

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2023-2024

Identificación y características de la asignatura			
Código	401673	Créditos ECTS	5
Denominación(español)	Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias		
Denominación(inglés)	Management and organization of agri-food business		
Titulaciones	Máster en Ingeniería Agronómica		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	1º	Carácter	Obligatoria
Módulo	Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias		
Materia	Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
José Manuel Cordero Ferrera	249	jmcordova@unex.es	
Lourdes Jerez Barroso	250	ljerez@unex.es	
Área de conocimiento	Economía Aplicada		
Departamento	Economía		
Profesor coordinador	José Manuel Cordero Ferrera		
Competencias ^{1*}			
Competencias Generales:			
<p>CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.</p> <p>CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.</p> <p>CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información</p>			

^{1*} Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
 CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

Competencias Básicas:

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.

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.

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.

Competencias transversales:

CT1 - Dominio de las TIC.

CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.



Competencias específicas:

CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

El objetivo de la asignatura es proporcionar un conocimiento práctico sobre todos los aspectos relativos al proceso de dirección y organización de empresas en el sector agroalimentario. Esto incluye desde la propia configuración de la empresa hasta la toma de decisiones en contextos de riesgo o la planificación de la producción de la empresa. Se analizarán cuestiones relativas a aspectos legales y tributarios, para continuar

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

posteriormente con el estudio de otras cuestiones relacionadas con el sistema de producción, la programación, planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria (aprovisionamientos, existencias, stocks, pedidos y distribución), la gestión de recursos humanos y planificación financiera y estratégica en la empresa.

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: **La empresa como organización.**

Contenidos del tema 1: Introducción. Empresa: concepto, elementos y funciones. La figura del empresario. Clases de empresas. Objetivos de la empresa. El entorno empresarial. La empresa como sistema. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): nueva estrategia competitiva para la empresa agroalimentaria.

Denominación del tema: Seminario 1

Contenido del tema: Organización empresarial de la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG6, CG7, CB7, CB10, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40.

Denominación del tema 2: **Aspectos legales.**

Contenidos del tema 2: Formas jurídicas de las empresas. Trámites para constituir una empresa. Aspectos tributarios básicos.

Denominación del tema: Seminario 2

Contenido del tema: Elección de la forma jurídica de la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 3: **El subsistema de producción y aprovisionamiento en la empresa agroalimentaria.**

Contenidos del tema 3: Área de producción. Los activos circulantes en la empresa agroalimentaria. Gestión de existencias. Política de aprovisionamientos.

Denominación del tema: Seminario 3

Contenido del tema: Desarrollo del área de producción y aprovisionamiento para la empresa agroalimentaria.



Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 4: **Los recursos humanos.**

Contenidos del tema 4: Papel de los recursos humanos en la empresa. Características y funcionalidades del factor humano. Formas de organización de los recursos humanos. Motivación como factor clave en la gestión de los recursos humanos.

Denominación del tema: Seminario 4

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Contenido del tema: Determinar y organizar los recursos humanos en la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1
Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 5: **Logística en la empresa agroalimentaria.**

Contenidos del tema 5: Pedidos y distribución. Entorno online y entorno offline. Omnicanalidad. La cadena logística internacional.

Denominación del tema: Seminario 5

Contenido del tema: Sistema de logística en la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 6: **Inversión y financiación en la empresa agroalimentaria.**

Contenidos del tema 6: La actividad económico-financiera de la empresa. Conceptos generales de planificación financiera. Diagnóstico económico-financiero. Planificación financiera a corto y largo plazo. La planificación financiera y la viabilidad de la empresa.

Denominación del tema: Seminario 6

Contenido del tema: Inversión y financiación en la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG7, CB6, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 7: **Planificación financiera y económica en la empresa agroalimentaria.**

Contenidos del tema 7: Herramientas para la gestión de cobros y pagos. Otras herramientas: garantías bancarias y seguros de crédito a la exportación.

Denominación del tema: Seminario 7



Contenido del tema: Planificación económica y financiera en la empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG7, CB10, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Denominación del tema 8: **Plan de marketing**

Contenidos del tema 8: Concepto de marketing. ¿Qué es el plan de marketing?

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002		

Marketing mix y estrategias de marketing.

Denominación del tema: Seminario 8

Contenido del tema: Plan de marketing para una empresa agroalimentaria.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

PRÁCTICAS

Denominación del tema: **PRÁCTICA 1: Desarrollo de un plan de negocios en el sector agroalimentario.**

Contenidos de la práctica: Elección de una idea empresarial dentro del sector agrario. Desarrollo del producto/servicio. Desarrollo de las principales áreas funcionales de la empresa: producción, recursos humanos, financiación, marketing y ventas, distribución y comercialización. Elección de la forma jurídica de la empresa. Plan de marketing para el producto/servicio desarrollado. Exposición de la idea de negocio en público.

Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
1	8,5	2,25				1,25		5
2	17,5	6				2	1,5	8
3	16	6				2		8
4	13,1	2				1,5	1,6	8
5	11	3				1		7
6	13,5	3				2	1,5	7
7	11,5	3				1,5		7
8	14,65	4				2	1,65	7
PRÁCTICA 1	13,25					5,5		7,75
Evaluación del conjunto	6	2						4
Total	125	31,25				18,75	6,25	68,75

GG: Grupo Grande (100estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)



ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Los métodos a emplear para la obtención por parte del alumno de las competencias necesarias para el desarrollo de la futura profesión serán:

- Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.
- Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.
- Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos.
- Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.
- Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
- Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc..

Resultados de aprendizaje*

- RA34 · Saber dirigir, organizar y gestionar una empresa agroalimentaria.
- RA35 · Aplicar los distintos métodos de toma de decisiones.
- RA36 · Aplicar las principales herramientas utilizadas para la planificación de la producción en la empresa agroalimentaria.
- RA37 · Distinguir entre la estructura organizativa de la logística agroalimentaria, la distribución, el transporte y el almacenaje.
- RA38 · Analizar, planificar y gestionar adecuadamente la cadena de suministros de la empresa agroalimentaria.
- RA39 · Identificar las herramientas de análisis financiero y tener la capacidad para tomar decisiones en materia de obtención y asignación de recursos financieros y evaluación de inversiones.
- RA40 · Utilizar herramientas informáticas de gestión de empresas.



Sistemas de evaluación*

Para la evaluación de la asignatura el estudiante puede acogerse a dos sistemas de evaluación: evaluación continua o evaluación global.

De acuerdo con lo establecido, los alumnos que así lo soliciten podrán disponer de "*una prueba final alternativa de carácter global*". La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

Sistema de evaluación continua:

El alumno será evaluado mediante un examen final de evaluación de los conocimientos (60%) y el aprovechamiento de las clases prácticas y la realización de trabajos tutorizados (40%).

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
		CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

1. Evaluación final de los conocimientos mediante examen:

<p>En el examen final se plantearán varias cuestiones de carácter teórico (que podrán ser tipo test o preguntas cortas con respuestas concretas) y la resolución de uno o varios supuestos prácticos. En caso de que haya preguntas tipo test de carácter teórico, se obtendrá una valoración positiva si la respuesta es correcta y una penalización negativa si la respuesta es errónea.</p>	Preguntas teóricas	40%
	Supuestos prácticos	20%

Total examen final 60%

2. Aprovechamiento de actividades presenciales:

Se valorará positivamente la participación activa en las clases prácticas presenciales y la entrega de las tareas propuestas por los profesores. 20%

Realización de un trabajo práctico profundizando en el estudio de algunos de las cuestiones analizadas durante el curso para un producto agroalimentario o para una empresa del sector. 20%

Total actividades presenciales 40%

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global:

El sistema de evaluación será con carácter general por evaluación continua. No obstante, también existe la posibilidad de realizar una prueba final alternativa de carácter global.

El estudiante comunicará al coordinador de la asignatura por escrito el tipo de evaluación elegido en las tres primeras semanas del semestre. Cuando un estudiante no realice esta comunicación, se entenderá que opta por la evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocatoria ordinaria de ese semestre.

El sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global que se propone en el plan docente de la asignatura de Marketing e Investigación de Mercados Agroalimentarios se aplicará de la siguiente manera:

Examen final escrito que tendrá dos partes: la primera parte (representa el 60% de la calificación total de la asignatura) constará de un cuestionario con número variable de preguntas de desarrollo o tipo test de carácter teórico.

La segunda parte (representa el 40% de la calificación total de la asignatura) consistirá en la resolución de uno o varios supuestos prácticos relacionados con los contenidos trabajados en el temario práctico de la asignatura.

Para superar la asignatura será necesario obtener una puntuación media de 5 puntos sobre 10.

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa vigente.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Si el desarrollo de la asignatura lo permite se podrán realizar exámenes parciales eliminatorios si se alcanza una calificación de 5 sobre 10.

Bibliografía (básica y complementaria)

- AGUIRRE, A. (1992). Fundamentos de economía y administración de empresas. Pirámide. Madrid.
- ALONSO, R.; SERRANO, A. y ALARCÓN, S. (1999): La logística en la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- ALONSO, R. y SERRANO, A. (2000): Economía de la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- BALLESTERO, E. (1991): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E. (1996): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización. Pirámide. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E. (1996): Organización de Empresas. Estructura, procesos y modelos. Pirámide. Madrid.
- CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1993): Economía de los mercados agrarios. Mundi-Prensa. Madrid.
- CEOE – CEPYME (1998): Gestión de la pequeña y mediana empresa. Edita: Instituto Superior de Estudios Empresariales. Madrid.
- DIEZ, J.; REDONDO, C. (1996): Administración de empresas. Pirámide. Madrid.
- DIEZ, E.; GALÁN, J.L. y MARTÍN, E. (1996): Introducción a la economía de la empresa I y II. Pirámide. Madrid.
- GONZÁLEZ, FJ.; GANAZA, J.D. (2007): Principios y fundamentos de gestión de empresas. Pirámide. Madrid.
- MAYNAR, P. (Coord.) (2007). La economía de la empresa en el espacio europeo de educación superior. Ed. Mc Graw Hill.
- PÉREZ, E. (1996): Economía de la empresa aplicada. Pirámide. Madrid.
- RODRIGO, C. (1994): Fundamentos de economía de la empresa: una perspectiva teórica. Pirámide. Madrid
- ROMERO, C. (1993): Técnicas de gestión de empresas. Mundi-Prensa. Madrid.
- SUAREZ SUAREZ, A. (1996): Curso de economía de la empresa. Pirámide. Madrid

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Se proporcionará al alumno material elaborado por los profesores para cada uno de los temas de la asignatura. Además, están disponibles en la Biblioteca de la EIA todos los libros recomendados. A través del campus virtual se proporcionará también aquel material adicional (artículos de revistas, e-books de libre difusión, etc.) necesario para el desarrollo de la asignatura.

La asignatura dispondrá de un aula virtual en el Campus Virtual de la UEx, en la que pondrá a disposición de los alumnos el material necesario y a través de la cual se realizarán las tareas y pruebas que se planteen durante el desarrollo de la asignatura.