



Universidad
Politécnica
de Cartagena

Campus
de Excelencia
Internacional

Guía docente

FUNDAMENTOS DE LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS

Curso 2024-2025



MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN DE
AGRONEGOCIOS

ENAE-TECH



1. Descripción general

Nombre	FUNDAMENTOS DE LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS
Código	248101001
Carácter	Obligatoria
ECTS	3
Unidad temporal	Cuatrimestral 1
Unidad temporal	Curso 1º - Primer cuatrimestre
Menciones / especialidades	
Idioma en la que se imparte	Castellano/Inglés
Modalidad de impartición	Presencial/Semipresencial/Virtual
Descripción	<p>El objetivo fundamental del curso es el de proporcionar a los alumnos el conocimiento y comprensión de los componentes básicos, estructurantes de los sistemas agroalimentarios, los cuales será explicados de forma singular, específica y práctica en los cursos subsiguientes del Máster.</p> <p>El desarrollo de este curso introductorio se basa en una dinámica fundamentada en el método de aproximaciones sucesivas, desde los componentes elementales (p.e.: productos singulares agroalimentarios, procesos productivos agrarios, etc.) hasta los más complejos (p.e.: cadena agroalimentaria, sistemas productivos agrarios, etc.), al objeto de facilitar la comprensión de la estructura, sistemas de relaciones y dinámica de los modernos sistemas agroalimentarios en toda su complejidad.</p> <p>Con ello se pretende asentar la capacidad analítica inicial del alumno tanto para facilitar la base de conocimiento conceptual necesaria para los cursos posteriores como para enmarcar y contextualizar los elementos singulares y concretos en un marco general de encuadre necesario para las actividades de gestión de la empresa agroalimentaria.</p>

2. Datos del profesorado

Nombre y apellidos	BASILIO JESÚS GAMBÍN LÓPEZ
Área de conocimiento	Economía, Sociología y Política Agraria
Titulación	LICENCIADO EN ECONOMÍA
Categoría profesional	Propia



3. Competencias y resultados del aprendizaje

3.1. Competencias básicas del plan de estudios asociadas a la asignatura

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.

3.2. Competencias generales del plan de estudios asociadas a la asignatura

CG2. Analizar la situación actual y la evolución del sector agroalimentario.

3.3. Competencias específicas del plan de estudios asociadas a la asignatura

CE1. Caracterizar, evaluar y manejar los componentes estructurales de los sistemas agroalimentarios para la gestión de empresas agroalimentarias.

CE14 - Identificar y analizar nuevos modelos de mercados y productos sostenibles existentes en el sector agroalimentario.

3.4. Competencias transversales del plan de estudios asociadas a la asignatura

CT1. Comunicarse oralmente y por escrito de manera eficaz.

3.5. Resultados del aprendizaje de la asignatura

1. Manejar los conceptos básicos para el análisis de los sistemas agroalimentarios y de sus componentes singulares.
2. Describir la funcionalidad de los componentes estructurales singulares (productos, procesos, etc.) de los sistemas agroalimentarios complejos, así como sus atributos y características.
3. Explicar la estructura y dinámica de los sistemas agroalimentarios complejos.
4. Identificar, caracterizar y evaluar los componentes estructurales de los sistemas agroalimentarios, orientado hacia la creación de un conocimiento inicial y específico necesario para la gestión de empresas agroalimentarias en todas sus dimensiones relevantes.
5. Expresar y transmitir ideas y conocimientos del ámbito profesional y académico, oralmente y por escrito, con claridad y eficacia.



4. Contenidos

Contenidos del plan de estudios asociados a la asignatura

- Producto agroalimentario. Definición, atributos y características
- Unidad de producción agroalimentaria
- Procesos productivos agroalimentarios
- Cadena agroalimentaria
- Sistemas agroalimentarios
- Producto agroalimentario: productos convencionales y novedosos. Definición, atributos y características
- Procesos productivos agroalimentarios: procesos convencionales y sostenibles.

5. Actividades formativas

5.1 Actividades formativas Modalidad PRESENCIAL	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100%
AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100%
AF3. Trabajo autónomo del estudiante (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	48	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	2	0%
AF5: Foros de opinión.	0	0%
AF6. Prácticas en empresas	0	0%
5.2 Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral	8.5	100%
AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	2	100%
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	60.5	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	2	0%



AF5: Foros de opinión.	2	0%
AF6. Prácticas en empresas	0	0%
5.3 Actividades formativas Modalidad VIRTUAL	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral	8.5	0%
AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	2	0%
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	60.5	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	2	0%
AF5: Foros de opinión.	2	0%
AF6. Prácticas en empresas	0	0%

6. Metodologías Docentes

Metodologías Docentes
<p>MD1. Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales, en el aula o a través de videoconferencias, donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles.</p>
<p>MD2. Realización de clases prácticas que realizará el profesor en el aula o de forma virtual, donde las actividades requerirán la participación activa de los alumnos como elaboración y presentación de informes, resolución de casos, etc.</p>
<p>MD3. Aprendizaje autónomo dirigido. El profesor propondrá cuestiones teórico prácticas que el alumno deberá resolver con la bibliografía y el material recomendado para ser posteriormente analizadas.</p>
<p>MD4. Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia.</p>



7. Sistema de evaluación

Sistema de Evaluación	
Descripción	Ponderación
SE1: Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo.	20%
SE2: Pruebas escritas (Exámenes). Pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40%
SE3: Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	40%

Observaciones:

- No es recuperable el S1.
- Se guardará la nota del S3 en el caso de no superar la asignatura en primer cuatrimestre si supera el 5.

8. Bibliografía y recursos

Bibliografía básica [↗](#)

En las clases presenciales se entregará a los alumnos el material de apoyo necesario para el aprendizaje.

Asimismo, con tiempo suficiente se ubicará en el Campus Virtual de ENAE TECH los documentos necesarios para el desarrollo del curso.