



Universidad Autónoma del Estado de México

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales

Toluca, Estado de México, octubre de 2017.

GUIÓN EXPLICATIVO PARA EL EMPLEO DE LAS DIAPOSITIVAS

Programa de estudios: Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario.

Unidad de aprendizaje: La gestión de las producciones diferenciadas al nivel nacional e internacional.

Unidad de competencia 2: Las diferentes formas de aseguramiento de la calidad diferenciada.

Tema: Diferenciación de la calidad de las producciones agroalimentarias.

Subtema: Diferenciación y ventajas de la calidad en lácteos

Elaborado por: Dra. en CA y RN. Alejandra Donají Solís Méndez.

El material presentado comprende el primer subtema (Diferenciación de sistemas agroalimentarios) del Tema Diferenciación de la calidad de las producciones agroalimentarias, de la segunda unidad (Las diferentes formas de aseguramiento de la calidad diferenciada) de la Unidad de Aprendizaje La gestión de las producciones diferenciadas al nivel nacional e internacional.

Es una UA que se oferta en el segundo semestre en el marco del 2do Diplomado superior universitario de Calidad, Calificación y Diferenciación de productos Agroalimentarios (CALPA) de la Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario de la UAEM del plan de estudios

reestructuración 2012 que se imparte en Instituto de Ciencias agropecuarias y rurales de la UAEMex.

Las diapositivas están diseñadas para impartirse en dos sesiones teóricas, esto en atención a una hora teórica y una práctica a la semana marcada en el programa de la Unidad de Aprendizaje.

El material incluye principalmente imágenes y palabras clave para desarrollar el tema la Diferenciación de sistemas agroalimentarios poniendo como ejemplo las producciones diferenciadas de lácteos que de manera personal conozco detalladamente. Al principio de la presentación se muestra la clasificación según originalidad, escala de producción, tipo de proceso, producto o comercialización. Posteriormente, se ejemplifica con una denominación de origen de queso español. Luego con un queso artesanal típico del Valle de Toluca. Se plantean las ventajas de la diferenciación de la calidad para finalmente detallar elementos de la gestión de una denominación de origen enfatizando principalmente el recurso humano seguido de los recursos ambientales y la necesidad y ventajas de que las producciones diferenciadas sean sustentables y sostenibles.

Con ayuda del presente material, el alumno aprende a ubicar, identificar los elementos que diferencian la calidad de los productos agroalimentarios. Esta habilidad la deben tener debido a que si no aprenden a identificar desde un principio no podrán diferenciar ni tener un concepto amplio del producto alimentario que se pretende observar, documentar y finalmente gestionar.

Durante la impartición del curso las clases teóricas se intercalan con sesiones prácticas en campo o con estudios de caso a manera de ejemplos para que identifiquen y diferencien la calidad en productos agroalimentarios, así como con sus casos particulares que están trabajando en su trabajo terminal de grado.

Se complementó la bibliografía proporcionada en el programa de la UA para la realización del presente material didáctico.

Los requerimientos de equipo para el uso del material son: Para proyectar el material se requiere computadora con programa para abrir archivos pdf, proyector (cañón), un salón con luz tenue y un señalador.