

ASIGNATURA LA AGROALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO

Código	268003
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C110 - ECONOMIA GENERAL

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Aplicar los conocimientos adquiridos sobre los nuevos consumos y nuevos consumidores para intervenir en procesos de valorización de productos agroalimentarios
2	Comprender la agroalimentación como un proceso social, cambiante y transcultural, de forma que cada cultura y momento histórico la entiende y construye de forma diferente
3	Entender la importancia del sector agroalimentario desde el punto de vista empresarial. Las empresas agroalimentarias andaluzas
4	Iniciarse en el análisis de realidades pujantes en el sector agroalimentario, particularmente en la denominada Nueva Ruralidad, los Sistemas Agroalimentarios Localizados y el Acaparamiento de Tierras.
5	Analizar el papel de los alimentos con calidad territorial y los sellos de calidad, desde una perspectiva teórica y empírica

Id.	Resultados
6	Comprender la realidad del sector económico agroalimentario en general y en particular el andaluz
7	Conocer la importancia de la agroalimentación desde una perspectiva transcultural, entendiendo que es un fenómeno polivalente y cambiante
8	Aprender las realidades contemporáneas globales agroalimentarias como los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), el Acaparamiento de Tierras y la Nueva Ruralidad
9	Intervenir en procesos de valorización de producciones agroalimentarias desde el conocimiento de las nuevos consumidores y nuevos consumos
10	Entender globalmente el ámbito del consumo y el uso del patrimonio cultural en la construcción de los significados de la agroalimentación

Q CONTENIDOS

Agroalimentación contemporánea: modas, tendencias, soluciones o imposiciones de mercado

Eficiencia productiva y competitividad de la industria agroalimentaria andaluza

Concentración regional del capital productivo en la industria agroalimentaria español

IGS en Andalucía y Desarrollo Rural

Evolución histórica de las empresas vitivinícolas andaluzas

Análisis de la trazabilidad económica de sectores agroalimentarios

Toma de decisiones y recursos humanos en la empresa agroalimentaria

Principios y aplicación del análisis estratégico de la empresa Agroalimentaria

Competitividad de empresas agroalimentarias

Importancia del complejo agroalimentario andaluz

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Valoración para las calificaciones

60% examen

30% trabajo final

10% asistencia

Procedimiento de calificación

La calificación se obtiene mediante un examen final escrito que en todo caso es necesario aprobar (5 sobre 10) para considerar los demás criterios y porcentajes a valorar. El valor del examen respecto al total de la calificación final es del 60%.

Otro 30% depende del trabajo final de la materia, trabajo que incluye la selección de un caso empírico de valorización de un producto o alimento mediante alguna marca de calidad alimentaria. Tras dicha selección se debe aplicar alguna técnica cualitativa para conocer de cerca la situación, el análisis de datos y entrega del trabajo.

El 10% restante depende de la asistencia, participación y actitud del alumnado.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Evaluación continua 10% Trabajo personal 30% Examen final 60%	Control de asistencia, entrega trabajo final escrito y realización examen final virtual

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
AMAYA CORCHUELO, SANTIAGO	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
PEÑA SANCHEZ, ANTONIO RAFAEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
GARCIA MARTINEZ, ANTON	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	No
ACERO DE LA CRUZ, RAQUEL	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	No
BARBA CAPOTE, CECILIO	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	No
MONTAÑES PRIMICIA, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
RUIZ CHICO, JOSE	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Clases presenciales con exposición de contenidos con ayuda de medios audiovisuales
10 Actividades formativas no presenciales	63	Ejercicio práctico, individual, sobre un caso real de valorización agroalimentaria en el que se debe aplicar la metodología aprendida desde la teoría -Trabajo de precampo para selección de una empresa -Trabajo de campo en la empresa seleccionada -Aplicación de técnicas cualitativas -Análisis de datos -Elaboración y entrega del trabajo escrito
12 Actividades de evaluación	1	Examen escrito e individual de la materia
13 Otras actividades	8	Visitas a empresas y procesos técnico de trabajo

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Aguilar, P. 2014. "Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana". *Anales de Antropología* 48(1): 11-31.
- Bauman, Z. 2010. *Mundo-consumo: ética del individuo en la aldea global*. Barcelona: Paidós.
- Bourdieu, P. 1998. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Goody, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Harris, M. 1985. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Lévi-Strauss, C. 2004 [1965]: "Le triangle culinaire". *Food & History* 2: 9-19. Disponible en: <<http://dx.doi.org/10.1484/J.FOOD.2.300271>>. Fecha de acceso: 23 jul. 2016.
- López, J., Mariano, L. y Medina, F. X. 2017. "Usos y significados contemporáneos de la comida

desde la antropología de la alimentación en América Latina y España". Revista de Dialectología y Tradiciones Populares 71(2): 327-370.

Lozano, C. y Aguilar, E. 2010. "Natural, tradicional y de la tierra: la promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces", en Marta Soler y Carmen Guerrero (coords.), Patrimonio Cultural En La Nueva Ruralidad Andaluza, Mauss, M. 1994. Le fait social total. Paris.

Peña Sánchez, A.R. (2007): Análisis sectorial de la productividad y de la estructura productiva en Andalucía. Estudios de Economía Aplicada, vol. 25-3, pp. 691-726.

Bibliografía específica

Aguilar, E. 2014. "Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad". Endoxa 33: 73-98.

Amaya-Corchuelo, S., Froehlich, J. M., Aguilar, E., y Fernández-Zarza, M. 2016. "Uso de tradiciones culturales alimentarias para la promoción de productos con marcas de calidad certificada", en Manuel Luís Tibério, Ana Alexandra Marta-Costa, Xerardo Pereiro, Ana Barros y Sônia Menezes (eds.), III Seminário Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais eo II Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos: 674683. Vila Real: Universidade de Trás os Montes e Alto Douro.

Contreras, J. y Gracia, M. 2008. "Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud", en Cecilia Méndez y Cristóbal Gómez (coords), Alimentación, consumo y salud: 155-191. Barcelona: Fundación La Caixa.

Peña Sánchez, A.R. (2010): La eficiencia productiva y la competitividad del sector agroalimentario en Andalucía, en Peña Sánchez, A.R. y Porro Gutiérrez, J.M. (Coordinadores): Aspectos sociales, económicos y jurídicos de la agroalimentación. La perspectiva ecológica. Ed. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, ISBN: 978-84-9828-326-6, pp. 59-87

Bibliografía ampliación

Aguilar, E., Amaya-Corchuelo, S., y López-Moreno, I. 2016. "Alimentos con calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores". Arxiu dEtnografia de Catalunya 16: 137-152.

Amaya-Corchuelo, S. y Aguilar, E. 2012. "La construcción de la calidad alimentaria: tradición, innovación y poder en las DOP del jamón ibérico en España". Revista de Economía Agrícola 59(2): 39-52.

Peña Sánchez, A.R. (2011): Eficiencia productiva y competitividad de la industria agroalimentaria andaluza. Revista de Estudios Regionales, nº 92, pp. 85-112

MECANISMOS DE CONTROL

Control de asistencia mediante firma de listas de alumnado
Seguimiento de participación y actitud
Realización de pruebas y exámenes
Encuestas de satisfacción con la docencia

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
