

60571 - Organización y administración de empresas agroalimentarias

Información del Plan Docente

Año académico: 2019/20

Asignatura: 60571 - Organización y administración de empresas agroalimentarias

Centro académico: 201 - Escuela Politécnica Superior

Titulación: 546 - Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Créditos: 6.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia: ---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El sector agroalimentario, se ha constituido en uno de los pilares del desarrollo y sostenibilidad de grandes áreas geográficas que perviven alejadas de los centros de población. El sector tiene el importante reto de proporcionar un nivel de renta a sus habitantes y unas oportunidades de desarrollo que frene el eterno éxodo y la despoblación, rompiendo con los modelos de desarrollo céntricos surgidos a partir de mediados del siglo XX. Es por ello que toda actividad agronómica debe llevar contemplado el entendimiento de cuáles son los factores que permiten surgir, mantenerse y progresar a las empresas que habitan en este entorno. La asignatura pretende explicar los mercados a los que se enfrentan sus productos, su desarrollo, los factores de competitividad que permiten alcanzar los objetivos, apoyados en el desarrollo y entendimiento de la logística y cadena de valor de la actividad, así como preparar para analizar la capacidad de generación de resultados y la financiación de la actividad.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Organización y Administración de Empresas Agroalimentarias es una asignatura que se convierte en un instrumento básico y complementario del conjunto de los conocimientos y materias impartidas en el Máster. La gran mayoría de las actividades empresariales que se desarrollan a través del aprovechamiento de los recursos naturales deben complementarse con un conocimiento de los mecanismos de gestión que disponen las empresas que compiten en los mercados a los que esos bienes y productos van dirigidos. Es por tanto necesario conocer cuáles son los elementos claves, las palancas que permiten el éxito de las organizaciones empresariales y las herramientas básicas de estudio, desarrollo y gestión de los recursos y capacidades que los diferencian y deben permitir el establecimiento de metas, el estudio de su viabilidad y rentabilidad.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

La asignatura de Organización y Administración de Empresas Agroalimentarias es una asignatura troncal, no se han definido requisitos previos para su desarrollo, supone una necesaria inmersión en las herramientas de gestión empresarial. Con el objeto de conseguir un óptimo aprovechamiento es recomendable la presencia y un alto nivel de seguimiento en las clases teóricas como prácticas para conseguir que los conceptos se vayan asentando y facilitar su comprensión y aplicación. Por ello el diseño de la asignatura se basa en el estudio continuado y en la realización de ejercicios prácticos y acercamiento a las situaciones reales de gestión empresarial.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

Competencias básicas (apartado 3.3 del Anexo I del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre):

- CB1. 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
- CB2. 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

- CB3. 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
- CB4. 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
- CB5. Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

Competencias generales: Apartado 3 del anexo de la Orden CIN/325/2009):

- CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural
- CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
- 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
- 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
- CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información 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 específicas (Apartado 5 del anexo de la Orden CIN/325/2009):

- CE17 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria
- CE20 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en la gestión logística en el ámbito del sector

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

Obtener una visión general de la estructura del sector agroalimentario y comprender el papel desempeñado en el sector primario, secundario y terciario

Identificar el lugar que ocupa la empresa en el mercado y su situación con respecto a las fuerzas competitivas. Ser capaz de evaluar sus recursos y capacidades diferenciadoras.

Aplicar, para el caso de las empresas agroalimentarias, diferentes herramientas de análisis financiero, de organización de la producción y de diseño de la estructura logística.

Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Organización y administración de Empresas Agroalimentarias es una asignatura que sirve de sustento a todas las actividades y experiencias adquiridas en el Máster. Su importancia es capital para entender que todo desarrollo debe llevar ligado una sostenibilidad económica de la actividad. El gestionar el emprendimiento en el entorno rural, proporcionando las herramientas de gestión que permitan la creación y mantenimiento de empresas, se torna un elemento capital y de altos valores sociales por la clara externalidad positiva que estas acciones tienen en su entorno. Así, la asignatura proporciona a

los alumnos los conocimientos y destrezas para que puedan evaluar el impacto que su actividad tiene en el mercado, los elementos que pueden favorecer su competitividad, su financiación y el proceso de creación de valor. Además de darles herramientas de acercamiento y presentación ante entidades financieras e institucionales que modulan sin duda su desarrollo y permanencia en el tiempo, permitiendo alcanzar los objetivos y metas establecidos en su creación y visión estratégica.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

En primera convocatoria existen dos sistemas de evaluación:

1.1 **Evaluación Continua:** En este caso, a lo largo del semestre se realizará una prueba escrita que evalúe el aprendizaje alcanzado por el alumno sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, y se entregarán prácticas del tipo T1 y T2. Cada una de estas actividades supondrá un porcentaje sobre el total de la nota a alcanzar tal y como se describe a continuación:

- **Evaluación:** Consistente en una prueba escrita sobre los temas de la asignatura. Supone el 50% de la nota a alcanzar (5 puntos). Se realizará a final de diciembre.
-

El tipo de preguntas de la prueba podrá ser teórico, práctico y teórico-práctico. Del mismo modo, la prueba podrá incluir respuestas cortas o de desarrollo.

- **Trabajo 1 (T1):** Consistirá en la entrega de un trabajo sobre uno o varios de los temas vistos en clase. Los resultados alcanzados se presentarán de forma escrita y oral y se debatirán en clase. Este trabajo se realizará de manera individual y supone el 20% de la calificación (2 puntos).
- **Trabajo 2 (T2):** Consistirá en la entrega por parte del alumno de algunas de las siguientes actividades: comentarios de lecturas, noticias, ejercicios y realización de casos prácticos. Estos serán realizados, debatidos y discutidos en clase. Cada una de estas actividades se realizará en horario de clase y en las aulas asignadas al grupo. Estas pruebas de ejecución de tareas se realizarán de manera individual o en grupo (en función de su naturaleza) y suponen el 30% de la calificación (3 puntos).

En todas las pruebas será necesario obtener un mínimo de 3 puntos (sobre 10) para poder añadir la puntuación al resto de actividades evaluables. Las fechas concretas de la realización o entrega de cada actividad así como la de la realización de la prueba escrita se comunicarán al alumnado con suficiente antelación.

1.2 **Evaluación Global:** El estudiante que no opte por la evaluación continua, que no supere la asignatura mediante la evaluación continua o quiera mejorar su calificación, tendrá derecho a presentarse a la evaluación global consistente en una prueba escrita que se realizará en las fechas indicadas en el calendario aprobado por el centro y la realización de un trabajo del tipo T1 presentado anteriormente. En concreto:

- **Prueba escrita:** Consistente en una prueba escrita sobre todos los temas de la asignatura. Supone el 80% de la nota a alcanzar (8 puntos). De estos 8 puntos, 5 versarán sobre los contenidos teórico-prácticos vistos en la asignatura (a través de respuestas cortas y/o de desarrollo relacionadas con casos o situaciones reales), y los 3 puntos restantes constarán de preguntas relacionadas con lecturas, ejercicios y casos prácticos consistentes en relacionar la teoría con situaciones o casos reales. Esta prueba se realizará en las fechas indicadas en el calendario aprobado por el centro donde se imparte la asignatura.
- **Trabajo 1 (T1):** Consistirá en la entrega de un trabajo sobre uno o varios de los temas vistos en clase. Los resultados alcanzados se presentarán de forma escrita y oral tras la realización de la prueba escrita correspondiente a la evaluación global. Este trabajo se realizará de manera individual y supone el 20% de la calificación. No será necesario realizar este trabajo si el alumno ya lo presentó como parte de la evaluación continua y obtuvo una calificación superior a 3 (sobre 10).

Aquellos alumnos que mediante la evaluación continua hayan alcanzado el 50% de la calificación, no están obligados a acudir a la prueba global. No obstante, en primera convocatoria y caso de que el estudiante utilice los dos sistemas de evaluación, prevalecerá la mejor de las calificaciones obtenidas.

La evaluación en segunda convocatoria se llevará a cabo exclusivamente mediante una evaluación global tal y como la que

se ha descrito con anterioridad. De nuevo, no será necesario realizar el trabajo del tipo T1 si el alumno ya lo presentó en alguno de los sistemas de evaluación de la primera convocatoria y obtuvo una calificación superior a 3 (sobre 10).

Criterios de evaluación

Criterios de evaluación

Prueba escrita: Se valorará la adecuación de las respuestas a las preguntas realizadas así como las justificaciones realizadas por el alumno. Por ello, para obtener la puntuación máxima en cada pregunta, no sólo se debe de dar la respuesta adecuada sino que además ésta debe estar correctamente justificada y relacionada con la información proporcionada en los enunciados.

Trabajo 1 (T1): Se valorará la dificultad del tema a tratar, las fuentes de información consultadas, la calidad del contenido, el grado de profundidad en la investigación del tema, estructura y coherencia, la presentación escrita del trabajo (gramática y ortografía adecuada, etc.) y su defensa oral (habilidades comunicativas y expositivas). El 80% de la nota del trabajo se basará en el informe escrito y el 20% en su presentación oral. El trabajo debe seguir la siguiente estructura:

? **Introducción:** Donde se justifique la elección de la empresa, se describa brevemente la misma, se planteen los objetivos del trabajo y se indiquen los contenidos del mismo.

? **Desarrollo:** Donde se analice el aspecto o aspectos de la gestión y organización de la empresa elegida.

? **Conclusiones:** Donde se resuman los principales resultados obtenidos y se expongan recomendaciones para la empresa.

Trabajo 2 (T2): Se valorará la puesta en práctica de los contenidos teóricos vistos en la asignatura, haciendo referencia siempre que sea posible a la información incluida en los casos prácticos, y la participación en el debate en clase para su resolución.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

La combinación de lecciones magistrales participativas, el trabajo cooperativo, la resolución de problemas y casos prácticos, así como la discusión y reflexión de textos y lecturas.

4.2. Actividades de aprendizaje

Clases magistrales participativas: proporcionarán los conocimientos teóricos necesarios, acompañándose de ejemplos prácticos que faciliten la comprensión y aplicación de los conceptos estudiados. En estas sesiones se abordarán los siguientes contenidos:

1. Introducción a la gestión de las empresas agroalimentarias
2. Introducción al sector agroalimentario sus diferencias y su implicación en el primario, secundario y terciario
3. Posicionamiento competitivo de la empresa, palancas, recursos y capacidades
4. La cadena de valor, la cadena de suministro y la logística del sector
5. Análisis financiero y estimación de los resultados.
6. Decisiones organizativas

Resolución y presentación de problemas y casos prácticos, elaboración y presentación de trabajos, discusión de temas de actualidad, comentario de lecturas y actividades interactivas. Se contempla la realización de estas actividades tanto dentro como fuera del aula, así como de forma individual y/o en grupo.

Actividades tutelares: se podrán supervisar los trabajos realizados por los estudiantes, aclarar dudas sobre los contenidos teórico-prácticos de la asignatura y/o realizar prácticas concretas aplicadas a los contenidos teóricos.

Trabajo autónomo: incluye actividades de estudio de los contenidos teóricos y prácticos, resolución de las actividades prácticas, realización de trabajos individuales y/o en grupo, búsqueda y análisis de información, entre otros.

Actividades de evaluación

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

TEMA 1 LA EMPRESA, ESTRUCTURA, SISTEMA DE OBJETIVOS, RESPONSABILIDAD Y PARTICIPANTES

TEMA 2 SISTEMA AGROALIMENTARIO

TEMA 3 ANALISIS DE LA COMPETITIVIDAD

TEMA 4 CADENA DE SUMINISTRO Y CADENA DE VALOR. OPERACIONES Y COSTES. DECISIONES DE PRODUCCION E INVENTARIOS

TEMA 5 EVALUACIÓN DE LA RENTABILIDAD DE LAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS

TEMA 6 DISEÑOS ORGANIZATIVOS, DIRECCIÓN Y TOMA DE DECISIONES EN ENTORNOS DE INCERTIDUMBRE

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Semana	Clase teórica	Clase práctica	Trabajo del alumno	Total
1	Tema 1	-	Estudio (4h)	4
2	Tema 1	Práctica 1	Trabajo (2h) Estudio (2h)	8
3	Tema 2	Práctica 2	Trabajo (2h) Estudio (2h)	8
4	Tema 3	Práctica 3	Trabajo (2h) Estudio (2h)	8
5	Tema 3	Práctica 4	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
6	Tema 3	Práctica 5	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
7	(Prueba parcial escrita)	Práctica 6	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
8	Tema 4	Práctica 7	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
9	Tema 4	Práctica 8	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
10	Tema 4	Práctica 9	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
11	Tema 5	Práctica 10	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
12	Tema 5	Práctica 11	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
13	Tema 6	Práctica 12	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
14	Tema 6	Práctica 13	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
15	Tema 6	Práctica 14	Trabajo (2 h) Estudio (2 h)	8
16	-	-	Estudio (8 h)	8
17	-	-	Estudio (8 h)	8
18	-	-	Estudio (8 h)	8
19	-	-	Estudio (8 h)	8
20	Prueba escrita			2

Horas total	30	28	92	150
--------------------	----	----	----	-----

Las clases se desarrollaran en el primer cuatrimestre, las fechas concretas vendrán definidas por el calendario académico que finalmente defina el desarrollo del semestre y que fijará el centro, el cual estará a disposición de los alumnos con suficiente antelación. Las clases se impartirán los lunes y los martes, dedicándose una de ellas a teoría y otra a práctica. En estas últimas se alternarán ejercicios prácticos, problemas, casos reales, lecturas, noticias, toda una serie de elementos que permitan trasladar de manera eficiente los conocimientos teóricos vistos a la realidad de la gestión real y diaria de la empresa agroalimentaria.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

- BB** Economics of strategy / David Besanko ... [et al.] . 6th ed. Hoboken (N.J.) : John Wiley & Sons, cop. 2013
- BB** Heizer, Jay. Dirección de la producción y de operaciones : decisiones estratégicas / Jay Heizer, Barry Render . 11ª ed. Madrid : Pearson Educación, D.L. 2015
- BB** Kelly, Anthony. Decision Making using Game Theory : An introduction for managers / Anthony Kelly . 1st ed. Cambridge : Cambridge University Press, 2003
- BB** Mintzberg, Henry. El proceso estratégico / Henry Mintzberg, James Brian Quinn, Sumantra Ghoshal ; traducción Eduarda Miño, Isabel Ozores ; revisión técnica Adolfo Vázquez ; prólogo a la edición en español Zulima Fernández . Ed. europea rev., [reimpr.] Madrid : Prentice Hall, 1999 (reimpr.2002)
- BC** Massons i Rabassa, Joan. Finanzas : análisis y estrategia financiera / Joan Massons i Rabassa . 15ª ed. Barcelona : Hispano Europea, D.L. 2014

La bibliografía actualizada de la asignatura se consulta a través de la página web:
<http://psfunizar7.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=60571&Identificador=C70614>