

Diplomatura Universitaria en Producción y Negocios Acuícolas

Información General

Fecha de inicio: 01/03/2027

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 120 min

Presentación

La Diplomatura Universitaria en Producción y Negocios Acuícolas es una propuesta formativa corta, aplicada y de modalidad virtual sincrónica, diseñada para transformar el potencial acuícola en proyectos viables y sustentables. Con una duración de 20 semanas (120 horas totales), el programa aborda el sector desde un doble eje estratégico: los fundamentos técnico-productivos y la viabilidad económica comercial. A lo largo de seis módulos prácticos, los participantes adquieren herramientas para comprender sistemas de cultivo, infraestructura, calidad de agua, bioseguridad, cadenas de valor y agregado de valor territorial. La metodología se basa en el aprendizaje activo, el análisis de casos reales y tutorías personalizadas que culminan en la elaboración de un Trabajo Final Integrador, consistente en el diseño preliminar de un modelo de negocio acuícola propio. Orientada a productores, emprendedores, inversores, profesionales y agentes públicos, esta diplomatura no exige formación previa específica en el área. Es la oportunidad ideal para quienes buscan identificar oportunidades comerciales, mitigar riesgos y liderar proyectos sustentables en uno de los sectores alimentarios de mayor crecimiento global.

Objetivos Generales

Formar participantes capaces de comprender los fundamentos productivos, tecnológicos, ambientales, normativos y comerciales de la acuicultura, con el fin de identificar oportunidades, analizar su viabilidad preliminar y diseñar propuestas de emprendimientos, proyectos o unidades de negocio acuícola sustentables, contextualizadas y territorialmente pertinentes.

Objetivos Específicos

- Comprender el escenario actual de la acuicultura a nivel internacional, nacional y regional, identificando tendencias, oportunidades y desafíos.
- Reconocer los principales sistemas de producción acuícola, sus componentes, requerimientos básicos, escalas posibles y criterios de selección.
- Interpretar las variables productivas elementales que inciden en el desempeño de un sistema acuícola, tales como especie, ciclo productivo, calidad de agua, alimentación, densidad, sanidad, bioseguridad, infraestructura y manejo.
- Analizar aspectos básicos de calidad, inocuidad, trazabilidad, ambiente y normativa aplicables a proyectos acuícolas.
- Identificar oportunidades de agregado de valor, diferenciación, comercialización y articulación con cadenas gastronómicas, alimentarias, turísticas y territoriales.

- Aplicar herramientas introductorias de formulación de proyectos, análisis de costos, estimación de ingresos, identificación de riesgos y construcción de modelos de negocio acuícolas.
- Diseñar en forma colaborativa una propuesta preliminar de emprendimiento, proyecto o unidad de negocio acuícola, fundamentando sus decisiones productivas, comerciales, ambientales y territoriales.

Destinatarios

- Productores agropecuarios, pesqueros o alimentarios interesados en diversificar sus actividades.
- Emprendedores que deseen explorar oportunidades de negocio en acuicultura.
- Técnicos, profesionales y estudiantes avanzados vinculados con alimentos, biotecnología, ambiente, producción agropecuaria, pesca, logística, administración, desarrollo local o gestión pública.
- Funcionarios, agentes técnicos y equipos de municipios, provincias, agencias de desarrollo, organismos públicos y entidades de promoción productiva.
- Integrantes de cooperativas, asociaciones, cámaras, incubadoras, polos productivos y organizaciones territoriales.
- Inversores, consultores, extensionistas y actores institucionales interesados en comprender la lógica productiva y económica de los proyectos acuícolas.
- Personas con interés general en iniciarse en la actividad acuícola desde una perspectiva aplicada y orientada a proyectos.

Requisitos Previos

- Se propone establecer como requisito general poseer título de nivel secundario o acreditar antecedentes laborales, técnicos, productivos, institucionales o profesionales vinculados con los objetivos de la Diplomatura, de acuerdo con los criterios que defina la Universidad.
- Por tratarse de una Diplomatura, no se propone exigir formación previa específica en biología, ingeniería, alimentos, ambiente o administración. No obstante, dichos antecedentes podrán favorecer el aprovechamiento de los contenidos y la formulación del trabajo final integrador.

Plan de Estudios

Módulo 1: Módulo 1. Panorama de la acuicultura y oportunidades de desarrollo

- Concepto de acuicultura. Relación entre pesca, acuicultura y sistemas alimentarios. Evolución reciente de la actividad. Producción mundial y tendencias. Panorama latinoamericano. Situación argentina. Principales especies cultivadas. Acuicultura continental y marina. Escalas productivas. Actores del ecosistema acuícola. Oportunidades territoriales y sectoriales. Rol de universidades, organismos públicos, productores, empresas, centros tecnológicos y gobiernos locales.

Módulo 2: Módulo 2. Sistemas productivos acuícolas y fundamentos de manejo

- Sistemas extensivos, semi-intensivos e intensivos. Estanques, raceways, jaulas, sistemas de recirculación, acuaponía y maricultura. Ciclo productivo: reproducción, semilla, juveniles, engorde y cosecha. Selección de especies. Densidad de cultivo. Calidad de agua. Oxígeno disuelto, temperatura, pH, amonio, nitritos y sólidos. Alimentación y

conversión alimenticia. Crecimiento, mortalidad y biomasa. Registros productivos básicos. Indicadores elementales de desempeño.

Módulo 3: Módulo 3. Tecnología, infraestructura y operación de unidades acuícolas

- Instalaciones acuícolas. Sistemas de captación, impulsión, aireación, filtrado, recirculación y descarga. Equipamiento básico. Energía y respaldo operativo. Manejo de contingencias. Automatización y monitoreo. Sensores, registros y tableros simples de gestión. Infraestructura para pequeña escala, escala pyme y escala comercial. Criterios de localización. Mantenimiento preventivo. Riesgos operativos. Bioseguridad aplicada.

Módulo 4: Módulo 4. Calidad, inocuidad, ambiente y marco normativo

- Buenas Prácticas Acuícolas. Bienestar animal. Sanidad y bioseguridad. Uso responsable de medicamentos y sustancias permitidas. Trazabilidad. Calidad e inocuidad de productos acuícolas. Introducción a HACCP. Procesamiento básico y cadena de frío. Habilitaciones y registros. Autoridades sanitarias, ambientales y productivas. Normativa nacional, provincial y municipal. Evaluación ambiental preliminar. Uso del agua. Efluentes. Licencia social. Comunicación con comunidades y actores territoriales.

Módulo 5: Módulo 5. Cadena de valor, mercado y agregado de valor

- Cadena de valor acuícola. Proveedores, producción, procesamiento, logística, comercialización y consumo. Mercados locales, regionales, gastronómicos e institucionales. Canales cortos y canales comerciales. Producto fresco, refrigerado, congelado, fileteado, ahumado, conservas y productos de especialidad. Diferenciación por origen, calidad, sustentabilidad y atributos territoriales. Marcas colectivas. Turismo, gastronomía y experiencias asociadas. Comunicación comercial. Introducción a inteligencia de mercado aplicada a productos acuícolas.

Módulo 6: Módulo 6. Formulación de proyectos y modelos de negocio acuícolas

- Identificación de oportunidades. Diagnóstico territorial. Selección de especie y sistema productivo. Escala inicial. Inversión preliminar. Costos fijos y variables. Costos de alimentación, energía, personal, infraestructura, mantenimiento y logística. Estimación de producción e ingresos. Punto de equilibrio conceptual. Riesgos técnicos, comerciales, sanitarios, ambientales y regulatorios. Modelos de negocio. Asociatividad. Financiamiento. Alianzas institucionales. Formulación de proyectos. Presentación ejecutiva de una iniciativa acuícola.

Módulo 7: Trabajo final integrador

- diseño preliminar de un emprendimiento, proyecto o unidad de negocio acuícola. Componentes mínimos Descripción del territorio o contexto seleccionado. Identificación de la oportunidad productiva o comercial. Selección preliminar de especie o sistema acuícola. Justificación de la escala propuesta. Descripción básica de infraestructura y operación. Análisis preliminar de calidad, ambiente y normativa. Mercado objetivo y propuesta de valor. Estimación inicial de inversión, costos e ingresos. Identificación de riesgos y medidas de mitigación. Hoja de ruta para la implementación. Presentación ejecutiva final.
- El trabajo final permitirá integrar los contenidos de la Diplomatura en una producción

concreta, evaluable y transferible a situaciones reales o verosímiles del sector. Las visitas técnicas, actividades prácticas demostrativas, entrevistas a referentes o análisis de casos documentados podrán ser utilizadas como insumos para la formulación del trabajo final, cuando se encuentren disponibles.

UTN.BA Campus Online — Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires

Mozart 2300, C1407 CABA, Argentina • +54 11 4867-7500 • campus@frba.utn.edu.ar

Documento generado el 04/08/2026 07:16 • UUID: c7510e7c-8e74-4748-99d6-8babea647176