

i ASIGNATURA CREACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Código	268201
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	4,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**Requisitos**

No hay

Recomendaciones

No hay

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
2	Conocer los distintos modelos de empresas existentes en el sector agroalimentario. Conocer los mecanismos para crear una empresa, así como las fuentes de financiación.

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	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
BÁSICA	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

Tipo	Competencia
BÁSICA	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
BÁSICA	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.
BÁSICA	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
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Desarrollar un Plan de Empresa para llevar a cabo una oportunidad de negocio
ESPECÍFICA	Conocer los aspectos legales y los trámites para la creación de una empresa agroalimentaria

Tipo	Competencia
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Introducción al fenómeno emprendedor. Nuevas empresas en el sector agroalimentario	
Habilidades directivas y técnicas de negociación. El plan de empresa y el análisis de viabilidad	
Fuentes de financiación. Aspectos legales y trámites para la puesta en marcha.	
El papel de la universidad en el fenómeno emprendedor.	
El Enoturismo y la agroalimentación como actividad empresarial	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades académicamente dirigidas	Los alumnos tendrán que preparar actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y se subirán al campus virtual.	30 %
Asistencia a clase	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, en caso justificado de no asistencia presencial a la docencia.	10 %
Prueba de evaluación	Examen tipo test a realizar a través del campus virtual	60 %

Criterios de evaluación

Para la evaluación se considerara:

- Examen tipo test a través del campus virtual. Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5. La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará hasta febrero del siguiente curso.
- Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.
- La asistencia a clase y salidas de campo será OBLIGATORIA. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará suspenso. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).
- Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante en las diferentes actividades.
- En los trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.
- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del

semestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
LECHUGA SANCHO, MARIA PAULA	PROFESOR/A AYUDANTE DOCTOR/A	Sí
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO/A DE UNIVERSIDAD	No
PABLOS TEIJEIRO, JOSE M ^a	PROFESOR COLABORADOR	No
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	20	
06 Prácticas de salida de campo	8	
10 Actividades formativas no presenciales	71,00	Trabajo personal del alumno
13 Otras actividades	1,00	Actividades de evaluación

BIBLIOGRAFÍA

- Recursos de la biblioteca Universidad de Cádiz

- Pilar de la Huerta "Emprender en biotecnología: del laboratorio al mercado de capitales"
- José María Sainz de Vicuña Ancín "Crear una empresa en la práctica", Esic Editorial, 2016 ISBN: 678-84-17129-43-9

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.
