

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **LA AGROALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO**  
Código: 103302  
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN** Curso: 1  
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 30  
Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 70  
Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/>

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GARCIA MARTINEZ, ANTON RAFAEL (Coordinador)  
Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL  
Área: PRODUCCIÓN ANIMAL  
Ubicación del despacho:  
E-Mail: [pa1gamaa@uco.es](mailto:pa1gamaa@uco.es) Teléfono: 957218745  
URL web:

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se señalan

#### Recomendaciones

No se señalan

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- 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
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

### OBJETIVOS

Comprender la importancia socioeconómica empresarial del sector agroalimentario.

## GUÍA DOCENTE

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

Importancia del complejo agroalimentario andaluz y empresas vinculadas. Nuevas estructuras de relaciones en el sector agroalimentario. Evolución histórica de las empresas agroalimentarias andaluzas. Evolución histórico-económica de la empresa vitivinícola. Nuevas Políticas de Desarrollo Rural. Cadena de valor del complejo agroalimentario. Gestión de los recursos agroalimentarios. Análisis sectorial agroalimentario.

#### 2. Contenidos prácticos

Supuestos y casos prácticos relacionados con el sector socio-económico de la industria agroalimentaria.

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero

Energía asequible y no contaminante

Reducción de las desigualdades

Producción y consumo responsables

Vida de ecosistemas terrestres

### METODOLOGÍA

#### Aclaraciones

Los alumnos a tiempo parcial sólo atenderán las indicaciones de las asignaturas matriculadas. Las actividades señaladas pueden seguirse on-line y mediante plataforma Moodle.

#### Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	1
Lección magistral	28
Tutorías	1
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

#### Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	4
Estudio	56
Trabajo de grupo	10
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

## GUÍA DOCENTE

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Manual de la asignatura - <http://moodle.uco.es/>

Presentaciones PowerPoint - <http://moodle.uco.es/>

### EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen tipo test	60%
Trabajos en grupo	30%

#### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales se mantendrán durante el curso académico.

#### Aclaraciones:

### BIBLIOGRAFIA

#### 1. Bibliografía básica

Dado el contenido de la asignatura, no se refleja bibliografía, toda vez que los documentos que recogen avances en las materias objeto de estudio sufren actualización con tanta frecuencia que no se aconseja su relación de un año para otro. Fundamentalmente se refieren a trabajos de investigación disponibles en bases de datos científicas, que se actualizan constantemente.

#### 2. Bibliografía complementaria

Ninguna

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.