

i ASIGNATURA LA AGROALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO SOCIOECONÓMICO

Código	268003
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	Sí
ECTS	4,00
Departamento	C110 - ECONOMIA GENERAL

🚩 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
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
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

Id.	Resultados
10	Entender globalmente el ámbito del consumo y el uso del patrimonio cultural en la construcción de los significados de la agroalimentación

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
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

Tipo	Competencia
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	Analizar la historia, la cultura y la antropología de la alimentación
ESPECÍFICA	Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias.
ESPECÍFICA	Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias.
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

Q CONTENIDOS

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

Contenido	Descripción
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

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Trabajo personal	Entrega trabajo escrito	30 %
Asistencia	Control asistencia a clase	10 %
Examen final	Examen final mediante campus virtual tipo tets	60 %

Criterios de evaluación

- la asistencia será obligatoria para poder superar la asignatura. Considerándose un 10% de la evaluación, 1 punto sobre 10. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones o una tarde completa. En caso de faltar a una o dos sesiones la nota se reducirá a 0.9 ó 0.8 respectivamente. Los alumnos que falten a más de dos sesiones estarán suspensos.
- para hacer media entre las distintas actividades de evaluación será necesario superar el examen con un 5.
- en los trabajos de caso o prácticas a entregar, se valorará la aplicación, manejo y uso de los conceptos, términos y elementos teóricos explicados en clase, así como la originalidad del caso elegido y el manejo adecuado del idioma desde el punto de vista sintáctico y ortográfico

Valoración para las calificaciones

60% examen final

30% trabajo

10% asistencia

PROFESORADO

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	28	
10 Actividades formativas no presenciales	63,00	<p>Ejercicio práctico, individual, sobre un caso real de valorización agroalimentaria en el que se debe aplicar la metodología aprendida desde la teoría</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	1,00	Examen escrito e individual de la materia
13 Otras actividades	8,00	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: . 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 d'Etnografia 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

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.
