



## GUÍA DOCENTE DEL CURSO GESTIÓN EMPRESARIAL

### MÓDULO GESTIÓN EMPRESA AGROALIMENTARIA

#### OBJETIVOS

Análisis e interpretación de las normas aplicables a La actividad agroalimentaria  
Conocimiento de las normas legales y técnicas de obligado cumplimiento sobre la industria alimentaria  
Realización de los trámites administrativos necesarios para el desarrollo de la industria alimentaria  
Aplicación del régimen jurídico para la utilización de aditivos alimentarios

#### DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Generalidades sobre la gestión empresarial en empresas vitivinícolas y agroalimentarias
- Legislación industrial aplicada a la vitivinicultura y agroalimentación
- Gestión empresas. Sistema Lean Manufacturing
- Supuesto práctico Sistema Lean Manufacturing
- Aspectos generales sobre la economía agroalimentaria
- Economía agroalimentaria
- Sistema de protección contractual del consumidos
- Condiciones generales de los contratos en el complejo agroalimentario
- Ordenación del comercio minorista
- Responsabilidad civil por daños causados por productos defectuosos
- Creación de empresas
- Entorno empresarial. Parques empresariales y tecnológicos
- Observatorio económico de empresas vitivinícolas y agroalimentarias
- Intervención pública en empresas
- Técnicas de intervención en la industria alimentaria
- El Enoturismo como actividad empresarial. Generalidades

#### DURACIÓN

Duración 5 créditos.

#### CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Se valorará la asistencia a clase y la participación en tutorías. Se realizará un examen escrito de la materia y la realización de un trabajo y exposición del mismo.