



DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: EL COMPLEJO EMPRESARIAL VITIVINÍCOLA Y AGROALIMENTARIO

Código: 8670

Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

Curso:

Créditos ECTS: 5

Horas de trabajo presencial: 50

Porcentaje de presencialidad: 40%

Horas de trabajo no presencial: 75

Plataforma virtual: moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN ANEXO

e-Mail: bt1moror@uco.es

Teléfono: 957212001

URL web: <http://rafaelmorenorojas.es>

Otro profesorado que imparte la asignatura

Nombre: BARBA CAPOTE, CECILIO JOSE

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

Área: PRODUCCIÓN ANIMAL

Ubicación del despacho: Ed. de Producción Animal

e-Mail: cjbarba@uco.es

Teléfono: .

Nombre: ACERO DE LA CRUZ, RAQUEL

Centro: Facultad de Ciencias del Trabajo

Departamento: ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INVESTIGACIÓN OPERATIVA, ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y ECONOMÍA APLICADA

Área: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

Ubicación del despacho: Facultad de Ciencias del Trabajo

e-Mail: pa2accrr@uco.es

Teléfono: .

Nombre: GARCIA MARTINEZ, ANTON RAFAEL

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

Área: PRODUCCIÓN ANIMAL

Ubicación del despacho: Ed. de Producción Animal

e-Mail: pa1gamaa@uco.es **Teléfono:** 957 21 87 45

Nombre: PEREA MUÑOZ, JOSÉ MANUEL
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL
Área: PRODUCCIÓN ANIMAL
Ubicación del despacho: Ed. de Producción Animal
e-Mail: pa2pemuj@uco.es **Teléfono:** 957 21 87 45

Nombre: TITOS MORENO, ANTONIO
Centro: ETSIAM
Departamento: ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIAS
Área: ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIAS
Ubicación del despacho: Campus Universitario de Rabanales, Edificio Gregor Mendel (C-5)
e-Mail: es1timoa@uco.es **Teléfono:** 957 21 84 42

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

OBJETIVOS

- La importancia del complejo agroalimentario andaluz en el contexto socioeconómico regional
- Participación en la producción agroalimentaria española
- El papel de las empresas asociativas agrarias en el complejo agroalimentario andaluz
- Evolución en la demanda de los productos agroalimentarios, tanto desde el punto de vista de la reestructuración de la gran distribución europea como por los cambios en los gustos y necesidades del consumidor
- Estrategias que están siguiendo las principales empresas agroalimentarias para adaptarse a las nuevas condiciones del mercado
- Posibilidades de integración entre empresas asociativas agrarias

COMPETENCIAS

- | | |
|-----|---|
| CB1 | Conocimiento de la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos |
| CB4 | Capacidad para la dirección general, dirección técnica y dirección de proyectos de investigación, desarrollo e innovación, en empresas y centros tecnológicos, en el ámbito de la Agroalimentación |
| CB6 | Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática del campo de estudio de la agroalimentación y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo. |
| CE2 | Capacidad para comprender la complejidad del mundo agroalimentario y poder aplicar conocimientos avanzados de los procesos alimentarios |
| CU2 | 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. |
| CU8 | Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento. |

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Importancia del complejo agroalimentario andaluz

- Empresas vinculadas al complejo agroalimentario
- Nuevas estructuras de relaciones en el sector
- Evolución histórica de las empresas agroalimentarias andaluzas
- Estrategias de futuro de las empresa vitivinícolas y agroalimentarias
- Análisis sectorial agroalimentario
- Recursos agroalimentarios en el ámbito regional y local
- Toma de decisiones en la empresa vitivinícola y agroalimentaria
- Modelización de empresas agroalimentarias
- Análisis de riesgo y competitividad
- Sistemas de información para la gestión
- La visión del consumidor
- Tendencias en el consumo de productos agrarios y ganaderos
- Tendencias en el consumo de productos vitivinícolas
- Historia económica de la empresa vitivinícola
- Políticas de desarrollo rural
- Incidencia de las políticas de desarrollo rural en el desarrollo endógeno
- Desarrollo rural y producciones ecológicas

2. Contenidos prácticos

Introducción a la cata de alimentos

Viaje a industria agroalimentaria

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Las actividades en laboratorio se refieren a las prácticas de análisis sensorial

Las salidas hacen referencia a visitas a industrias agroalimentarias.

Habitualmente las salidas de varias asignaturas se agrupan en el tiempo para un mejor aprovechamiento de los recursos y los desplazamientos.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Conferencia</i>	2
<i>Laboratorio</i>	5
<i>Lección magistral</i>	36
<i>Salidas</i>	5
<i>Tutorías</i>	1
Total horas:	50

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	60
Total horas:	75

Cuaderno de Prácticas
Dossier de documentación - <http://www3.uco.es/moodle/>

Aclaraciones:

El cuaderno de prácticas lo elabora el alumno con la información recopilada en prácticas.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	60%
Informes/memorias de prácticas	10%
Listas de control	10%
Trabajos y proyectos	20%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *Todas las calificaciones se mantendrán durante el curso académico en que se obtienen.*

Aclaraciones:

Los porcentajes indicados son orientativos ya que en función de temas emergentes de interés que se traten en clases teóricas, actividades prácticas extra que puedan surgir, viajes, etc. pueden intervenir nuevos elementos en la evaluación que no están previstos y por tanto variar los porcentajes asignados.

Esta variación no es caprichosa, sino que obedece una adaptación curricular para una mejor formación del alumno.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

- Sistemas de gestión, componentes estratégicos en la mejora continua de la industria agroalimentaria, Los, Isabel Escriche Roberto; Eva Doménech Antich, Editorial: Universidad Politécnica de Valencia, Año: 2005 (1ª Ed.).
- Plaza Mejía, M.A. Modelo para la Gestión Estratégica de la Calidad Total. Aplicación a la empresa agroalimentaria. EOI. 2002.
- Barranco, F.J. Planificación estratégica de los recursos humanos. Del marketing interno a la planificación. Pirámide. 1993.

2. Bibliografía complementaria:

Ninguna.