



## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CG1 Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
- CG3 Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
- CG4 Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
- CG5 Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
- CG6 Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
- CG7 Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
- CE14 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria.
- CE15 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.
- CE16 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión logística en el ámbito del sector.

### OBJETIVOS

La asignatura pretende dar una visión amplia del funcionamiento del comercio internacional agroalimentario con un objetivo final práctico para la empresa agroalimentaria que tenga por objetivo la internacionalización. Para ello se suministran las bases teóricas, herramientas, técnicas y estrategias que han de tenerse en cuenta para abordar la actividad internacional de la empresa agroalimentaria.

## GUÍA DOCENTE

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

**Módulo 1:** Características y tendencias del comercio internacional.

- Hechos más destacados del comercio internacional
- Globalización y cadenas de valor
- El comercio agroalimentario
- Crisis económica y retos de los mercados agroalimentarios mundiales
- Instituciones internacionales relevantes

**Módulo 2: Balanza de Pagos y determinación de los tipos de cambio**

- ¿Cómo se registran las transacciones con el exterior?: La Balanza de Pagos. Significado de los distintos saldos con el exterior
- La determinación de los tipos de cambio y competitividad exterior. Sistemas cambiarios

**Módulo 3: Bases teóricas del comercio internacional, las políticas comerciales y otras que afectan al comercio exterior**

- Teorías del comercio internacional
- Argumentos para la protección exterior
- Instrumentos de política de comercio exterior
- La política cambiaria y las operaciones en divisas

**Módulo 4: Acuerdos comerciales Multilateral y Regionales**

- La Organización Mundial de Comercio (OMC)
- La agricultura en la OMC
- Otros acuerdos OMC que afectan al comercio agrario
- Los acuerdos regionales de integración
- Acuerdos preferenciales

**Módulo 5: Estrategias de internacionalización de la empresa agroalimentaria**

- Razones para la internacionalización de la empresa
- Barreras a la internacionalización
- Estrategias y Planificación: Análisis inicial
- Estrategias y Planificación: elección país objetivo. Análisis de mercado con TRADE MAP
- Estrategias y Planificación: métodos de entrada
- Instituciones y programas de apoyo a la internacionalización

#### 2. Contenidos prácticos

1. Fuentes de información para la empresa exportadora
2. Casos de estudio
3. Trabajo práctico: Plan de internacionalización empresa agroalimentaria

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza  
 Hambre cero  
 Trabajo decente y crecimiento económico  
 Industria, innovación e infraestructura  
 Reducción de las desigualdades



www.uco.es  
 facebook.com/universidadcordoba  
 @univcordoba

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES  
 DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

[uco.es/idep/masteres](http://uco.es/idep/masteres)

## GUÍA DOCENTE

Producción y consumo responsables

Alianzas para lograr los objetivos

## METODOLOGÍA

### Aclaraciones

Las adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial se harán de mutuo acuerdo entre profesor y alumno, atendiendo a las circunstancias de cada alumno. Dichas adaptaciones harán referencia a plazos de entrega de trabajos, tutorías y requerimientos de asistencia.

### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	5
<i>Análisis de documentos</i>	2
<i>Debates</i>	3
<i>Estudio de casos</i>	3
<i>Exposición grupal</i>	6
<i>Lección magistral</i>	6
<i>Seminario</i>	2
<i>Taller de informática</i>	5
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	3
<i>Tutorías</i>	5
<b>Total horas:</b>	<b>40</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	10
<i>Búsqueda de información</i>	10
<i>Estudio</i>	25
<i>Trabajo de grupo</i>	15
<b>Total horas:</b>	<b>60</b>

## GUÍA DOCENTE

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos -  
Cuaderno de Prácticas -  
Cuestionarios en Aula Virtual -  
Dossier de documentación -  
Foro Novedades en Aula Virtual -  
Foro de Tutorías en Aula Virtual -  
Foros de debate en Aula Virtual -  
Manual de la asignatura -

#### **Aclaraciones**

Todo el material de trabajo para el alumno estará disponible en el Aula Virtual

### EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Cuestionarios on-line	40%
Exposiciones	20%
Registros de observación	20%
Trabajos en grupo	20%

## GUÍA DOCENTE

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

convocatoria oficial

### Aclaraciones:

El trabajo práctico a realizar en grupos de alumnos ponderará el 40% de la nota final, asignándole el 20% a los contenidos y el 20% a la exposición del mismo

### Aclaraciones:

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

El manual de la asignatura está desarrollado por el profesor y se encuentra disponible en el Moodle. Además, se incluye enlaces a bases de datos, presentaciones y manuales para su manejo.

### 2. Bibliografía complementaria

Otra documentación complementaria para cada módulo está disponible para el alumno en el Moodle.

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.