de los estudiantes regulares avanzados de nivel secundario con orientación agropecuaria, serán becados con el 100% de la mensualidad. En el caso de graduados recientes de la Escuela Agrotécnica y otras escuelas de orientación agropecuaria de nivel medio, se optará por realizar un descuento del 30% del valor de la mensualidad. Esta decisión tiene la intención de que estudiantes regulares de nivel secundario y graduados recientes en búsqueda o perfeccionamiento profesional puedan participar de la presente propuesta formativa. En el caso de las becas a estudiantes de nivel secundario, también se orienta a la participación de estudiantes de otras instituciones externas a la EAE o a la UNAM que tengan orientación agropecuaria en su formación.

**Plan de difusión institucional.**


La difusión de la propuesta se realizará mediante los medios de comunicación institucionales como la página oficial de la Escuela Agrotécnica, redes institucionales y redes sociales institucionales. También se pedirá colaboración para la difusión en la Secretaría General de Extensión Universitaria. Además, se va a llevar invitación particular a escuelas de nivel secundario con orientación agropecuaria de la zona, como así también a instituciones del ámbito agropecuario relacionadas con agricultores y agricultoras, como ferias francas, mercado concentrador zonal, y otras organizaciones y agrupaciones de agricultores.




## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DE REFERENCIA

- Araujo Osvaldo Ulises, Carballo, Marcelo Belmar, Habel Bruera, Glenda Elizabet, Hödl, Lucas Hayco, Niklas, César Otto, Orona, Martín Orlando, Consejo Federal de Inversiones (CFI). Informe Frutihortícola 2024.
- Anello, M. C. (2016). La institucionalización de las condiciones de intercambio de la AF en Misiones. X Jornadas Nacionales de Investigadores en Economías Regionales.
- Coraggio, J. (2010). La unidad doméstica y los emprendimientos de la economía social. En INTA (Ed.), Economía Social y Agricultura Familiar (Vol. 1a Edición.). Buenos Aires, Argentina. Ediciones INTA.
- Iglesias D, 2013 ARGENTINA, C. P. E. ANALISIS DE LA CADENA DE LA CARNE PORCINA EN ARGENTINA.
- <https://www.sidalc.net/search/Record/oai:localhost:20.500.12123-17424/Description>
- Ministerio del Agro y la Producción de Misiones (MAyP). Estudio de la cadena frutihortícola de Misiones (2021) e Informe Producción Orgánica (2025).
- Oviedo, A., et al. (2022). Contradicciones en la implementación de políticas públicas para la Agricultura y Soberanía Alimentaria en Misiones. Revista La Rivada SENASA. Asistencia técnica a agricultores familiares de Feria Franca (2022).
- Oviedo, A., et al. (2024). Entramados de la Red Yvá en Misiones. Territorios Productivos



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº **015/2026**

### PROGRAMA ANALÍTICO DE LOS CONTENIDOS A DESARROLLAR

**MÓDULO 1.** Parte 1: Marco regulatorio. Parte 2: Manipulación de alimentos.

**DOCENTES RESPONSABLES:** Mgter. Rivaldi, Noelia M; Ing. Beccaluva, Daniel; Téc. Rodríguez De Lima, Lucas M. Ing. Alim. Mariela Vera

**CONTENIDOS:** Contexto productivo de la provincia de Misiones. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Generalidades y Alimentos seguros: Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol de las personas que manipulan alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos.

Alimentos seguros: Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

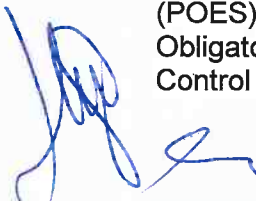
Cinco claves de la inocuidad: Clave 1: Mantenimiento de la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: Separación de alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: Cocción completa de los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 4: Mantenimiento de los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Clave 5: Utilización del agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): Enfermedades Transmitidas por alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A e intoxicación paralítica por moluscos o "Marea roja".

Alimentos libres de Gluten: Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

Nutrición: Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria, Rotulado Frontal de Alimentos.

Sistemas de gestión de inocuidad de alimentos: Buenas Prácticas de manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### BIBLIOGRAFÍA:

- -Ministerio del Agro y la Producción de Misiones. (2023). *Anuario Estadístico del Sector Agroindustrial de la Provincia de Misiones*. Posadas, Misiones.
- -Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). (2019). *Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción frutihortícola en el NE argentino*. Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Montecarlo, Misiones.
- -Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Septiembre de 2.024 2da Edición.
- -Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- -Manual sobre las Cinco claves para la Inocuidad de los Alimentos- ONU Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- -Manual para los Manipuladores de Alimentos- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / - Organización Mundial de la Salud. Washington, D.C., 2017.
- Codex Alimentarius. Comisión del Código Alimentarius. OMS-FAO. ISSN 1020-8097.
- -Código Alimentario Argentino (CAA). Art: 21.
- -Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos. Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- -Brock- Biología de los Microorganismos. MT. Madigan; JM Martinko; J. Parker. 10 ma. Edición. España- 2004.
- -Jay J.M. 2002.- Microbiología Moderna de los Alimentos. Acribia, Zaragoza ICSMF. - 2000.- Microorganismos de los Alimentos 6. Ecología microbiana de los productos alimentarios. Acribia, Zaragoza.
- -Vandevenne, CA.; Ribes, ME. "Métodos de Análisis Microbiológicos de los Alimentos", España. 2002.
- -Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos de Alimentos- ANMAT-INAL
- -Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- -Apuntes de Catedra Microbiología General y de los Alimentos y de la Maestría en Tecnología de los Alimentos. FCEQyN-UNaM

**MÓDULO 2:** Conservas y Valor Agregado en Productos Frutihortícolas Regionales

**DOCENTES RESPONSABLES:** Barboza Nadia, Millenaar Ian, Zanher Marcelo

**CONTENIDOS:** Este módulo se desarrolla en la Escuela Agrotécnica Eldorado, institución preuniversitaria que cuenta con Sala de Industria habilitada a nivel municipal y provincial, inscripta en el Registro Provincial de Elaboradores de Alimentos Artesanales (RPEA Nº Mi000263), con implementación de BPM, POES y MIP.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

El enfoque integra soberanía agroalimentaria, agregado de valor local, seguridad alimentaria y cumplimiento normativo como base del desarrollo regional.

### EJES PRINCIPALES DEL MÓDULO

1. Marco Normativo y Formalización.
2. Buenas Prácticas e Inocuidad.
3. Tecnología de Conservación Vegetal.
4. Prácticas Productivas.
5. Controles de Calidad.

### • BIBLIOGRAFÍA:

- Amores de Gea, D. (2013). Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/ereader/elibrounam/50662?page=1>
- Casp Vanaclocha, A. (2003). Procesos de conservación de alimentos (2a. ed.). Mundi-Prensa. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Cornell Lucy. (2015). Conservas Caseras. ISBN 978-9962-04363-8 256pp. Recuperado de <http://190.57.147.202:90/xmlui/handle/123456789/2616>
- Chaves O, M. (2019). Guía de laboratorios de lácteos. Sello Editorial Universidad del Tolima. <https://elibro.net/es/ereader/elibrounam/122269?page=36>
- Gómez, B. (2016). Manual del manipulador de alimentos. Marge Books. <https://elibro.net/es/ereader/elibrounam/43768?page=116>
- Medin, S. Medin, R. & Rossotti, D. (2016). Alimentos seguros: manipulación (2a. ed.). Fundación Proturismo. <https://elibro.net/es/ereader/elibrounam/78931?page=3>
- Ministerio de Salud Pública, (2013). Ley XVII-Nº 71 Alimentos Artesanales de la provincia de Misiones. 49pp
- Povea Garcerant, I. (2014). La función del envase en la conservación de los alimentos. Ecoe

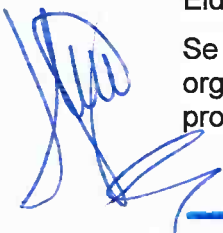
### MÓDULO 3: Derivados Lácteos e Inocuidad en Productos de Origen Animal

DOCENTES RESPONSABLES: Barboza Nadia, Millenaar Ian, Zanher Marcelo

CONTENIDOS: El módulo aborda la transformación de leche en productos con valor agregado (queso, yogur, dulce de leche), considerando los mayores riesgos microbiológicos asociados a alimentos de origen animal.

Se desarrolla en articulación con la Sala de Industria habilitada de la Escuela Agrotécnica Eldorado, garantizando prácticas bajo normativa vigente y controles reales de proceso.

Se enfatiza la importancia de la pasteurización, cadena de frío, control sanitario y rol de organismos como Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria en la regulación de productos de origen animal.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### EJES PRINCIPALES DEL MÓDULO

1. Marco Normativo y Control Sanitario.
2. Microbiología Aplicada.
3. Tecnología de Elaboración.
4. Prácticas Productivas.
5. Controles de Calidad.

### BIBLIOGRAFÍA:

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Centro Regional Patagonia Norte, Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle: Requisitos para habilitar establecimientos de elaboración de alimentos.
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial Producción de alimentos: recomendaciones para la producción de alimentos, coordinado por José Kurlat. - 2a ed. - Buenos Aires:
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial INTI, 2009. file:///D:/usuario/Documentos/libros%20to%20a%C3%B1o/Recomendaciones-Prod-Alimentos.pdf
- Rodríguez A, R. Giha J, E. R. & Mayorga J, S. (2020). Producción de derivados lácteos.1. Universidad De La Salle - Ediciones Unisalle. <https://elibro.net/es/ereader/elibrounam/215703?page=4>
- Organización Mundial de la Salud Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: leche y productos lácteos, Roma, 2011, <https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s00.pdf>  
<https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/135000-139999/138933/norma.htm>

---

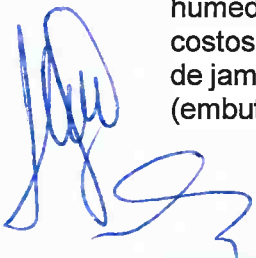
### MÓDULO 4: Chacinados y Salazones

**DOCENTES RESPONSABLES:** Friedenberger, Carin – MV, Gómez, Diego – MV, Ruiz Díaz, Marilin – Prof., Urbina, Carlos

**Contenidos:** Contexto productivo regional. BPG/BPP (visión general). Procesos de faena (impacto general). Enfoque agroecológico.

Contenidos centrales: Chacinados: definición, clasificación, requisitos de planta, materia prima, continentes, aditivos, flujograma.

Salazones: definición, clasificación, materia prima, aditivos, sistemas de salado (seco, húmedo, mixto), salmuera y aplicaciones. Repaso aplicado: temperatura, principios básicos, costos. Organización de grupos y materiales. Práctica: elaboración de chorizo fresco. Salazón de jamón (seco, húmedo, mixto). Ahumado de chorizo y carne. Elaboración de morcilla casera (embutido escaldado). Evaluación final de productos.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

### BIBLIOGRAFIA:

- Código Alimentario Argentino (CAA) Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) & Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Código Alimentario Argentino. Actualización permanente. Disponible en: (argentina.gob.ar in Bing).
- Mayer, A. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Material técnico del INTA
- BPM en productos cárnicos.
- Manual de chacinados y embutidos artesanales. Tecnologías de conservación: salado, curado y ahumado. Calidad de carne.
- Normativa SENASA.
- Reglamento Técnico de Productos Cárnicos y Chacinados. Manual de BPM.
- Guía de control de temperatura. Uso de aditivos permitidos.

**MÓDULO 5.** Parte 1. Gestión de Calidad, Trazabilidad y Agregado de Valor en Productos Apícolas Regionales

**DOCENTES RESPONSABLES:** Prof. Millenaar Guillermo Ian

### CONTENIDOS:

El módulo aborda la apicultura como actividad estratégica para la diversificación productiva en la provincia de Misiones, destacando el potencial diferencial de la miel regional en función de su biodiversidad subtropical y su identidad territorial.

Se propone comprender la calidad como un proceso integral que inicia en el apiario y culmina en el consumidor, integrando Buenas Prácticas Apícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas básicos de trazabilidad, en el marco del Código Alimentario Argentino y las normativas del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Asimismo, se reconoce el aporte técnico del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria en la caracterización de la miel misionera.

La propuesta se organiza en cuatro ejes:

1. **Diferenciación desde el territorio**, vinculando biodiversidad, calendario de floración y calidad.
2. **Trazabilidad y gestión**, como herramientas para reducir riesgos y fortalecer la formalización productiva.
3. **Control de calidad en extracción y envasado**, considerando las particularidades climáticas regionales y las características de mieles de *Apis mellifera* y meliponas.
4. **Agregado de valor**, mediante productos como miel cremosa, tintura de propóleo y mieles saborizadas, analizados desde la perspectiva de registros, control de procesos y rotulado.



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

El enfoque combina fundamentos técnicos y aplicación práctica en sala de industria, promoviendo que los productores misioneros compitan no por volumen solamente, sino por identidad, calidad y diferenciación, transformando la biodiversidad regional en valor económico sostenible.

### **BIBLIOGRAFÍA:**

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (s. f.). Código Alimentario Argentino (Ley N.º 18.284). Ministerio de Salud de la Nación. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>.
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2018). Guía de buenas prácticas de manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos. ANMAT. <https://www.argentina.gob.ar/anmat>.
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. (s. f.). Manual de buenas prácticas apícolas. SENASA. <https://www.argentina.gob.ar/senasa>.
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. (s. f.). Resoluciones y normativa apícola vigente. SENASA. <https://www.argentina.gob.ar/senasa>.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2011). Buenas prácticas apícolas y de manufactura en la producción de miel. INTA.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2014). Trazabilidad en la cadena apícola: herramientas para pequeños productores. INTA.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2018). Caracterización de mieles argentinas según origen botánico y geográfico. INTA.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2017). Meliponicultura: producción y manejo de abejas nativas sin aguijón en el NEA. INTA.
- Vit, P., Pedro, S. R. M., & Roubik, D. W. (Eds.). (2013). Pot-honey: A legacy of stingless bees. Springer.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). Guía para el desarrollo de productos agroalimentarios con valor agregado. FAO.

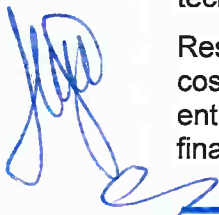
---

**MÓDULO 5:** Parte 2: Planificación económica.

**DOCENTES RESPONSABLES:** Prof. Rogelio Martínez

La producción de alimentos con valor agregado constituye una estrategia clave para fortalecer la economía de la chacra y mejorar los ingresos de las pequeñas unidades productivas. Sin embargo, la sostenibilidad de estos emprendimientos no depende únicamente del saber técnico-productivo, sino también de una adecuada planificación económica.

Resulta fundamental que los participantes adquieran herramientas básicas de análisis de costos que les permitan comprender cómo se compone el costo de sus productos, diferenciar entre costos fijos y variables y reconocer la incidencia de cada uno en el resultado económico final. El desconocimiento de estos aspectos suele derivar en la fijación inadecuada de precios,



## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

márgenes insuficientes o incluso pérdidas no advertidas. Desde el campo de la Matemática aplicada, este módulo propone abordar nociones como costo total, costo unitario, margen de beneficio y punto de equilibrio, no como conceptos abstractos, sino como instrumentos concretos para la toma de decisiones, trabajando en casos concretos y con herramientas sencillas. Comprender el punto de equilibrio, por ejemplo, permite dimensionar cuánta producción es necesaria para cubrir los costos; analizar el margen de ganancia posibilita proyectar la viabilidad del emprendimiento y planificar su crecimiento.

De esta manera, la planificación económica se presenta como una herramienta estratégica que fortalece la autonomía de los productores, favorece la gestión responsable de los recursos y contribuye a la consolidación de microemprendimientos sustentables en el tiempo. El enfoque práctico y contextualizado de los contenidos busca que los participantes puedan transferir inmediatamente los aprendizajes a su propia realidad productiva, integrando saberes técnicos y económicos en una visión integral del proceso productivo.

### OBJETIVOS DEL MÓDULO

1. Comprender la estructura de costos de un microemprendimiento, identificando y diferenciando costos fijos y variables, y calculando el costo total y el costo unitario de producción.
2. Aplicar herramientas básicas de análisis económico para determinar el punto de equilibrio y establecer precios de venta que aseguren la sostenibilidad y rentabilidad del emprendimiento.

### CONTENIDOS:

La estructura de costos en la pequeña unidad productiva: costos fijos y costos variables. Costo total y costo unitario.

Procedimientos y herramientas para el cálculo de costos: regla de tres simple, cálculo de porcentajes y prorrateo de gastos.

Margen de ganancia y su incidencia en la rentabilidad del emprendimiento.

Punto de equilibrio: concepto, cálculo e interpretación en el contexto de microemprendimientos.

Criterios para la determinación del precio de venta en función de costos y margen de ganancia.

---

### MÓDULO 6: PARTE 1: COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING AGROPECUARIO

DOCENTES RESPONSABLES: Mgter. Lic. LEIVA, Roxana Carolina

### CONTENIDOS:

Introducción al marketing agropecuario: La comercialización como proceso y no como hecho aislado. Diferencia entre: producir, vender, y capturar valor. Concepto de cadena de valor agroalimentaria. El rol del productor como tomador de decisiones comerciales. Importancia del diagnóstico como punto de partida para cualquier mejora. De la comercialización al marketing.

Cliente, mercado y propuesta de valor: Concepto de mercado y segmentación. Cliente vs

## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

consumidor. Necesidades, expectativas y criterios de compra.

Propuesta de valor: qué ofrezco, a quién, por qué me eligen. Diferenciación en economías regionales y pequeña escala.

Marketing mix aplicado al agro: Producto, Precio, Distribución, Promoción.

Canales de comercialización y estrategias de venta Concepto de canal de comercialización. Tipos de canales. Ventajas y desventajas de cada canal. Importancia de la diversificación comercial. Relación volumen-precio-riesgo.

Precio y valor: Diferencia entre costo y precio. Percepción de valor. Precio según canal. Margen del productor.

Marca, presentación y planificación comercial Concepto de marca en pequeña escala. Importancia del empaque y la etiqueta. Planificación comercial básica. Mejora continua aplicada a la comercialización.

Marketing agropecuario y herramientas digitales.

### **BIBLIOGRAFÍA:**

- Ameconi, O. (2004) Microempresas en Acción PyMEs. (pp 92-109)). Editorial Macchi
- Pena, S. (2013) Administración de la Empresa Agropecuaria. (Cap 1,2,7,8) Editorial Facultad de Agronomía
- Guías de gestión para las pequeñas empresas. (1996). Gestión de la calidad total. (pp 3-12 y 17-27). Ediciones Diaz de Santos.
- Rodríguez, G. (s.f.). Fundamentos de marketing agropecuario. Recuperado de <https://www.scribd.com/document/665486961/Libro-Marketing-Agropecuario-2>
- Osterwalder, A. (2019) Generación de Modelos de Negocio. Valletta Ediciones.

### **MÓDULO 6: PARTE 2: Comunicación Visual y Valor Agregado en Alimentos Regionales**

**DOCENTE RESPONSABLE:** Tec. Villalba Ivis Lorna, Sosa, María Belén (Diseñadora y Productora Audiovisual).

### **CONTENIDOS:**

#### **Bloque 1: Identidad que Genera Confianza**

El diseño como garantía de calidad y anécdotas de influencia en el mercado. Branding para alimentos: Colores de la tierra y tipografías legibles. Caso de éxito local: Análisis de las etiquetas de la Escuela Agrotécnica (Mermeladas/Pickles).

El salto profesional: Cuándo y por qué contratar a un diseñador para escala nacional.

#### **Bloque 2: La Etiqueta como Documento Técnico**

Jerarquía visual: Ubicación estratégica de marca vs. datos obligatorios. Lectura y contraste: Legibilidad para el consumidor y errores comunes. Soportes de impresión: Hogareño vs.

## ANEXO RESOLUCIÓN CS Nº 015/2026

Imprenta (Vinilos OPP resistentes a humedad).

### Bloque 3: Taller Práctico con Herramientas Digitales

Configuración técnica en Canva: Milímetros, márgenes y resolución. Mantenimiento de la identidad: Coherencia de fuentes y colores.

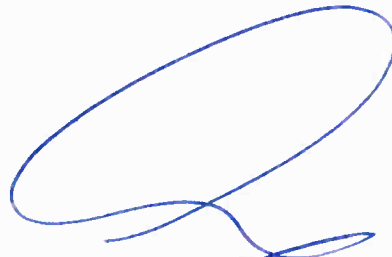
Exportación profesional: Generación de PDF para imprenta (evitando colores opacos).

### Bloque 4: Visibilidad y Estrategia Audiovisual

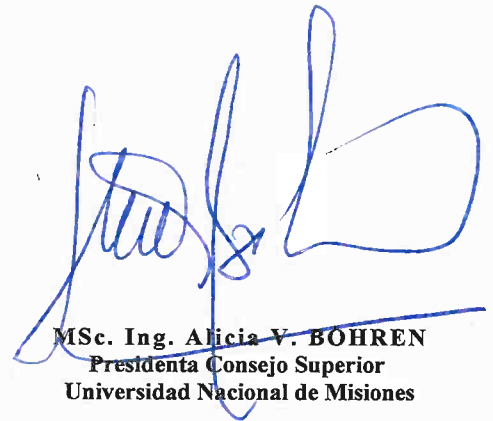
Invitada especial: El impacto de la producción audiovisual en alimentos. Estrategia en Redes (Facebook e Instagram): Generación de contenido orgánico y funciones gratuitas. Lanzamiento del Proyecto Final: Consignas de aplicación al emprendimiento propio.

### BIBLIOGRAFIA:

- Código Alimentario Argentino (Capítulo V: Rotulación).
- Costa, Joan. *La imagen de marca*.
- Ledesma, María. *El diseño gráfico en la comunicación*.
- Guías de buenas prácticas de rotulado para PyMEs (MAGyP).



Ing. Ftal Daniel VIDELA  
Secretario Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones



MSc. Ing. Alicia V. BOHREN  
Presidenta Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones