



DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: MODELOS EMPRESARIALES AGROALIMENTARIOS

Código: 8678

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: GOMEZ DIAZ, RAFAEL

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN ANEXO

e-Mail: bt1godir@uco.es

Teléfono: 957-212014

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

OBJETIVOS

Presentación de modelos de empresas mediante visitas a empresas

COMPETENCIAS

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
CE12	Capacidad para conocer y saber el fundiconamiento operativo de los diferentes modelos empresariales agroalimentarios.
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

Presentación mapa de empresas agroalimentarias andaluzas

2. Contenidos prácticos

- Visita empresa sector ganadero experimental
- Visita empresa sector ganadero explotación familiar
- Visita empresa sector ganadero explotación empresa grande
- Visita empresa sector agrícola familiar
- Visita empresa sector agrícola cooperativa
- Visita empresa sector lácteo
- Visita empresa sector azúcar
- Visita empresa sector embutidos
- Visita empresa matadero
- Visita empresa sector distribución mayoristas
- Visita empresa sector conservación
- Visita empresa sector envases
- Visita empresa sector cárnico
- Visita empresa sector comercialización
- Visita empresa grandes superficies
- Turismo rural

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Salidas</i>	49
Total horas:	50

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	40
<i>Búsqueda de información</i>	35
Total horas:	75

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Cuaderno de Prácticas

Aclaraciones:

El alumno desarrollará su propio cuaderno de prácticas donde expondrá lo más relevante de lo aprendido en las vistas y sobre los modelos de empresas alimentarias estudiados.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Diarios	20%
Informes/memorias de prácticas	70%
Trabajos y proyectos	10%

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

Aclaraciones:

Por diario se interpreta el control diario de asistencia a las actividades desarrolladas.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

No existe una bibliografía general

2. Bibliografía complementaria:

Ninguna.