

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	GESTIÓN DE EMPRESA AGROALIMENTARIAS	
Código:	588010	
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (MBA)	Curso: 1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual:		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre:	SALAZAR ORDÓÑEZ, MELANIA (Coordinador)	
Departamento:	ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIAS	
Área:	ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA	
Ubicación del despacho:	RABANALES - EDIFICO GREGOR MENDEL - 3ª PLANTA	
E-Mail:	msalazar@uco.es	Teléfono: 957218471
Nombre:	ARRIAZA BALMON, MANUEL	
Departamento:	ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD	
Área:	ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA	
Ubicación del despacho:	RABANALES - EDIFICO GREGOR MENDEL - 3ª PLANTA	
E-Mail:	es1arbam@uco.es	Teléfono: 957218471
Nombre:	GUTIÉRREZ MARTÍN, CARLOS	
Departamento:	ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD	
Área:	ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA	
Ubicación del despacho:	RABANALES - EDIFICO GREGOR MENDEL - 3ª PLANTA	
E-Mail:	carlos.gutierrez@uco.es	Teléfono: 638 90 99 74

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CG3	Utilizar las técnicas de análisis y gestión empresarial, de forma separada o combinada, de manera que puedan aplicar conceptos y soluciones a contextos organizativos con un nivel alto de complejidad.
CG5	Desarrollar la percepción integral de la empresa, el pensamiento estratégico, la capacidad para el análisis y la formulación de estrategias.
CG8	Desarrollar la creatividad, la capacidad de iniciativa, la autonomía personal y profesional y la cultura emprendedora.
CG9	Adquirir y ejercitar un sistema ético de valores, un elevado sentido de la responsabilidad social en el ejercicio de la profesión y una disposición al diálogo, a la participación y a la cooperación.
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
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.
CT1	Que los estudiantes sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT4	Usar tecnologías de la información y las telecomunicaciones a su alcance para optimizar el desempeño del conjunto de competencias profesionales
CE13	Ser capaz de aplicar los instrumentos y las técnicas de gestión más adecuadas en la empresa agroalimentaria.

OBJETIVOS

Objetivos:

El objetivo final es dotar de conocimientos, herramientas y habilidades específicas para la gestión empresarial y el emprendimiento en el sector agroalimentario. Más concretamente, los objetivos que se persiguen son:

1. Conocer la situación macroeconómica del sector agroalimentario, y el de las empresas que operan en este sector.
2. Conocer el marco institucional que condiciona la actividad de las empresas agroalimentarias.
3. Comprender la estructura e interrelaciones entre los distintos eslabones de las principales cadenas agroalimentarias y su impacto en la empresa.
4. Ser capaz de utilizar los modelos de planificación y toma de decisiones en la empresa agroalimentaria actual.
5. Identificar los riesgos de las empresas agroalimentarias y conocer las alternativas de gestión de los mismos.
6. Conocer el comportamiento del consumidor en mercados agroalimentarios

Los contenidos de la asignatura contribuyen a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente a los objetivos 4, 8, y 12.

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Introducción: Entorno de la empresa agroalimentaria y organización de la cadena agroalimentaria.

1.1. Agricultura y alimentación: articulación del Sistema Agroalimentario moderno

1.2. Objetivos e instrumentos de las políticas agroalimentarias

2. Comercialización y comportamiento del consumidor en mercados agroalimentarios

2.1. Comercialización agraria: conceptos, agentes y canales

2.2. El proceso de compra en mercados agroalimentarios: concepto, características, alcance y factores

3. Uso de técnicas multivariantes para el análisis de mercados agroalimentarios

3.1. Aplicación de técnicas multivariantes para el análisis de mercados agroalimentarios

3.2. Uso de técnicas multivariantes para el análisis de mercados agroalimentarios

4. Planificación y toma de decisiones en la empresa agroalimentaria

4.1. Modelos de programación lineal para la toma de decisiones en la empresa agroalimentaria

4.2. Modelos de planificación de la producción agroalimentaria

4.3. Modelos de mezclas y dietas

2. Contenidos prácticos

Los contenidos teóricos serán aplicados a casos concretos de empresas agroalimentarias, reales o ficticias, que los alumnos trabajarán en grupos de 2 alumnos por grupo

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza

Hambre cero

Igualdad de género

Producción y consumo responsables

Acción por el clima

Vida de ecosistemas terrestres

METODOLOGÍA

Aclaraciones

La metodología general consistirá en la exposición por parte del profesor de los contenidos de la asignatura, que irán alternándose con casos prácticos y resolución de problemas planteados por el profesor y analizados en clase.

Para los estudiantes a tiempo parcial se tendrá en cuenta su condición y disponibilidad en la asignatura, tanto en el desarrollo de la misma como en su evaluación. La adaptación del estudiante a tiempo parcial a la asignatura se llevará a cabo de mutuo acuerdo entre el profesor responsable y los alumnos implicados al inicio de la asignatura.

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	2
Actividades de expresión oral	2
Análisis de documentos	3

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
<i>Estudio de casos</i>	3
<i>Exposición grupal</i>	2
<i>Lección magistral</i>	14
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	2
<i>Tutorías</i>	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	20
<i>Búsqueda de información</i>	10
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	10
<i>Trabajo de grupo</i>	20
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos -
Ejercicios y problemas -
Presentaciones PowerPoint -
Referencias Bibliográficas -

Aclaraciones

Todo el material necesario para el seguimiento de la asignatura estará disponible para el alumno en la web moodle de la asignatura.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Casos y supuestos prácticos	25%
Exposiciones	10%
Resolución de problemas	25%
Trabajos en grupo	40%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales de la asignatura serán válidas hasta la convocatoria de septiembre.

Aclaraciones:

Tanto los casos y supuestos prácticos como la resolución de problemas se realizan en clase bajo la supervisión del profesorado, y supondrán el 50% de la nota final.

La información sobre los trabajos en grupo se dará por el profesorado al principio de la asignatura, debiendo presentarse un informe final que supone el 40% de la nota final y que se expone en clase (10% de la nota final).

En caso de no superar alguna de las partes, se recuperará volviendo a realizar la parte no superada que se entregará en la fecha habilitada para tal efecto.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Se utilizará bibliografía específica para cada tema que estará disponible en la página web moodle de la asignatura.

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.