

HCA 668.155 P964 ag 1992  
115197



26 JUN 1992

RECIBIDO

# prodar



9

PROGRAMA DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL RURAL

CARTA CIRCULAR NO. 10

Centro Interamericano de

29 MAY 1992

AGOSTO 1992

HCA - CATIE

Señores Miembros de PRODAR

Estimados Amigos:

Con la presente, adjuntamos información sobre algunas actividades de capacitación agroindustrial que se desarrollarán en los próximos meses. Los eventos que se detallan son los siguientes:

1. TECNO-FIDTA 92: Feria Internacional de Tecnología Alimentaria, que tendrá lugar entre el 8 y el 14 de setiembre de 1992, en Buenos Aires, Argentina.
2. Curso sobre "Procesamiento de Leche de Cabra", a realizarse entre el 3 y el 11 de noviembre del corriente en el Zamorano, Tegucigalpa-Honduras.
3. Curso de "Especialización en Economía del Sistema Agroalimentario", tendrá lugar en Viterbo, Italia entre los meses de enero y octubre de 1993. Este curso fue tomado ya por Marvin Blanco, Responsable del Servicio de Consultas y Documentación del PRODAR, quien puede dar más detalles sobre los contenidos técnicos y los alcances de la beca de estudio.
4. "Décimo Quinto Curso Internacional de Post-grado para el Fomento Agroindustrial-CUFAIN XV". Se realizará en San José, Costa Rica del 8 de marzo al 21 de mayo de 1993.

Además, les recuerdo que la Hoja Informativa PRODAR No. 9, tratará el tema de la "Capacitación Agroindustrial Rural", por cuanto los instamos a enviarnos sus informaciones sobre eventos, estudios, metodologías y publicaciones referentes al tema. La fecha límite para la recepción de materiales será el 7 de setiembre del corriente.

Sin otro particular, reciban un cordial saludo.

Atentamente,

  
Francois Boucher  
Director Ejecutivo PRODAR



FB/ja\*

# CLUB DE NEGOCIOS

## JORNADAS TÉCNICAS

### Jornadas de Capacitación en TECNO FIDTA '92 7 al 12 de septiembre de 1992

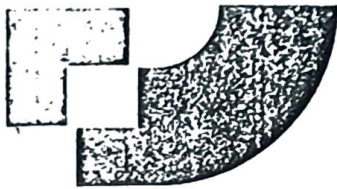
Del 8 al 14 de septiembre tendrá lugar en el Predio Ferial de Palermo de Buenos Aires (Argentina), la Feria Internacional de Tecnología Alimentaria TECNO FIDTA '92. Allí se reunirá toda la oferta de equipamiento, materias primas y servicios provenientes de Latinoamérica, Estados Unidos y Europa. Se trata de una muestra especializada a la que asistirán empresarios, técnicos y profesionales de América Latina dispuestos a conocer la oferta tecnológica y a proyectar nuevos emprendimientos en el Cono Sur.

En virtud de lograr la mayor excelencia en la información técnica que recibirá el visitante, TECNO FIDTA '92 ha organizado el dictado de dieciséis Jornadas Técnico - Científicas de primerísimo nivel a cargo de profesionales de aquilada trayectoria en las diversas ramas de la tecnología alimentaria. La decisión de TECNO FIDTA '92 de apuntar a la capacitación se vuelve insoslayable ante los nuevos desafíos de calidad y competencia que plantea la producción de alimentos en el mundo.

Las jornadas serán intensivas, de 8,30 a 17 hs., incluyen en su arancel el almuerzo de cada día y se dictarán dentro del mismo predio ferial (Av. Colombia y Sarmiento). Los concurrentes recibirán su correspondiente certificado de asistencia. Es imprescindible la inscripción anticipada en la Secretaría de las Jornadas Av. Corrientes 1485 3 G (1042) Buenos Aires Argentina, Tel. 40-6795 476-2673 923-0363 552-0941 Telex 24.568 BIOSUR AR Fax (054-1) 40-6795.

Todos los inscriptos a las Jornadas de TECNO FIDTA '92 cuentan con acreditación permanente para ingresar a la feria.

Lo esperamos.



**TECNO  
FIDTA'92**  
Feria Internacional de  
Tecnología Alimentaria

8 al 14 de septiembre  
de 1992

Predio Ferial de Palermo

Realización integral:  
BANIPAKU S.A.  
PUBLITEC S.A.

Horario de la Feria:  
todos los días de  
14.30 a 22



# JORNADAS TECNICAS - Del 7 al 12 de septiembre de 8,30 a 17 hs.

JORNADA Nº	MODULO	FECHA Septiembre	TEMA	PROFESOR	COSTO POR MODULO	COSTO POR JORNADA
01	ENVASAMIENTO Especialidades Internacionales de aplicación a nuestro país	7,8	Nuevas tecnologías de envasamiento en plásticos Nuevas tendencias en legislación de envases plásticos Construcción plana de materiales plásticos Envasamiento en atmósfera modificada. Tecnología del Pet	Lic Galak, Marta Ing Aicoli, Alejandro Lic Garrigos, Marcelo Lic Herrera, Hebe		US\$ 300
02 PANIFICADOS  Proceso de elaboración  Variables operativas  Calidad	I	7	Molenda - Mat Prim	Ing Hack, Alberto	US\$ 180	US\$ 600
	II	8	Fab de Galletitas	Ing Perina, Mario	US\$ 180	
	III	9	Elaboración de panes dulces-francés-módes facturas, etc	Tco Zubeldia, Oscar	US\$ 180	
	IV	10	Fermentación y pastas secas y frescas	Dra. Benedito de Barber (España) Dr. Calvelo, Alfredo	US\$ 180	
03 GRASAS Y ACEITES VEGETALES  Modernas prácticas	I	7	Procesos de modificación de grasas y aceites	Ing. Dubinsky, Eduardo	US\$ 180	US\$ 300
	II	8	Tecnología de refinación de aceites	Ing. Rodríguez, Lorenzo	US\$ 180	
04 LACTEOS  Tecnologías de elaboración Tendencia de los mercados nacionales e internacionales	I	9 y 10	Leches Fermentadas y adicionadas. Dulces de leche Yogur Aprochamiento del suero El Sector Lácteo en Latinoamérica	Ing Weil, Ricardo Ing Paulatti, Miguel Dr Sudera, Oscar Ing Enzo Zamboni Ing Ibarra, Aldo Ariel Ing Piñero, Enrique Luis	US\$ 360	US\$ 600
	II	11, 12	Elaboración de Quesos Materias Primas Tratamiento Tipos	Ing Zalazar, Carlos Ing Menardi, Carlos Ing Zamboni, Enzo Dr. Braun, Roberto (Italia) Ing Gallino, Rodolfo Dra. Sordi, Françoisea (Italia)	US\$ 360	
05 ALIMENTOS AZUCARADOS	I	7, 8, 9	Golosinas Azucaradas Chocolates - Caramelos	Tco Rodríguez, Daniel Ing Manfi, Radu Ing Durriguez, José A		US\$ 500
06 SALSAS Y ADEREZOS	I	11, 12	Salsas para comidas congeladas, enlatadas y esterilizadas. Condimentos	Ing Perina, Mario		
07 CARNES ROJAS Tecnología y tendencias mundiales	I	7	Chacinados y Salazones	Dr. Dabove, Osvaldo	US\$ 180	US\$ 500
	II	8	Comed Beef y otras conservas	Dr. Woiler, Thierry	US\$ 180	
	III	9	Grasas Animales	Ing Dubinsky, Eduardo	US\$ 180	
08 CARNES BLANCAS	I	10, 11	Faena, Industrialización, Conservación, Productos elaborados. Faz legal y Mónica	Dr. Galoni, Héctor J. Dr. Spairi, Guillermo		US\$ 300
09 PRODUCTOS PESQUEROS	I	11 y 12	Elab. de Conservas - Elab. Harina de Pescado. Preservas de Prod. Pesqueros Sistema de envasado	Ing. Soule, Carlos L. Ing del Valle, Carlos E. Ing Yeanas de Levchuk Ing Rivi, Adrán		US\$ 300
10 CATERING Modernas Tecnologías	I	9, 10	Preparación de comidas Cadena de Frío Equipamiento Sistema de envasado Alim. p/ colectividades	Lic Sobol, Ricardo Ing Gómez, Ma. L.  Ing Rivi, Adrán Dra. Mazzei, Leticia		US\$ 300
11 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	I	11 y 12	Alimentos Refrigerados Alimentos deshidratados Hortalizas Frescas Factores que influyen la preservación de Productos Lácteos Consideraciones microbiológicas ante la demanda de productos cárneos de calidad	Lic Sobol, Ricardo Lic Guglielmo, Fabiana Ing Luna, Ricardo Fabián  Lic Tesone, Silvia Dr. Lasta Jorge		US\$ 300
12 RECONVERSION INDUSTRIAL	I	9 y 10	En marcha hacia la Excelencia Industrial	Ing Perina, Mario		US\$ 300
13 FRUTAS Y HORTALIZAS Tecnología y Calidad	I	10, 11	Procesos, equipos, su control y desarrollo para la industria Agroalimentaria	Ing Davila, Jorge A. Ing Carchua Edgar		US\$ 300
14 TRATAMIENTO DE AGUAS Y EFLUENTES (Sapiente y Tecnología)	I	7 y 8	La paradoja del agua Almacen, Insumo y desecho a la vez	Ing Largu Américo C Ing Tamasi, Oscar		US\$ 300
15 JUGOS DE FRUTAS Manzanas, Uvas, Cítricos	I	8, 9	Extracción - Concentración Tratamientos diversos, enzimáticos. Desulfato, Pasteurización. Subproductos, Aroma en Pulvo Aceites esenciales	Ing Raymond, Hugo Ing Otero, Eduardo Ing Carli, Mario Ing Terno, Héctor Ing Armeta, Néstor		US\$ 300
16 CONGELADOS	I	10, 11	Mercado actual y tendencias Instalación de una planta de alimentos congelados Productos Congelados.	Ing Román, Horacio Ing Capuro, Claudio Ing Reyna, Rodolfo	US\$ 300	US\$ 450
	II	12	Refrigeración y congelación de carnes Refrigeración de frutas y vegetales	Dra. Zaritzky, Norma Dra. Chaves, Alicia	US\$ 180	

**UCARDEC**  
**(Unidad de Coordinación**  
**de las Acciones de Investigación**  
**y Desarrollo Caprinos)**

**Sra Caroline BERNSTAIN-BAILLY**  
**16, rue Claude Bernard**  
**75231 PARIS Cedex 05 (Francia)**  
**Tel : (33) 143 37 45 10**  
**Fax : (33) 143 31 83 82**  
**Tlx : INA PG 250 985 F**



**UCARDEC**

Unité de Coordination des Actions  
de Recherche et de Développement Caprines  
(C.A.)  
Over Research and Development  
Cooperation Unit



Oficina Regional Francesa  
de Cooperación Científica, Técnica y Educativa  
para America Central

UCARDEC

Unidad de Coordinación de las Acciones  
de Investigación y Desarrollo Caprinos

Escuela Agrícola Panamericana  
del Zamorano

**Escuela Agrícola Panamericana**  
**del Zamorano**

**Dr Miguel VELEZ**  
**P.O. Box 93**  
**TEGUCIGALPA (Honduras)**  
**Tel : (504) 76 61 40**  
**Fax : (504) 76 62 40**  
**Tlx : EAP-ZAM 1567 HO**



3

## **CURSO** **DE PROCESAMIENTO** **DE LECHE DE CABRA** **en el Zamorano, Honduras, C.A.**

**Oficina Regional Francesa**  
**de Cooperación Científica,**  
**Técnica y Educativa**  
**para America Central**

**Sr Philippe CUJO**  
**Apartado 10177**  
**1000 SAN JOSE (Costa Rica)**  
**Tel : (506) 24 41 05**  
**Fax : (506) 53 74 10**



**3-11 de noviembre de 1992**

## CURSO DE PROCESAMIENTO DE LECHE DE CABRA

3-11/11/1992

### OBJETIVO

Proporcionar conocimientos teóricos y prácticos en tecnología de la leche y del queso de cabra, para una mejor valorización de esta leche al nivel de plantas queseras pequeñas o medianas, mediante técnicas adaptadas a las condiciones tropicales.

### ORGANIZACION

Este curso es organizado por la UCARDEC gracias al apoyo financiero de la Oficina Regional Francesa de Cooperación Científica, Técnica y Educativa para América Central, con la colaboración de la Escuela Agrícola Panamericana del Zamorano. Se realizará en la E.A.P., ubicada a 30 kms de Tegucigalpa (Honduras).

### ADMISION

El curso está previsto para 15 participantes, técnicos en ciencias agrícolas, pecuarias o alimentarias, con una experiencia en la fabricación de quesos con leche de cabra o de vaca.

Los participantes podrán proceder de todos los países latinoamericanos.

Los candidatos serán seleccionados por la UCARDEC. Se tomará en cuenta la utilidad del curso en las actividades futuras de los candidatos.

### REGISTRO

Para matricularse, los candidatos deben enviar el formulario adjunto. Las solicitudes deben dirigirse a la UCARDEC con una copia a la E.A.P., antes del 15 de septiembre de 1992.

El curso es gratuito. Los costos de transporte y alojamiento corren por cuenta del participante.

### ALOJAMIENTO

Los participantes podrán alojarse en la casa de huéspedes de la E.A.P. Se ruega precisar en el formulario si se desea tal habitación, o si alojará por su cuenta fuera del Zamorano. Los precios de alojamiento se indican adjunto.

### CONTENIDO

- Producción y calidad de la leche
  - Conocimientos básicos sobre la composición de la leche
  - Estudio de diferentes tecnologías
  - Elaboración de productos
  - Diseño de locales de fabricación
  - Problemas sanitarios y de higiene
- El idioma de trabajo será el español.

### PROFESOR

El Señor Jean-Luc LE TOQUIN, de la ENILIA (Escuela Nacional de Industria Lechera y de las Industrias Agro-alimentarias, Surgères, Francia), dictará el curso.

### PROGRAMA

#### Martes 3/11 :

- Mañana : Producción de leche de calidad - Problemas de higiene - Estado sanitario del rebaño.
- Tarde : Composición de la leche de cabras, particularidades de comportamiento - Realización de controles sencillos.

#### Miércoles 4/11 :

- Mañana : Fabricación de quesos utilizando fermentos lácticos, preparación de la leche y del cuajo - Práctica de control de la leche cruda.
- Tarde : Preparación de cultivos lácticos - Estudio de la tecnología quesera - Preparación de la leche.

#### Jueves 5/11 :

- Mañana : Control y moldeado de la cuajada - Introducción a la fabricación de leches fermentadas : yogur.
- Tarde : Producción de yogur y tecnología del producto.

#### Viernes 6/11 :

- Mañana : Desmolde y salado de los quesos de tipo láctico - Degustación de los yogures y defectos de fabricación.
- Tarde : Continuación del estudio de la tecnología quesera - Coagulación - Drenaje de la cuajada.

#### Lunes 9/11 :

- Mañana : Producción de quesos de pasta dura - Preparación de la leche, coagulación, escurrimiento.
- Tarde : Continuación de la fabricación - Estudio de la tecnología quesera, salado, afinamiento.

#### Martes 10/11 :

- Mañana : Desmolde y control - Defectos de afinamiento
- Tarde : Control de la fermentación láctica - Síntesis sobre el control de los parámetros queseros.

#### Miércoles 11/11 :

- Mañana : Diseño de locales para la transformación quesera - Higiene de las producciones queseras.
- Tarde : Estudio de cuestiones diversas.

Oficina Regional Francesa de Cooperación  
Científica, Técnica y Educativa  
para América Central

UCARDEC  
Unidad de Coordinación de las Acciones  
de Investigación y Desarrollo Caprinos

**FORMULARIO PARA REGISTRARSE  
AL CURSO DE PROCESAMIENTO DE LECHE DE CABRA**

*en la Escuela Agrícola Panamericana del Zamorano,  
Honduras, C.A.*

**3-11 novembre de 1992**

*Se ruega dirigir este formulario a la UCARDEC, con una copia a la E.A.P.,  
antes del 15 de septiembre de 1992.*

UCARDEC  
Att. Sra Caroline BERINSTAIN-BAILLY  
16, rue Claude Bernard  
75231 PARIS Cedex 05 (Francia)  
Tel : (33) 1 43 37 45 10  
Fax : (33) 1 43 31 83 82

E.A.P. del Zamorano  
Att. Dr Miguel VELEZ  
P.O. Box 93  
TEGUCIGALPA (Honduras)  
Tel : (504) 76 61 40  
Fax : (504) 76 62 40

**DATOS PERSONALES**

Apellidos	Nombres	
Fecha de nacimiento	Sexo	Nacionalidad
Dirección		
Ciudad	País	Telef.
Dirección de la persona a contactar en caso de emergencia		

**ESTUDIOS (Diploma, año, centro)**

**Superiores**

Postuniversitarias

Prácticas

### SITUACION PROFESIONAL

Nombre del empleador

Posición actual

desde

Funciones

Empleos previos

Dirección de trabajo

Ciudad

País

Telef.

Telex

Fax

### PUBLICACIONES

(seleccionadas con la temática del curso)

### PARTICIPACION EN EL CURSO

Indique las razones por las que desea participar en el curso.

**ALOJAMIENTO**

Desea usted alojarse en la casa de huéspedes de la E.A.P.?

No

Sí

Tipo de habitación

Sencilla

Doble

Triple

**Casa de huéspedes de la E.A.P.**

Precios por persona por día

**Servicio**

**Alojamiento**

	Sencillo	Doble	Triple
Lempiras	160.00	80.00	60.00
US Dolares	30.00	15.00	12.50

**Desayuno**

Lempiras	10.00	10.00	10.00
US Dolares	3.00	3.00	3.00

**Almuerzo**

Lempiras	17.00	17.00	17.00
US Dolares	6.00	6.00	6.00

**Cena**

Lempiras	17.00	17.00	17.00
US Dolares	6.00	6.00	6.00



# 8 CEFAS



*Empresa Especial de la Camara de Comercio Industria Artesanato y Agricultura  
de Viterbo  
- Italia -*

## 36 Becas de Estudio para un curso de especialización en economía del sistema agro-alimentario 1993

Sede: Viale Trieste, 127 Viterbo - Italia

### OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes conocimientos de economía del sistema agro-alimentario y preparar a jóvenes graduados de América Latina que a nivel de empresa puedan gestionar las modernas estrategias de éstas, y en el área de los negocios o que trabajando a nivel de administración pública, puedan administrar correctamente los instrumentos de una moderna política agro-alimentaria. Para garantizar este objetivo la actividad didáctica se basa en el estudio de temas fundamentales a los cuales se agregan aquellos de las dos orientaciones de especialización previstas en «Gestión de Empresas» y «Economía de Sectores».

### PROGRAMA

El curso tiene una duración de nueve meses y se desarrollará entre enero de 1993 y octubre de 1993. Como área común comprende argumentos tales como: economía del sistema agro-alimentario, elementos de economía empresarial, métodos cuantitativos, la organización de mercado y la política de precios.

Los argumentos específicos en el área de «Gestión empresarial» son:

- contabilidad y finanzas;
- planificación y control;
- organización de empresas;
- marketing;
- logística;
- sistemas informativos de empresa.

En el área de «Economía de sectores», los argumentos a tratar son:

- agricultura y desarrollo económico;
- economía internacional;
- comercio internacional de productos agro-alimentarios;
- programas y proyectos de desarrollo en el sector agrícola.

### REQUISITOS PARA LA ADMISION

Pueden participar al curso, aspirantes que estén en posesión de un título universitario en ciencias agrarias, forestal y similares, ciencias económicas e ingeniería. Los candidatos al momento de la presentación de la solicitud, no deben haber cumplido 35 años de edad.

La selección se hará en base a la evaluación de los títulos presentados.

### PRESENTACION DE LAS SOLICITUDES

La solicitud de participación deberá ser presentada en las sedes de las Representaciones Diplomáticas Italianas completando además del formulario ministerial, la correspondiente ficha informativa predispuesta por el Ce.F.A.S.

Dichas solicitudes deberán dirigirse al Ce.F.A.S. (Centro di Formazione per l'Assistenza allo Sviluppo) Viale Trieste, 127, 01100 Viterbo (Italia), hasta el día 1/12/1992

### BECA DE ESTUDIO

Las becas de estudio ofrecidas por la Dirección General para la Cooperación al Desarrollo, del Ministerio de Relaciones Exteriores comprende:

- una asignación mensual suficiente para cubrir los gastos de alimentación y de alojamiento;
- pasaje aéreo (clase turística) ida y regreso al País de proveniencia;
- aseguración médica;
- otorgamiento de un certificado de asistencia al curso de Idioma Italiano;
- otorgamiento de un diploma de aprovechamiento del curso técnico.

Viterbo, 22 Junio 1992

Para mayor información dirigirse directamente al Ce.F.A.S. Viale Trieste, 127 - 01100 VITERBO - ITALIA - Tel. 0761/224196-345979 - Telex 612446 CCIAA, Fax 0761/224196 o bien solicitar información, en las sedes de la Representaciones Diplomáticas italianas.

# IFAIN



**INSTITUTO LATINOAMERICANO  
DE FOMENTO AGROINDUSTRIAL**

TELEFONOS 33-7209 FAX 34-9725, TELEX IFAIN 3033  
APARTADO POSTAL 112, SAN RAMON 7070 COSTA RICA

## INVITACION

Estimado (s) Señor (es) :

Nos es muy grato invitar a su estimable Institución a participar en el Décimo Quinto Curso Internacional de Postgrado para el Fomento Agroindustrial - CUFAIN XV -, que se realiza con el auspicio de:

- Director General para la Cooperación Internacional -DGIS- del Ministerio de Relaciones para Asuntos Exteriores del Reino de los Países Bajos

y es ejecutado por

- el Instituto Latinoamericano de Fomento Agroindustrial -IFAIN- para la región de los países de la Región Centroamericana y del Caribe. CUFAIN XV será impartido en español y se desarrollará en la ciudad de San José, República de Costa Rica, del 08 de Marzo al 21 de Mayo de 1993.

Su estimable Institución queda cordialmente invitada a designar candidatos para asistir a este programa de capacitación agroindustrial. El Gobierno del Reino de los Países Bajos (Holanda) asignará becas completas a técnicos de la región con el objeto de que puedan participar. No obstante existe una cuota de derechos de matrícula de US \$ 500.00 por participante. Adjuntamos formulario de solicitud de inscripción.

La fecha límite para la recepción de solicitudes en San José, Costa Rica, será el 30 de Noviembre de 1992.

Esperamos tener la oportunidad de compartir nuestra experiencia y nos ponemos a sus órdenes para proporcionarles cualquier información adicional que requiera.

Atentamente

Ing. Manuel Koss Rubinstein  
Director Ejecutivo

Anexo:           Formulario (s)  
                  Cronograma (s)

# CURSO INTERNACIONAL DE POSTGRADO PARA EL FOMENTO AGROINDUSTRIAL - CUFAIN.

## I.- INTRODUCCIÓN

### Desarrollo agroindustrial

Bastan unos cuantos hechos significativos para ilustrar la urgente necesidad de un acercamiento integrado hacia el desarrollo y la promoción de la agroindustria. Los países de Latinoamérica poseen su fuente principal de riqueza en la agricultura, la cual contribuye en gran medida a las ganancias en exportación y producto interno bruto. Sin embargo, la exportación tradicional de productos agrícolas ha expuesto al país a grandes fluctuaciones, no pronosticadas, en sus ingresos, debido a caprichos en los precios del mercado mundial. Así mismo, la política del pasado de industrializar para sustituir importaciones no ha producido los resultados deseados, debido al pequeño mercado nacional. Además, las industrias establecidas sobre esta base crearon muy poco empleo y valor agregado y su alto contenido de egresos debido a la importación aumentó el déficit en la balanza de pagos. Por otro lado, la baja eficiencia persistente en la producción y el mercadeo de productos agrícolas enfrentada al aumento en la demanda de una población urbana creciente, retardó el desarrollo socio-económico. La malnutrición, el déficit en la balanza de pagos, las altas tasas de inflación y la desigualdad en el aumento de los ingresos, son síntomas bien conocidos del proceso. La agroindustria de pequeña y mediana escala, preferiblemente localizada en los centros de población rurales, puede contribuir sustancialmente a un desarrollo socio-económico balanceado, así:

- crear salidas de mercado para los agricultores en pequeña y mediana escala.

- crear oportunidades de trabajo en las zonas rurales, disminuyendo la inmigración rural a las áreas urbanas.
- atenuar las pérdidas de alimentos que resultan después de las cosechas.
- mejorar el estado nutricional de la población.
- ahorrar divisas.

Una promoción eficaz para un proceso agroindustrial tiene que asumir un carácter peculiar de vincular los sectores agrícola e industrial. Esto requiere la disponibilidad de personal bien entrenado, capaz de identificar y abordar los problemas en forma integrada, coordinando los aspectos interdisciplinarios involucrados y por lo tanto, los aspectos interorganizacionales.

### II.- OBJETIVOS DEL CUFAIN.

La meta general del curso es la de entrenar a los participantes para que lleguen a obtener eficiencia en la coordinación de sus esfuerzos con el fin de crear un sistema interdisciplinario o interinstitucional efectivo de promoción de la agroindustria, basado en materia prima producida por los agricultores localizados en los centros rurales.

Los objetivos del curso pueden resumirse en la siguiente forma:

- Familiarizar a los participantes con el sistema de agro-empresas y la interdependencia de los varios eslabones en la cadena agrícola de mercadeo.
- Entrenarlos en la identificación de restricciones en esta cadena y enseñarles algunas técnicas para resolverlas.
- Familiarizarlos con el papel que desempeñan las instituciones y potencialidades de la sociedad rural en general y las actitudes de los campesinos con respecto a la producción, para permitir que los participantes identifiquen las oportunidades en el desarrollo agroindustrial y formulen una estrategia de promoción apropiada.
- Familiarizar a los participantes con las operaciones poscosecha y su influencia sobre los ingresos de los campesinos y sobre el abastecimiento de la materia prima agroindustrial y en relación a la infraestructura física e institucional.

- Capacitar al participante para que identifique las características específicas de los problemas de procesamiento en el suministro de materia prima (en términos de temporadas, calidad y fluctuaciones de precio), la localización rural, los aspectos de flexibilidad de escala y multiproductos, el alto riesgo y los factores de inseguridad.
- Entrenar a los participantes para buscar opciones en términos de los aspectos tecnológicos, financieros, económicos y sociales de la identificación, formulación y evaluación de proyectos.
- Familiarizar a los participantes con las técnicas básicas de la administración de plantas agroindustriales con énfasis en los aspectos logísticos.

- Exponer a los participantes la práctica de encuestas rurales y recolección de datos por medio de asignaciones de estudios de prefactibilidad y adiestrarlos en la coordinación, análisis y procesamiento de información recolectada por cada miembro del equipo en un informe consistente.

- Familiarizar a los participantes con las técnicas de promoción agroindustrial y sus aspectos.
- Capacitar a los participantes para obtener retroalimentación en cuanto al esfuerzo en la formulación de su propio proyecto, por ejemplo, simulando una situación en donde cada equipo tiene que buscar financiación para su proyecto, a través de un panel de oficiales de préstamos, o donde cada uno tenga que "vender" su proyecto a algún inversionista potencial.

### III.- CUFAIN Y SUS PARTICIPANTES

El entrenamiento está destinado a ser práctico, orientado a la solución de problemas, y por lo tanto el participante deberá preferiblemente, tener alguna experiencia práctica en una función relacionada con el desarrollo agroindustrial. Se invitará a las organizaciones relacionadas con el desarrollo agroindustrial a postular participantes para los Cursos CUFAIN. Estas organizaciones comprenden a:

- bancos estatales, privados, de desarrollo regional y otras instituciones financieras similares.

- cooperativas, asociaciones de agricultores y afines
- corporaciones de desarrollo, promotoras agroindustriales
- Divisiones y departamentos agrícolas, industriales y de planeamiento encargados de planificar y fomentar la agroindustria.
- organizaciones rurales y de desarrollo comunal dedicadas al fomento de actividades agroindustriales.
- institutos de investigaciones agroindustriales, e
- instituciones de adiestramiento en el campo del desarrollo agroindustrial.

### IV.- EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DEL PARTICIPANTE

Durante el curso se evaluará el desempeño de los participantes por medio de exámenes parciales, con un examen final a la mitad del curso. Se otorgará un Certificado de Aprobamiento si la calificación obtenida es de 70. Los participantes sobresalientes que obtengan una calificación igual o superior a 95 tendrán una Mención Honorífica.

### V.- DURACIÓN DEL CURSO

El curso tendrá una duración de 11 semanas.

### VI.- BECAS

El gobierno del Reino de los Países Bajos por medio del Director General para la Cooperación Internacional (DGIS) pondrá a disposición de los candidatos becas completas, (pasajes aéreos, libros, manuales, hospedaje, alimentación, viajes dentro del país y una asignación semanal).

Las becas serán distribuidas a los países de Centroamérica y el Caribe.

### VII.- CUOTA DE INSCRIPCIÓN

Uno de los requisitos, para ser admitido al Programa Internacional de Fomento Agroindustrial para los países de

Centroamérica y El Caribe (CUFAIN) será el pago de una cuota de derechos de matrícula

## TEMARIO CURSO CUFAIN

### MÓDULO #1

#### INTRODUCCIÓN-ORIENTACIÓN AL SISTEMA AGROINDUSTRIAL

- Introducción y análisis al sistema agroindustrial.
- Introducción sobre la situación y rol de la agroindustria en el contexto del desarrollo rural.
- Aspectos básicos de la planificación del desarrollo rural y su relación con la agroindustria.
- Situación de la agroindustria en los países de la región

### MÓDULO #2

#### SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

- Aspectos sociales, culturales, económicos.
- Evaluación de la sociedad rural.
- Sistemas de organización rural y campesina.
- Conceptos y análisis del sistema de agroempresa.
- Conceptos básicos para la administración de empresas agropecuarias.
- Plan para desarrollar el abastecimiento de materia prima a los proyectos agrícolas/agroindustriales.
- Trabajo práctico: al finalizar este módulo los participantes realizarán una investigación rural que les permitirá conocer el contexto productivo geográfico y socio-cultural de los beneficiarios del proyecto.

### MÓDULO #3

#### ADMINISTRACIÓN DE AGROEMPRESAS

- Proceso administrativo de agroempresas
- La Agroempresa como unidad de análisis

- Análisis y diseños de estructuras organizacionales.
- Planeación estratégica.
- Planeación de la agroempresa.
- Técnicas para la ejecución de proyectos agrícolas/agroindustriales.
- Técnicas para el seguimiento y control de proyectos.
- Análisis y definición de la unidad ejecutora del proyecto (Plan administrativo del Proyecto).

### MÓDULO #4

#### MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS/AGROINDUSTRIALES

- Principios básicos de mercadeo agroindustrial.
- Desarrollo de productos agroindustriales.
- Costos, precios y cotizaciones.
- Comercio Internacional de productos agrícolas/agroindustriales.
- Pronósticos de mercado.
- Análisis de mercado y técnicas de promoción.
- Importancia de la orientación del mercadeo para el agricultor.
- Identificación y selección de mercados para productos agroindustriales.
- Elaboración de un plan de mercadeo para la formación de un proyecto agrícola/agroindustrial.
- Trabajo práctico para la elaboración del plan de mercadeo durante el curso se realizará una investigación de mercado, la cual le permitirá al participante definir producto, precio, tamaño y tipo de mercado al que orientará su estudio de factibilidad.

### MÓDULO #5

#### EVALUACIÓN FINANCIERA DE PROYECTOS

- Fundamentos de microeconomía para la elaboración de proyectos.
- Definición de Proyecto de Inversión.
- Introducción al Ciclo de Proyectos.
- Fundamentos para la confección de flujos de caja.

- Técnica del valor temporal del dinero.
- Cálculo de los indicadores: TIR - VAN - B/C.
- Análisis de sensibilidad.
- Análisis del Riesgo.
- Criterios financieros para la implementación de proyectos

### MÓDULO #6

#### COMPONENTES TECNOLÓGICOS DE PROYECTOS AGRÍCOLAS/AGROINDUSTRIALES

- Composición, fisiología y microbiología de las materias primas agropecuarias y pesqueras.
- Fuentes de contaminación en la agroindustria.
- Manejo pre-, durante y pos-cosecha.
- Transporte de materias primas agropecuarias y pesqueras.
- Almacenamiento.
- Operaciones unitarias y procesos agroindustriales
- Empaque y embalaje.
- Selección de tecnología, maquinaria y equipo
- Ubicación y diseño de plantas agroindustriales
- Análisis de la capacidad de planta y determinación de costos directos de producción
- Control de calidad en la agroempresa.



Instituto Latinoamericano de Fomento

Agroindustrial (IFAIN)

Apdo. 332-2070, Sabánilla.

San José, Costa Rica

Teléfono: 25-7209. Telefax: IFAIN-3035.

Fax: 24-9725

CARTA CIRCULAR NO. 10

**PRODAR**

Apartado 55-2200 Coronado,  
Costa Rica

DARIO BUSTAMANTE  
DIRECTOR AREA ANDINA  
IICA  
SEDE CENTRAL

