

CERTIFICADO UNIVERSITARIO COMERCIO Y LEGISLACIÓN AGROEXPORTADORA

UNAH Campus Choluteca

Dirección
Académica
de Formación Tecnológica



VRA
Vicerrectoría
Académica



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

Ficha de Registro del Certificado Universitario

Nombre del Certificado:	Código de certificado:
Comercio y Legislación Agroexportadora	208
Unidad Académica responsable:	Nivel:
– UNAH Campus Choluteca Departamento de Ingeniería Agroindustrial	BÁSICO Título de Educación Media
Carga Horaria en créditos académicos:	Dirigido a:
– TAE-255 Mercados Internacionales para la Agroexportación 3 C.A. – TAE-265 Legislación Comercial y Operaciones de Aduanas 3 C.A. – TAE-286 Certificaciones en Agroexportación 3 C.A. Condiciones curriculares: La clase de Mercados Internacionales para la Agroexportación se puede cursar en el mismo período académico que Legislación Comercial y Operaciones de Aduanas. Ambas asignaturas son requisito para cursar Certificaciones en Agroexportación.	Productores, empresarios del sector agroexportador, profesionales y técnicos del área agroindustrial, funcionarios de instituciones gubernamentales y ONG, Consultores y Asesores en Comercio Internacional. Estudiantes y recién graduados de carreras afines.
Duración:	Modalidad:
Fecha de inicio: III PAC 2025 Fecha de finalización: III PAC 2026 Vigencia de certificado: (tres promociones) Emisión del certificado: Fecha máxima de emisión del certificado III PAC 2026.	Presencial/Distancia
Costo del certificado:	
L 2,500.00 (único pago).	
L 1,250.00 por espacio de aprendizaje (2).	
Elaborado por:	Fecha:
Departamento de Ingeniería Agroindustrial	Abril 2025
Revisado por:	Fecha:
DAFT	Abril 2025
Aprobado por:	Fecha:
Pendiente	Pendiente

Subcompetencias:

- a. Analizar tendencias y demanda de productos agroalimentarios en mercados internacionales
- b. Identificar requisitos técnicos y comerciales de países importadores
- c. Desarrollar estrategias de posicionamiento para productos agrícolas en mercados objetivo
- d. Evaluar canales de distribución y logística internacional para agroexportaciones
- e. Aplicar herramientas de inteligencia comercial para identificar oportunidades de negocio
- f. Diseñar planes de internacionalización para productos agropecuarios
- g. Interpretar normativas nacionales e internacionales que regulan el comercio agrícola
- h. Gestionar documentación requerida para operaciones de exportación (certificados, permisos)
- i. Aplicar procedimientos aduaneros para productos agroalimentarios
- j. Calcular aranceles y tributos aplicables a las agroexportaciones
- k. Manejar regímenes aduaneros especiales para productos perecederos
- l. Resolver incidencias en operaciones de comercio exterior agrícola
- m. Implementar protocolos para obtener certificaciones internacionales (GlobalGAP, Orgánico, Fair Trade)
- n. Gestionar procesos de certificación de inocuidad alimentaria (HACCP, BPM)
- o. Preparar auditorías para estándares de calidad de exportación
- p. Interpretar requisitos de certificación para diferentes mercados destino
- q. Desarrollar sistemas de trazabilidad para productos agroexportables
- r. Aplicar normas de sostenibilidad y responsabilidad social en cadenas de exportación

Resultados de aprendizaje:

- a. Analizar tendencias y demanda de productos agroalimentarios en mercados internacionales, identificando requisitos técnicos y comerciales de países importadores. Desarrollar estrategias de posicionamiento para productos agrícolas en mercados objetivo, evaluando canales de distribución y logística internacional para agroexportaciones. Aplicar herramientas de inteligencia comercial para identificar oportunidades de negocio y diseñar planes de internacionalización efectivos para productos agropecuarios.
- b. Interpretar normativas nacionales e internacionales que regulan el comercio agrícola, gestionando eficientemente la documentación requerida para operaciones de exportación (certificados, permisos).

Aplicar procedimientos aduaneros específicos para productos agroalimentarios, calculando aranceles y tributos aplicables. Manejar regímenes aduaneros especiales para productos perecederos y resolver incidencias comunes en operaciones de comercio exterior agrícola.

- c. Implementar protocolos para obtener certificaciones internacionales (GlobalGAP, Orgánico, Fair Trade) y gestionar procesos de certificación de inocuidad alimentaria (HACCP, BPM). Preparar auditorías para cumplir con estándares de calidad de exportación e interpretar requisitos de certificación para diferentes mercados destino. Desarrollar sistemas de trazabilidad para productos agroexportables y aplicar normas de sostenibilidad y responsabilidad social en cadenas de exportación, asegurando competitividad en mercados globales.

Contenidos:

Se anexan descripciones mínimas de los espacios de aprendizaje de:

- TAE-255 Mercados Internacionales para la Agroexportación 3 C.A.
- TAE-265 Legislación Comercial y Operaciones de Aduanas 3 C.A.
- TAE-286 Certificaciones en Agroexportación 3 C.A.

Estrategias de Enseñanza-aprendizaje:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – La formulación de un plan de investigación por los estudiantes. – Aprender Haciendo en el campo y aula con tutoría del docente. – Aplicación de videos de los temas aplicando casos de estudio. – Revisión de informes parciales, monitoreo y seguimiento a los estudiantes – Aplicación de entrevistas. – Aplicación de las encuestas por los estudiantes. – Procesamiento de la información por los estudiantes. – Comunicaciones online, uso de internet. – Análisis de casos de estudio – Estructuración y preparación del informe final del documento. – Exposiciones de los planes de comercialización. – Discusión de los planes de comercialización con una terna de tres docentes. | <ul style="list-style-type: none"> – Análisis comparativos sobre los procesos de certificación implementados en las empresas agroexportadoras visitadas. – Debate y discusión, luego de haber observado los videos sobre tecnologías, registros y controles implementados en la producción de alimentos. – Revisión de informes técnicos, acerca de las normas sanitarias y control de calidad de productos agrícolas. – Desarrollar un diagrama para ilustrar la implementación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura para asegurar la inocuidad de las frutas y hortalizas, desde la instalación del cultivo hasta el punto final de destino “El Consumidor”. – Describir los sistemas internos de control de calidad detectados en dos de las empresas visitadas. |
|--|--|

Método de evaluación:

- Diagnóstico inicial, incluyendo desarrollo de guías, análisis de casos, rúbricas de evaluación y preguntas orales y/o escritas de tipo ensayo.
- Formativa, incluyendo escalas de valoración, listas de cotejo, escalas de apreciación, rúbricas y escalas de Likert.
- Sumativa, incluyendo ensayos, análisis de casos, resolución de situaciones problemáticas y exposiciones, elaboración de informes.

El estudiante se considera “APTO” para recibir el Diploma de aprobación cuando el docente a evaluado la totalidad de resultados de aprendizaje y cumpla con el 80% de asistencia. Si el estudiante solamente cumple con el 80% de asistencia, pero no cumple con la totalidad de los resultados de aprendizaje, se otorgará un Diploma de participación.

Contacto del Coordinador del Certificado

UNAH Campus Choluteca:

Nombre: Laura Banegas

Correo electrónico: laura.banegas@unah.edu.hn

Teléfono: 9992-6527

Código de tesorería:3008

TAE-255 Mercados Internacionales para la Agroexportación 3 C.A.




UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

Código y Nombre del espacio de aprendizaje:		TAE-255 MERCADOS INTERNACIONALES PARA LA AGROEXPORTACION	
Facultad:		Departamento:	Econo Administrativo
Carrera según grado:	TECNÓLOGO UNIVERSITARIO EN AGROEXPORTACION		
Modalidad en la que se presenta el proceso de aprendizaje:			
Presencial		☒	
Herramienta de apoyo a la presencialidad (plataforma)			
Distancia			
e-learning		☐	
b-learning		☐	
Requisitos del espacio de aprendizaje (código, nombre y créditos): TAE-204 Cultivos de Exportación II C.A. 3, TAE-214 Control de Calidad C.A. 4.			
DISTRIBUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA DEL ESPACIO DE APRENDIZAJE			
1 HORA (CON EL DOCENTE)+ EQUIVALE A 2 HORAS = 3 HORAS X 15 SEMANAS TRABAJO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE= 45 HORAS			
POR CADA HORA CON EL DOCENTE EL ESTUDIANTE DEBE TENER 2 HORAS DE TRABAJO			

Créditos Académicos	Semanas por período académico	Tipos de Horas	Hora trabajo semana I	Hora por período académico de 15 semanas		Total de Horas
			Total de horas			
				Docente	Estudiante	
3	15	Teóricas	3	45	90	135
		Prácticas	0	0	0	0
		Total	3	45	90	135

Descripción del espacio de aprendizaje (Naturaleza y propósito): Este espacio pedagógico tiene como finalidad desarrollar en el estudiante las competencias para realizar estudios de mercados, determinar la demanda en el mercado y formulación de un Diseño de investigación de mercados, plan de comercialización y la preparación de un plan de marketing, que incluya el formato de precontratos de compra y venta de productos agroindustriales.

Capacidades previas (conocimientos, habilidades, destrezas, valores adquiridos por los estudiantes):
Es imperioso que, previo al abordaje de este espacio pedagógico, el estudiante posea conocimientos en las siguientes áreas: operaciones matemáticas básicas, aspectos generales de estudios de mercados, como técnicas básicas de investigaciones científicas, uso de internet, como comunicación on line y estructuración del formato de unas encuestas, y conocimientos sobre productos agrícola de exportación.

Competencias genéricas*:

- Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir de reflexionar sobre la práctica.
- Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- Trabajo con ética; calidad y pertinencia.
- Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad.
- Trabajo en colectivo.
- Capacidad para organizar y planificar.

FOLIO NUMERO 187



Resolución de problemas complejos y manejo de conflictos. *Tomado del Modelo Educativo de la UNAH (2009:37)	
Competencias específicas:	Sub-competencias:
Formularan una estructura de diseño de investigación de mercados para la determinación de la demanda	- Define el problema de la investigación - Estructura el proceso de la investigación - Determina el segmento de mercado - Define la población y muestra de la investigación
Estructuraran un documento técnico De estudio de mercado del producto. Como insumos para la elaboración de un plan de comercialización	- Define el contenido del documento técnico - Recopila toda la información investigada - Analiza y estructura toda la información en forma ordenada y la clasifica - Estructura el documento de acuerdo al contenido pre forma y lo imprime con la información que genere el estudio del mercado del producto en estudio..
Analiza e investiga los aspectos de mercados en cuanto al producto en estudios, igualmente los aspectos de producción en cuanto al volumen y programación.	- Revisan y analizan los Elementos que comprenden los aspectos de mercados las características y uso del producto. - Identifican la competencia y las normas sanitarias del producto. - Conoce la promoción del producto a introducir en el mercado - Elaboran el programa de producción, determinando el volumen de la materia prima y sus componentes. - realizan el inventario de los insumos - Elaboran el presupuesto necesario de los costos de producción
Define la estructura de un plan de comercialización de productos	- Comprende la importancia de la estructura de la comercialización - Definen el volumen de producción - Elaboran el volumen de ventas por vendedor, productos y rutas
Determina los procesos administrativos que genera una ejecución de un plan de comercialización	- Elaboran los estados financieros del proyecto como ser: balance general, estados de resultados y flujo de caja. - Establece la diferencia entre los estados financieros - Elaboran un analisis de los ingresos y egresos del proyecto.
Prepara un plan de mercadotecnia de la empresa	- Define los objetivos metas misión y visión del mercado - Elaboran un plan de estrategias y tácticas del mercado - Analiza el plan en forma integral en cuanto a presupuestos, apoyos logísticos y técnicos para la ejecución, igualmente como el recurso humano requerido.
Identifica las normas y regulaciones de los mercados regional y Extra regional	- Conoce las normas y regulaciones de los mercados de Centro América y el Caribe. - Analiza las normas y regulaciones de los mercados de USA Y EUROPA
Áreas temáticas (unidades de aprendizaje o bloques): BLOQUE I: Introducción a la tendencia de los mercados Procesos de la comercialización Investigación de los mercados Diseños de los instrumentos de aplicación BLOQUE II. Definición de los productos Empaque, marcas y logotipo Vías de transportes	

FOLIO NUMERO 158



Tipos de contratos

BLOQUE III:

Normas y regulaciones de los mercados de Centroamérica y el Caribe

Normas y regulaciones de los mercados de USA Y EUROPA

Normas y regulaciones del mercado en Honduras

Leyes generales de Honduras en cuanto a exportaciones agrícolas.

Estrategias Metodológicas de aprendizaje-enseñanza:

- La formulación de un plan de investigación por los estudiantes aprender _ haciendo en el campo y aula con tutoría del docente
- Aplicación de videos de los temas aplicando casos de estudios
- Revisión de informes parciales, monitoreo y seguimiento a los estudiantes
- Aplicación de entrevistas
- Aplicación de las encuestas por los estudiantes
- Procesamiento de la información por los estudiantes
- Comunicaciones online , uso de internet
- Análisis de casos de estudios
- Estructuración y preparación del informe final del documento
- Exposiciones de los planes de comercialización
- Discusión de los planes de comercialización con una terna de tres docentes

Logros de Aprendizajes:

- Conoce el entorno de los mercados
- Considera la importancia de la investigación de mercados de los productos
- Conoce las normas y regulaciones de los mercados
- Diseña el proceso de la investigación de mercados vía on line
- Planifica, el plan de comercialización a ejecutar con criterios técnicos
- Prepara y evalúa un informe de un plan de mercadotecnia
- Formula contratos de compra y venta de productos

Estrategias de evaluación de los aprendizajes (Diagnóstica, Formativa, Sumativa):

Diagnóstica

Esta evaluación permitirá explorar los conocimientos previos de los estudiantes, a través de:

- Instrumento de autoevaluación
- Análisis de casos
- Rubricas de evaluación
- Preguntas orales y/o escritas, de tipo ensayo

Con la finalidad de realizar ajustes al programa, considerando las necesidades e intereses de los educandos.

Formativa

Por medio de esta evaluación se valorará cualitativamente el avance en el desarrollo de las competencias planteadas, a través:

- Escalas de valoración
- Listas de cotejo
- Escalas de apreciación
- Rúbricas
- Escalas de Likert

Para la revisión de los diferentes productos, comportamientos y actitudes de los estudiantes y brindar un seguimiento pertinente, de acuerdo a los niveles de dominio de la competencia.

FOLIO NUMERO 189



Sumativa

Su propósito es determinar el nivel de aprendizaje en función de las competencias, y a la vez asignar una calificación o ponderación a partir de criterios establecidos.

Se aplicarán tres pruebas escritas, para valorar el 60% de la parte teórica, en las que se incluyan:

- Ensayos
- Análisis de casos
- Resolución de situaciones problemáticas
- Exposiciones

- Para la parte de aplicación, relación y análisis crítico, que constituye un 60% de la nota final, pueden utilizarse:
- Estudios de casos

- La operatividad del estudio de mercado
- Elaboración de informe técnico
- Diseño de instrumento de investigación para recabar información sobre mercado
- Aplicación de instrumentos
- Visionado de videos
- Planificación de las tareas en el campo
- Elaboración de los instrumentos
- exposiciones
- Informes de avances
- Análisis de la información recolectada

Referencias bibliográficas sugeridas:

Básicas

- Alvarenga, L. Eduardo y Valladares, N. Alfredo (2006) Control de Calidad Honduras
- Alzate G., Carlos. Manual de Proyectos de Desarrollo Económico. Bogotá.
- Chain Nassir y Chain Reinaldo (2000) preparación y Evaluación de Proyectos 2ª ed Chile
- Código de Comercio de Honduras
- Gitman Lawrence J. (2003) Administración Financiera 10ª ed.
- Kerin, Roger et. Al. 2009, Marketing 9ª edición China
- Ledesma, Manuel A. (2014) Argentina
- León, Carlos. (2007) Gestión Empresarial Para Agro negocios 4ª ed. Chile
- Leyes de Aduanas de Honduras
- Malhotra, Narek K. 2008, Investigación de Mercados 5ª edición México
- Medlicott, A.P. Y Lardizábal, R.D. (2010) Compendio de Boletines Técnico para el sector hortícola de alto valor 1ª ed. 330 págs.
- Rosales P. Ramon (2010) Formulación y Evaluación de Proyectos con énfasis en el sector agrícola, 3ª ed. San José, Costa Rica.
- Tratado de Libre Comercio De Honduras (TLC) en Centro América y el Caribe

Recursos adicionales (revistas, páginas web, videos, películas, otros): plataforma tecnológica UNAH

Revistas Especializadas:

www.udi.edu/maestria-en-administracion-de-empresas-con-enfasis-en-

www.youtube.com/watch?v=Gm0vOI5iwIE

www.youtube.com/watch?v=vXkiUre4GNA

TAE-265 Legislación Comercial y Operaciones de Aduanas 3 C.A.



FOLIO NUMERO 182

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

Código y Nombre del espacio de aprendizaje:		TAE-265 LEGISLACION COMERCIAL Y OPERACIONES ADUANERAS	
Facultad:		Departamento:	Econo Administrativo
Carrera según grado:	Tecnólogo Universitario en Agroexportación		
Modalidad en la que se presenta el proceso de aprendizaje:			
Presencial ☒ Herramienta de apoyo a la presencialidad (plataforma) Distancia e-learning ☐ b-learning ☐			
Requisitos del espacio de aprendizaje (código, nombre y créditos): TAE 204 Cultivos de Exportación II C.A. 3, TAE- 214 Control de Calidad C.A. 4			
DISTRIBUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA DEL ESPACIO DE APRENDIZAJE			
1 HORA (CON EL DOCENTE)+ 2 HORAS = 3 HORAS X 15 SEMANAS TRABAJO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE= 45 HORAS			
POR CADA HORA CON EL DOCENTE EL ESTUDIANTE DEBE TENER 2 HORAS DE TRABAJO			

Créditos Académicos	Semanas por período académico	Tipos de Horas	Hora trabajo semanal	Hora por período académico de 15 semanas		Total de Horas
				Total de horas		
				Docente	Estudiante	
3	15					
		Teóricas	3	45	90	135
		Prácticas	0	0	0	0
		Total	3	45	90	135

Descripción del espacio de aprendizaje (Naturaleza y propósito):
 Este espacio pedagógico tiene como propósito desarrollar en el estudiante las competencias para identificar, analizar y discutir con claridad, todos aquellos conocimientos necesarios para comprender las normas y requisitos exigidos por cada sistema legislativo del país donde se exportara y además tener claro de las exigencias de la legislación del país destino al igual conocer la legislación Hondureña al momento de desarrollar cualquier actividad de exportación e importación.

Capacidades previas (conocimientos, habilidades, destrezas, valores adquiridos por los estudiantes): La naturaleza de la asignatura, es obligatoria para la carrera de Tecnólogo Universitario en Agroexportación, el estudiante adquiere conocimientos científicos y técnicos adecuados, orientados a los requisitos fundamentales en varias áreas del conocimiento como ser la inocuidad de alimentos, conservación de productos, normas orientas al mantenimiento de la calidad de todo el proceso productivo hasta la comercialización, a través de la implementación y cumplimiento de las normas de certificación.
 Con respecto a los normas de seguridad e inocuidad de alimentos, realiza discusiones, lluvia de ideas, mapa mental, exposiciones, estudio de casos, análisis y discusión del aprendizaje basado en problemas, para poder impartir conocimientos teóricos y prácticas sobre métodos y técnicas de las normas ISO 22000.
 Previo al abordaje de este espacio pedagógico, el estudiante posea conocimientos en las siguientes áreas: operaciones matemáticas básicas, aspectos generales de biología de las plagas, conocimientos relacionados con la calidad

Competencias genéricas*:

- Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir

FOLIO NUMERO 183



- de reflexionar sobre la práctica.
- Trabajo con ética, calidad y pertinencia.
- Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad.
- Capacidad para organizar y planificar un trabajo en equipo y desarrollo del liderazgo.

***Tomado del Modelo Educativo de la UNAH (2009:37)**

Competencias específicas:	Sub-competencias:
1. Analiza y discute las principales leyes orientadas a la regulación de ventas-compras de productos de agroexportación.	• Revisión de aquellas leyes orientadas al control de la agroexportación. • Elabora una síntesis de las principales leyes creadas para la protección y Promoción de la inversión. • Define que es el régimen de importación temporal, sus ventajas y limitantes. • Hace una revisión de las empresas que son beneficiarias del régimen de importación temporal.
1.1 Valora la importancia del sistema normativo para asegurar el control fiscal y económico del país.	
7. Identifica las principales leyes que rigen las exportaciones en Centro América.	• Identifica las principales leyes que rigen las exportaciones en Centro América. • Revisa y discute en círculos de estudio, la ley de Protección y Promoción para la inversión. • Discute los principales aspectos del régimen de importación temporal. • Discute y saca conclusiones, acerca de las ventajas y desventajas del Tratado de libre Comercio.
8. Desarrolla paso a paso los procedimientos a seguir en el Despacho aduanero en la importación definitiva.	• Revisa uno a uno los términos técnicos empleados en el proceso aduanero. • Distingue los diferentes pasos y formatos a seguir en la ejecución de cada actividad concerniente a la importación definitiva.
9. Distingue paso a paso los procedimientos a seguir en el proceso de Despacho aduanero en la exportación definitiva	• Revisa uno a uno los términos técnicos empleados en el proceso aduanero. • Distingue los diferentes pasos y formatos a seguir en la ejecución de cada actividad concerniente a la importación definitiva.

Áreas temáticas (unidades de aprendizaje o bloques):

Bloque 1 Legislación Hondureña

- Introducción a la legislación de productos de agroexportación
- Ley de protección y Promoción para la inversión.
- Régimen de importación Temporal.

Bloque 2 Legislación sobre las leyes que rigen las exportaciones en Centro América

- Tratado de libre Comercio (TLC): Ventajas-desventajas.
- Sistema Generalizado de preferencias

FOLIO NUMERO 184



Bloque 3. Despacho aduanero en la importación definitiva:

- Vocabulario Técnico.
- Examen previo;
- Recepción, carga y descarga de mercancías.
- Ingreso o salida por aduana distinta del transbordo
- Ingreso o salida por aduana distinta del desembarque.
- Depósito Temporal de Mercancías.
- De la Importación Definitiva.
- De la Exportación Definitiva.
- Del Tránsito Aduanero Internacional Terrestre.
- Operaciones Aduaneras Intra regionales de exportación e importación.

Bloque 4: Despacho Aduanero en la Exportación Definitiva

- **Despacho Aduanero en la Exportación Definitiva:** Requisito previo; Soporte de la transmisión electrónica; Vistos buenos; Expedición del visto bueno.
- **Presentación de la declaración de mercancías:** Presentación de la Declaración Única Aduanera (DUA); Validación electrónica de la declaración; Impresión de la Declaración Única Aduanera; Entrega de la mercancía
- **Perfeccionamiento de la Exportación:** Presenta el manifiesto de carga con destino a puerto extranjero de la mercancía declarada y embarcada; Transmisión de la realización de la exportación a través del Centro de Trámites de Exportación (CENTREX).
- **De la Declaración Acumulada de Exportación:** Solicita vía electrónica autorización a la Aduana; Autorización; Presentación de Documentos de soporte; Vistos buenos a través de la Ventanilla Única de Servicio de Exportaciones e Importaciones (VUSEIM).

Estrategias Metodológicas de aprendizaje-enseñanza:

Estrategias

- Análisis comparativos sobre los procesos de certificación implementados en las empresas agroexportadoras visitadas.
- Debate y discusión, luego de haber observado los videos sobre tecnologías, registros y controles implementados en la producción de alimentos.
- Revisión de informes técnicos, acerca de las Normas sanitarias y control de calidad de productos agrícolas
- Desarrollar un diagrama para ilustrar la implementación de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura para asegurar la inocuidad de las frutas y hortalizas, desde la instalación del cultivo hasta el punto final de destino "El Consumidor".
- Describir los sistemas internos de control de calidad detectados en dos de las empresas visitadas.

Logros de Aprendizaje

- Valorar la importancia del sistema legislativo para asegurar el cumplimiento de las normas internacionales.
- Se interesa por la actualización de la información acerca de los programas y normas de controles arancelarios patrocinados por las diferentes autoridades del resto de los países involucrados.
- Muestra una actitud de motivación hacia los nuevos retos y capacidad de adaptación a las nuevas experiencias innovadoras en el ámbito de su desarrollo profesional.
- Respeta y valora la diversidad de criterios, cultural, como elementos del enriquecimiento de la parte humana y profesional.

FOLIO NUMERO 185



Identifica las mejores alternativas tecnológicas para ser empleadas en el proceso productivo.
Estrategias de evaluación de los aprendizajes (Diagnóstica, Formativa, Sumativa):
Diagnóstica - Desarrollo de guías. - Análisis de casos - Rubricas de evaluación - Preguntas orales y/o escritas, de tipo ensayo
Formativa - Escalas de valoración - Escalas de apreciación
Rúbricas
Sumativa - Elaboración de informes - Análisis de casos - Resolución de situaciones problemáticas
Para la parte de aplicación, relación y análisis crítico, que constituye un 50% de la nota final, pueden utilizarse:
- Elaboración de informe. Análisis comparativos sobre tecnologías - Desarrollo de guías, producto del Debate y discusión, luego de haber visto videos acerca del sistema legislativo y arancelario. - Elaboración de informes técnicos - Trabajo productivo de campo de calidad, donde se refleje la aplicación de los conocimientos del campo de exportación como de las otras disciplinas.
Referencias bibliográficas sugeridas:
Básicas - AECID. 2013. Manual de exportación de productos agroalimentarios. 31 Pag. - BID. 2010. Guía para la exportación de productos agrícolas y alimentos a la Unión Europea. - Diario La Gaceta # 26773. 1992. Ley de inversiones. - Diario La Gaceta # 26850. Reglamento de ley de inversiones. - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de Argentina. (2004). Buenas Prácticas de Producción de Hortalizas frescas y mínimamente procesadas. .pp.53. - Tratado de libre comercio Centroamérica – República Dominicana. 1998. - USAID. 2010. Manual de Procedimientos Aduaneros de Importación y Exportación definitivas para Honduras.
Sugerida http://www.perucam.com/pdfs/GExportacion.pdf , 2014)
Recursos adicionales (revistas, páginas web, videos, películas, otros): plataforma tecnológica UNAH

TAE-286 Certificaciones en Agroexportación 3 C.A.



FOLIO NUMERO 190



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

Código y Nombre del espacio de aprendizaje:		TAE-286 CERTIFICACIONES EN LA AGROEXPORTACIÓN	
Facultad:		Departamento:	Agroindustria
Carrera según grado:	Tecnólogo Universitario en Agroexportación		
Modalidad en la que se presenta el proceso de aprendizaje:			
Presencial		☒	
Herramienta de apoyo a la presencialidad (plataforma)			
Distancia			
e-learning		☐	
b-learning		☐	
Requisitos del espacio de aprendizaje (código, nombre y créditos): TAE-255 Mercados Internacionales para la Agroexportación C.A. 3, TAE-265 Legislación Comercial y Operaciones Aduaneras C.A. 3.			
DISTRIBUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA DEL ESPACIO DE APRENDIZAJE			
1 HORA (CON EL DOCENTE)+ 2 HORAS = 3 HORAS X 15 SEMANAS TRABAJO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE= 45 HORAS			
POR CADA HORA CON EL DOCENTE EL ESTUDIANTE DEBE TENER 2 HORAS DE TRABAJO.			

Créditos Académicos	Semanas por período académico	Tipos de Horas	Hora trabajo semanal	Hora por período académico de 15 semanas		Total de Horas
				Total de horas		
				Docente	Estudiante	
3	15					
		Teóricas	3	45	90	135
		Prácticas	0	0	0	0
		Total	3	45	90	135

Descripción del espacio de aprendizaje (Naturaleza y propósito):
 Este espacio pedagógico tiene como propósito desarrollar en el estudiante las competencias para identificar, analizar y discutir con claridad los conocimientos necesarios para la aplicación de prerrequisitos de las norma ISO 9000 (administración de la calidad), Norma ISO 22000 (inocuidad y seguridad alimentaria plan Haccp) y Norma ISO 14000 (protección del medio ambiente), implementación de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura en todas las etapas de producción (desde la planificación hasta la comercialización) de frutas y hortalizas, asegurar los procedimientos de sanitización, auditorías para el fortalecimiento de la calidad total e inocuidad de las frutas y hortalizas destinadas para la exportación.

Capacidades previas (conocimientos, habilidades, destrezas, valores adquiridos por los estudiantes): La naturaleza de la asignatura, es obligatoria para la carrera de Tecnólogo Universitario en Agroexportación, el estudiante adquiere conocimientos científicos y técnicos adecuados, orientados a los requisitos fundamentales en varias áreas del conocimiento como ser la inocuidad de alimentos, conservación de productos, normas orientas al mantenimiento de la calidad de todo el proceso productivo hasta la comercialización, a través de la implementación y cumplimiento de las normas de certificación.
 Con respecto a los normas de seguridad e inocuidad de alimentos, realiza discusiones, lluvia de ideas, mapa mental, exposiciones, estudio de casos, análisis y discusión del aprendizaje basado en problemas, para poder impartir conocimientos teóricos y prácticas sobre métodos y técnicas de las normas ISO 22000.
 Previo al abordaje de este espacio pedagógico, el estudiante posea conocimientos en las siguientes áreas: operaciones matemáticas básicas, aspectos generales de biología de las plagas, conocimientos relacionados con la calidad.

Competencias genéricas*: • Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma. • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir de reflexionar sobre la práctica. • Trabajo con ética, calidad y pertinencia. • Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad. • Capacidad para organizar y planificar un trabajo en equipo y desarrollo del liderazgo. *Tomado del Modelo Educativo de la UNAH (2009:37)	
Competencias específicas:	Sub-competencias:
1. Analiza y discute la importancia del control de la calidad, en la producción de frutas y hortalizas para la exportación. 1.1 Valora la importancia del consumo de frutas y hortalizas para balancear la dieta alimenticia de la población nacional e internacional.	• Valora la importancia del control de la calidad en los procesos: productivos y de manufactura. • Hace una revisión de literatura acerca de las principales exigencias de los compradores en cultivos de exportación (cucúrbitas y solanáceas) y los requisitos sanitarios para la exportación a EUA y Europa. • Define las tendencias en el consumo de alimento en el mercado norte americano. • Asegura la inocuidad de las frutas y hortalizas desde el momento de la pos cosecha y cosecha, con buenas prácticas agrícolas y de manufactura
2. Aplica adecuadamente los conocimientos teóricos de la norma ISO 22000 adquiridos en la clase y vinculándolos con los que recién aprendieron y los que recibirán después, para darle un valor agregado (para la exportación), de la producción e inocuidad de alimentos para la exportación. 2.1 Valora la importancia de la implementación de las buenas prácticas de manufactura para asegurar la inocuidad de los alimentos.	• Establecer la diferencia entre acreditación y certificación. • Descubre las bondades de la implementación de ISO 22000 (Sistemas de gestión alimentaria para la totalidad de la cadena de suministro, desde los agricultores y ganaderos a los procesadores y envasado, transporte y punto de Venta). • Luego de la lectura y análisis del manual de buenas prácticas agrícolas y de manufactura, procedimientos de sanitización, análisis de riesgos y puntos críticos de control de la empresa visitada, construirá un diagrama resaltando los principales tips que se le piden acerca de determinado proceso. • Con el análisis de estos documentos, el alumno demostrara la importancia de la implantación del ISO 22000 al identificar, gestionar y mitigar los riesgos de la seguridad alimentaria en un caso real de una visita realizada a un centro de comidas. • Relaciona la implementación de la norma ISO 22000, con otras Normas ISO de gestión de calidad. • Conceptualiza y diagrama la aplicación de los 7 principios de la norma ISO 22000. • Establecimiento de equipo de trabajo, diagrama de flujo del proceso, principios, y reglas del control de calidad • Elaboración de manuales de buenas prácticas agrícolas y de Manufactura para una empresa productora de concentrado de jugo de maracuyá.

FOLIO NUMERO 192



3. Demuestra la importancia de la Certificación de Sistemas de Gestión de Calidad. 3.1 Utiliza el Help Desk: una herramienta diseñada para ayudar a los exportadores 3.2 Valora la importancia del uso de los INCOTERMS	• Descubre las bondades que tiene la certificación para la exportación para la adquisición de un valor agregado. • Describe los procedimientos a seguir durante el proceso de producción a nivel de campo, cosecha, pos cosecha, embalaje y transporte del producto hasta llegar a manos del consumidor final. • Identifica las Siete Herramientas Básicas que han sido ampliamente adoptadas en las actividades de mejora de la Calidad y utilizadas como soporte para el análisis y solución de problemas operativos en los más distintos contextos de una organización. • Navega en el internet para descubrir las maravillas del Help Desk. • Reconoce que los Incoterms regulan la distribución de documentos-costes-riesgos de operación y condiciones de entrega de la mercancía.
Áreas temáticas (unidades de aprendizaje o bloques): Bloque 1.- Introducción a los requisitos para sistemas de gestión de calidad • Filosofía e historia del control de la calidad. • Normas sanitarias y control de calidad para productos agrícolas. • Exigencia de los compradores en el mercado. • Nuevas Tendencias en el consumo de alimento. • Tendencias del mercado internacional para la agroexportación. • Requisitos Sanitarios para la exportación a EUA y Europa. • Causas de los rechazos de las Exportaciones a EUA y Europa. Bloque 2. Estándares de calidad • Normas sanitarias y control de calidad de productos agrícolas Haccp. • Norma ISO 22,000 (Responsabilidad de la dirección (Compromiso de la Dirección; Política de Seguridad de los Alimentos); Gestión de recursos; Planeación y Fabricación de Productos Seguros). • La inocuidad de las frutas y hortalizas desde la instalación del cultivo hasta el punto final de destino "El Consumidor". • Conceptos y aplicación de los 7 principios de la norma ISO 22000 • Reglas de Oro INCOTERMS Bloque 3: Certificación de sistemas de gestión de calidad • Certificación agropecuaria para la exportación de un producto con valor agregado y/o materia prima. • El Certificado Fitosanitario • Sistema interno de control de calidad (Gestión de calidad para la agroexportación) • Manejo de instrumentos para la certificación • Requisitos de certificadoras de acuerdo a que cultivo exportan. • Procedimientos para exportar plantas y productos de origen Vegetal. • Cómo utilizar el Help Desk: una herramienta diseñada para ayudar a los exportadores, • Cuáles son las "siete herramientas para el control de la calidad".	

FOLIO NUMERO

193



Estrategias Metodológicas de aprendizaje-enseñanza:	
Estrategias	
- Análisis comparativos sobre los procesos de certificación implementados en las empresas agroexportadoras visitadas. - Debate y discusión, luego de haber observado los videos sobre tecnologías, registros y controles implementados en la producción de alimentos. - Revisión de informes técnicos, acerca de las Normas sanitarias y control de calidad de productos agrícolas - Desarrollar un diagrama para ilustrar la implementación de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura para asegurar la inocuidad de las frutas y hortalizas, desde la instalación del cultivo hasta el punto final de destino "El Consumidor". - Describir los sistemas internos de control de calidad detectados en dos de las empresas visitadas.	
Logros de Aprendizaje	
- Valoran la implementación de las prácticas básicas de inocuidad como alternativas únicas para lograr el éxito económico, moral y familiar. - Se interesa por la actualización de la información acerca de los programas de certificación - Muestra una actitud de motivación hacia los nuevos retos y capacidad de adaptación a las nuevas experiencias innovadoras en el ámbito de su desarrollo profesional. - Respeto y valora la diversidad de criterios, cultural, como elementos del enriquecimiento de la parte humana y profesional. - Identifica las mejores alternativas tecnológicas para ser empleadas en el proceso productivo.	
Estrategias de evaluación de los aprendizajes (Diagnóstica, Formativa, Sumativa):	
Diagnóstica	
- Desarrollo de guías. - Análisis de casos - Rúbricas de evaluación	Preguntas orales y/o escritas, de tipo ensayo
Formativa	
- Escalas de valoración - Escalas de apreciación	
Rúbricas	
Sumativa	
- Elaboración de informes - Análisis de casos - Resolución de situaciones problemáticas	
Para la parte de aplicación, relación y análisis crítico, que constituye un 50% de la nota final, pueden utilizarse:	
- Elaboración de informe. Análisis comparativos sobre tecnologías - Desarrollo de guías, producto del Debate y discusión, luego de haber visto videos sobre el éxito de muchas empresas al haber implementado la norma ISO 22000. - Elaboración de informes técnicos - Trabajo productivo de campo de calidad, donde se refleje la aplicación de los conocimientos adquiridos tanto en Certificación de agroexportación como de las otras disciplinas.	
Referencias bibliográficas sugeridas:	
Básicas	
- BID. 2010. Guía para la exportación de productos agrícolas y alimentos a la Unión Europea - Educa Guia.com.2005. Gestión de Calidad. Herramientas básicas para la Mejora de la calidad y la Evaluación.	

FOLIO NUMERO 194



Secretaría General

3. Larrañaga, L. 2010. Manual de Gestión del Sistema de Seguridad Alimentaria. 26 pág.
4. Quality Systems Innovation, Inc 2007. Manual del Sistema ISO 22000 para la Gestión de la Seguridad de los Alimentos.
5. Ruiz, A; Rojas, F. 2009. Herramientas de calidad. Modulo 7. 70 pág.
6. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de Argentina. (2004). Buenas Prácticas de Producción de Hortalizas frescas y mínimamente procesadas. pp.53.

Sugerida

(<http://www.perucam.com/pdfs/GExportacion.pdf>, 2014)

Recursos adicionales (revistas, páginas web, videos, películas, otros): plataforma tecnológica UNAH

Página WEB

- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1924:20080304:ES:PDF>
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R0889:20090101:ES:PDF>
- http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_es.htm



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS