



UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	9
5321026	ESTRATEGIAS Y DESARROLLO DE MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADA		TIPO	OBL.
H. TEOR. 3.0	SERIACION		TRIM.	
H. PRAC. 3.0			IX	

OBJETIVO(S) :

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Conocer las características de producción de los productos agropecuarios ligadas al origen geográfico, región, alimentación animal o los métodos de manejo para generar marcas de calidad diferenciada.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Comprender los conceptos de marcas de calidad.
2. Comprender el beneficio de generar marcas de calidad para el desarrollo rural.
3. Comprender las estrategias de desarrollo de marcas de calidad.
4. Comprender las estrategias de diferenciación de productos.
5. Comprender los conceptos de certificación de productos agropecuarios tales como la Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidades Tradicionales Garantizadas.
6. Conocer los organismos reguladores y certificadores de marcas de calidad diferenciada.

CONTENIDO SINTETICO:

1. Marcas de calidad, desarrollo rural y producción agroalimentaria sostenible.
2. El concepto de marca de calidad y su gestión comercial.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

3. Estrategias en el desarrollo de las marcas de calidad.
4. Estrategias de diferenciación: propiedad intelectual y calidad.
5. Sellos reconocidos por la Unión Europea.
 - 5.1. Productos vinculados a un territorio.
 - 5.1.1. Denominación de Origen Protegida.
 - 5.1.2. Indicación Geográfica Protegida.
 - 5.2. Productos vinculados a un método de producción.
 - 5.2.1. Especialidades Tradicionales Garantizadas.
 - 5.2.2. Producción ecológica o biológica.
6. Marcas y certificaciones de aseguramiento de la calidad.
7. Consejos reguladores y certificadoras.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se discutirá sobre las características de producción de los productos agropecuarios ligadas al origen geográfico, región, alimentación animal o los métodos de manejo para generar marcas de calidad diferenciada y cuál es el impacto en el desarrollo rural. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quién indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

MODALIDADES DE EVALUACION:**EVALUACIÓN GLOBAL:**

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la

**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos e incluyen herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, desempeño en el laboratorio y reportes de prácticas) lo que permitirá ponderar el conocimiento adquirido y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:

Se admite la evaluación de recuperación global o complementaria.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

1. ARROYOS, C. 2007. Desarrollo Rural Sostenible en la UE, El nuevo FEADER 2007-2013. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
2. Bolton, A. 2007. Sistemas de Gestión de la calidad en la industria alimentaria: guía para ISO 9001/2 /. Acribia. Zaragoza, España. 227 p.
3. Carey, M. 1993. Managing sustainable development. Earthscan Publication Limited. Minneapolis, USA. 305 p.
4. CRUZ, J. COBOS, B. MÉNDEZ, M. CÁCERES, F. 2004. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español. Distribución y Consumo. Julio-Agosto. p. 23-29.
5. García G. M., Quintero R. R., López M. A. 2013. Biotecnología Alimentaria. Limusa. Mexico D.F., 637 p.
6. Mercado, C., 2007. Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Agroalimentaria N24. P 119 -131.
7. MUCHNIK, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. Agroalimentaria 22. p. 89-98.
8. OYARZÚN, M.T. 2002. Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial. Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la Alimentación.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO