



I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Operaciones y Logística Alimentaria
CÓDIGO	:	AG55
CICLO	:	202202
CUERPO ACADÉMICO	:	Lizarzaburu Bolaños, Juan Carlos Orlando
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	17
HORAS	:	3 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Administración y Agronegocios

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

Curso de especialidad en la carrera de Administración y Agronegocios, de carácter teórico dirigido a los estudiantes del octavo ciclo, que busca desarrollar la competencia general de Pensamiento Crítico así como la competencia específica de Dirección Agrocomercial.

Las operaciones y la logística en la industria alimentaria contribuyen a la optimización y racionalización de procesos que incluyen la recepción, el almacenamiento y el movimiento en almacenes así como el tratamiento y la información de los datos generados.

El curso busca capacitarte en el análisis de las operaciones involucradas en el proceso logístico como base para asegurar la calidad de los productos agroalimentarios.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso, el estudiante diseña un proyecto vinculado a las principales operaciones involucradas en el proceso logístico de la exportación de los productos hortofrutícolas, que asegure la calidad de los productos.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD N°: 1 LOGÍSTICA

LOGRO

Al finalizar la unidad, el estudiante diferencia las operaciones asociadas a los procesos logísticos implicados en el procesamiento de productos perecibles.

TEMARIO

- Semana 1: Gestión de Cadena de Suministro. Funciones de la logística.
- Semana 2: Costos logísticos
- Semana 3: Gestión de Almacenes.
- Semana 4: Tecnología y Logística. Gestión de Inventarios
- Semana 5: Abastecimiento y Gestión de Proveedores
- Semana 6: Distribución física. Medios de Transporte
- Semana 7: Operadores logísticos y otros actores en la cadena Logística
- Semana 8: Presentación Trabajo Parcial

HORA(S) / SEMANA(S)

Semanas 1, 2,3, 4,5, 6,7 y 8

UNIDAD N°: 2 COMERCIALIZACION

LOGRO

Al finalizar la unidad, el estudiante diferencia los agentes que participan en los procesos de comercialización de productos perecibles, en particular frutas y hortalizas.

TEMARIO

- Semana 9: Oferta exportable peruana. Estadísticas de exportación e importación.
- Semana 10: Nuevos productos con potencial. Análisis de los mercados internacionales.
- Semana 11: Agentes que intervienen en la comercialización.

HORA(S) / SEMANA(S)

Semanas 9, 10 y 11

UNIDAD N°: 3 EXPORTACIONES E IMPORTACIONES

LOGRO

Al finalizar la unidad, el estudiante relaciona las operaciones asociadas con los principales procesos de exportación/importación de productos hortofrutícolas.

TEMARIO

- Semana 12: INCOTERMS
- Semana 13: Exportaciones
- Semana 14: Importaciones
- Semana 15: Acuerdos comerciales internacionales.
- Semana 16: Presentación Trabajo Final

HORA(S) / SEMANA(S)

Semanas 12, 13, 14 , 15 y 16

VI. METODOLOGÍA

El curso Operaciones y Logística Alimentaria, es un curso presencial que se basa en el uso del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). El objetivo principal es la elaboración de un proyecto grupal asociado a las operaciones y logística alimentaria. Para ello contarás con la asesoría del profesor quien a lo largo del semestre te orientará en la organización y planificación de tu propuesta.

Las actividades de aprendizaje incluyen visitas de estudio, exposiciones audiovisuales, trabajos de investigación

y solución de casos prácticos. En todas ellas se fomentará tu capacidad de análisis, investigación y participación, individual y en equipo, a fin de facilitar la adquisición de las competencias señaladas en el perfil profesional de la carrera.

La asignatura tiene 3 créditos, que incluyen 3 horas de teoría a la semana, el estudiante debe dedicar un promedio de 6 horas semanales dentro y fuera de clase para tener éxito en esta asignatura.

La evaluación del curso está centrada en la elaboración de un proyecto de agronegocios, en particular del sistema agroalimentario. Las tareas sirven para evaluar el manejo de la información y las prácticas calificadas la aptitud en la resolución de casos. La participación busca valorar la actitud del estudiante y su predisposición frente al curso.

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

$$10\% (PC1) + 10\% (TA1) + 20\% (TP1) + 10\% (PC2) + 10\% (TA2) + 10\% (PA1) + 30\% (TF1)$$

TIPO DE NOTA	PESO %
PC - PRÁCTICAS PC	10
TA - TAREAS ACADÉMICAS	10
TP - TRABAJO PARCIAL	20
PC - PRÁCTICAS PC	10
TA - TAREAS ACADÉMICAS	10
PA - PARTICIPACIÓN	10
TF - TRABAJO FINAL	30

VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
PC	PRÁCTICAS PC	1	Semana 6		SÍ
TA	TAREAS ACADÉMICAS	1	Semana 7		NO
TP	TRABAJO PARCIAL	1	Semana 8		NO
PC	PRÁCTICAS PC	2	Semana 13		SÍ
TA	TAREAS ACADÉMICAS	2	Semana 14		NO
PA	PARTICIPACIÓN	1	Semana 15		NO
TF	TRABAJO FINAL	1	Semana 16		NO

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/8560126080003391?institute=51UPC_INST&auth=LOCAL

ANEXO

En este anexo, se encuentran los reglamentos que todo alumno está obligado a leer y a cumplir en su rol de estudiante universitario en la UPC.

REGLAMENTO DE DISCIPLINA DE ALUMNOS :

<https://sica.upc.edu.pe/categoria/reglamentos-upc/sica-reg-26-reglamento-de-disciplina-de-alumnos>

REGLAMENTO PARA LA PREVENCIÓN E INTERVENCIÓN EN CASOS DE HOSTIGAMIENTO SEXUAL- UPC:

<https://sica.upc.edu.pe/categoria/normalizacion/sica-reg-31-reglamento-para-la-prevencion-e-intervencion-en-casos-de-hostiga>