

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad Politécnica de Cartagena	ENAE-TECH	30014224	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Dirección de Agronegocios		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Dirección de Agronegocios por la Universidad Politécnica de Cartagena			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias Sociales y Jurídicas	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ LUIS MUÑOZ LOZANO	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	[REDACTED]		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
ALEJANDRO BENEDICTO DIAZ MORCILLO	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	[REDACTED]		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ LUIS MUÑOZ LOZANO	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	[REDACTED]		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Plaza del Cronista Isidoro Valverde, Edif. La Milagrosa	30202	Cartagena	[REDACTED]
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
[REDACTED]	Murcia		[REDACTED]

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Murcia, AM 11 de marzo de 2019
	Firma: Representante legal de la Universidad

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Dirección de Agronegocios por la Universidad Politécnica de Cartagena	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Administración y gestión de empresas	Administración y gestión de empresas	
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad Politécnica de Cartagena				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
064	Universidad Politécnica de Cartagena			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
6	45	9
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

### 1.3. Universidad Politécnica de Cartagena

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
30014224	ENAE-TECH

#### 1.3.2. ENAE-TECH

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	Sí	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
100	100	

TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
<b>PRIMER AÑO</b>	54.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	30.5	72.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
<b>PRIMER AÑO</b>	18.0	30.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	18.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="https://lex.upct.es/download/5fe340f5-b960-4c8f-a5d8-54023820693e">https://lex.upct.es/download/5fe340f5-b960-4c8f-a5d8-54023820693e</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB6 - 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
CB7 - 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
CB8 - 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
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
CB10 - 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.
<b>GENERALES</b>
CG2 - Analizar la situación actual y la evolución del sector agroalimentario
CG3 - Desarrollar proyectos de explotación agraria
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales
CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias
CG5 - Gestionar adecuadamente la información financiera de la empresa agroalimentaria
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Comunicarse oralmente y por escrito de manera eficaz
CT2 - Trabajar en equipo
CT3 - Aprender de forma autónoma
CT4 - Utilizar con solvencia los recursos de información
CT5 - Aplicar a la práctica los conocimientos adquiridos
CT6 - Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad en la toma de decisiones
CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE1 - Caracterizar, evaluar y manejar los componentes estructurales de los sistemas agroalimentarios para la gestión de empresas agroalimentarias
CE2 - Diseñar la unidad de producción de la empresa desarrollando la puesta en marcha de nuevos procesos de transformación del producto agroalimentario
CE3 - Diseñar un modelo estándar de organización funcional y de métodos de gestión, que ayude al adecuado funcionamiento de la empresa agroalimentaria
CE4 - Aplicar conceptos y herramientas de Marketing para el desarrollo comercial de la empresa agroalimentaria
CE5 - Tomar decisiones relativas a los canales de distribución y venta de productos en la empresa agroalimentaria
CE6 - Aplicar herramientas de análisis y ejecución de estrategia de negocio, enfocadas a la mejora de la capacidad de las habilidades de toma de decisiones
CE8 - Analizar la viabilidad económica y financiera de futuros proyectos de inversión, así como determinar la realización de los mismos en la empresa
CE7 - Analizar la cuenta de resultados, diseñar un presupuesto y gestionar un sistema de costes en una central hortofrutícola
CE9 - Aplicar el diseño, desarrollo, implementación y evaluación de acciones y/o proyectos de innovación en el marco de las estrategias de desarrollo de las empresas agroalimentarias
CE10 - Analizar el valor que aporta el cooperativismo en el sector agroalimentario
CE11 - Analizar las nuevas oportunidades de mejora que se presenta para la empresa agroalimentaria con la transformación digital

CE12 - Analizar el impacto que el plan estratégico y de marketing tienen en la estrategia de la empresa
CE13 - Aplicar conocimientos adquiridos durante el Máster para abordar posibles problemas o situaciones empresariales en un caso real del sector agroalimentario
CE14 - Identificar y analizar nuevos modelos de mercados y productos sostenibles existentes en el sector agroalimentario

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

#### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

##### 4.2.1 Requisitos de acceso.

De acuerdo con el artículo 6 del Reglamento de Estudios Oficiales de Máster de la Universidad Politécnica de Cartagena, aprobado por Consejo de Gobierno en su sesión del 5 de noviembre de 2015 y modificado en la sesión de 17 de mayo de 2017.

Se podrá acceder a un Máster oficial en cada uno de los siguientes casos:

1. Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) que faculte en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.
2. Los titulados/as conforme a sistemas educativos ajenos al EEES podrán acceder a los estudios oficiales de Máster sin necesidad de homologar sus títulos. Previamente, la Universidad deberá comprobar que acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que la titulación obtenida faculta, en el país expedidor del título, para el acceso a enseñanzas de Posgrado. El acceso por esta vía no implicará en ningún caso la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado/a, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Para el acceso a los estudios de Máster, quienes acrediten poseer un título extranjero no homologado en España deberán solicitar, con antelación al proceso de admisión, la comprobación del nivel de formación equivalente de sus estudios con una de las titulaciones oficiales españolas. La solicitud de comprobación de nivel de formación equivalente se resolverá, previo informe favorable de la Comisión Académica responsable de los estudios, por la Comisión del Consejo de Gobierno de la UPCT competente en temas de enseñanzas oficiales de Máster (en adelante, la Comisión de Posgrado). La solicitud y la documentación acreditativa que deben aportar los candidatos/as se tramitarán en la forma que se establezca en las normas e instrucciones de admisión y matrícula para cada Curso académico.

##### 4.2.2. Perfil de ingreso recomendado.

Al tratarse de un título orientado a proporcionar formación avanzada, de carácter especializado y profesional en el campo de la dirección de agronegocios podrán ser admitidos sin necesidad de cursar complementos de formación los estudiantes que:

- Estén en posesión de un título que cumpla los requisitos de acceso que indica el artículo 16 del RD 1393/2007 y esté vinculado al ámbito de la ingeniería, la administración y dirección de empresas, la economía, las finanzas o el marketing.
- Estén en posesión de un título que cumpla los requisitos de acceso que indica el artículo 16 del RD 1393/2007 y acrediten experiencia profesional (en puestos para los que se exija un título universitario), en el ámbito de la administración y dirección de empresas, la economía, las finanzas o el marketing.

##### 4.2.3. Criterios y baremo de admisión en caso de demanda mayor que la oferta.

En el caso de que la demanda supere a la oferta, se establece una determinada prioridad de admisión de acuerdo con la titulación previa (de mayor a menor prioridad):

1. Estén en posesión de un título que cumpla los requisitos de acceso que indica el artículo 16 del RD 1393/2007 y esté vinculado al ámbito de la ingeniería, la administración y dirección de empresas, la economía, las finanzas o el marketing.
2. Estén en posesión de un título que cumpla los requisitos de acceso que indica el artículo 16 del RD 1393/2007 y acrediten experiencia profesional (en puestos para los que se exija un título universitario), en el ámbito de la administración y dirección de empresas, la economía, las finanzas o el marketing.

En ambos casos, dentro de cada grupo de titulados, se utilizará como criterio de prelación la nota media del expediente académico del título que permite el acceso. Será la Comisión académica de ENAE-TECH el órgano responsable de la admisión de los estudiantes.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

#### 4.3 APOYO A LOS ESTUDIANTES

El comienzo del curso académico arranca con unas Sesiones de Bienvenida para los alumnos. Dichas sesiones constan de:

- Bienvenida por parte del Director de ENAE TECH con una breve presentación de la escuela, misión de la escuela y objetivos para ese curso académico.
- Presentación de cada una de las personas que van a estar en contacto con los alumnos indicando las normas, servicios y ayudas de cada departamento implicado.
- Explicación Campus Virtual
- Entrega de la Guía del Estudiante con un pack de bienvenida.
- Visita del Edificio.

Por otra parte, ENAE TECH celebra un acto donde se reúnen todos los alumnos matriculados en los Máster presenciales en España, convocando igualmente a los alumnos internacionales que están matriculados en programas presenciales fuera de España así como los semipresenciales, puesto que dicho evento se transmite en streaming. Este evento tiene como objetivo dar la bienvenida a los estudiantes de la nueva promoción. Se compone

de los discursos de inauguración de curso así como una conferencia a cargo de una personalidad relevante dentro del ámbito de la Economía o campos afines.

ENAE TECH cuenta con un Campus Virtual Propio, herramienta que utilizan los alumnos matriculados tanto en la modalidad presencial como semipresencial, ya que permite diferentes tipos de uso dependiendo de la modalidad. Aunque el campus dispone de un manual de uso, el staff de ENAE TECH, dentro de las actividades que se llevan a cabo al comienzo del curso académico, realiza una sesión de explicativa del funcionamiento y opciones disponibles del campus virtual con el fin de que el alumno pueda familiarizarse con este. Para la modalidad semipresencial, esta sesión se realiza a través de videoconferencia, la cual queda grabada para posteriores consultas. Por otra parte, el alumno tiene contacto directo de forma personal o a través del campus con el personal de ENAE TECH para la resolución de dudas y problemas que puedan surgir.

El apoyo y orientación sobre el desarrollo de la enseñanza y el desarrollo profesional, se gestiona de forma conjunta entre ENAE-TECH y la Unidad de Estudiantes y Extensión Universitaria de la UPCT. El tamaño de la Universidad y el número de estudiantes permite que una gran parte de la labor de apoyo y orientación académica y de profesional pueda realizarse de forma directa y personalizada. Además, también se organizan actividades cada curso que son difundidas en la página web de la Universidad y en otros canales habituales como la Casa del Estudiante, o los tabloneros de anuncios de los Centros. La información que se proporciona a los estudiantes a través de la página web incluye también información sobre becas y otras ayudas.

La realización de las prácticas externas está regulada en la Universidad por normativa propia definida en el marco de la normativa nacional. La gestión de las prácticas externas es compartida entre la dirección de los Centros, su profesorado (responsables de velar por que esta actividad cumpla con su objetivo académico y de que las prácticas se ajusten al propósito expresado en cada convenio) y la Universidad, a través del COIE, que gestiona administrativamente las prácticas externas, curriculares y extracurriculares, en entidades colaboradoras.

La movilidad de los estudiantes se gestiona entre la dirección de los Centros, su profesorado (responsables de velar por que esta actividad cumpla con su objetivo académico) y la Universidad, a través del Servicio de Relaciones Internacionales, responsable de la gestión administrativa de los programas de movilidad, y el Servicio de Idiomas, responsable de la formación extracurricular en idiomas de los estudiantes que llegan y se van de nuestra universidad.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	51

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	3

#### TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS: SISTEMA PROPUESTO POR LA UNIVERSIDAD

Según lo establecido en el reglamento de Estudios Oficiales de máster de la Universidad Politécnica de Cartagena (<https://lex.upct.es/download/fd124521-ffd8-4c98-b1a8-9aea81032759>) en su artículo 10:

1. Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
2. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida, por una única vez, en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los Trabajos Fin de Máster.
3. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios de Máster. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de estos, por lo que no computarán a efectos del baremo del expediente. No obstante, lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial. A tal efecto, en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios propuesto y presentado a verificación se hará constar tal circunstancia según se desarrolla en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.
4. En todo caso, se deberá incluir y justificar en la memoria de los planes de estudios que presenten a verificación los criterios de reconocimiento de créditos a que se refiere este artículo.

5. La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales reguladas a partir del Real Decreto 1393/2007, del mismo nivel académico cursadas y con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. Todos créditos obtenidos por el/la estudiante en enseñanzas oficiales en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico acorde a la legislación vigente.

6. Los/as estudiantes matriculados en un Máster podrán solicitar el reconocimiento de créditos a la Dirección del Centro responsable. Las Comisiones Académicas competentes informarán sobre estas solicitudes al órgano responsable de la UPCT, quien podrá reconocer créditos siempre que cumplan los apartados anteriores y guarden relación con el título en el que se desean reconocer los créditos. Asimismo, los Licenciados/as, Arquitectos/as e Ingenieros/as titulados conforme a planes de estudio previos al Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, podrán ver reconocidos parte de los créditos de los programas de Máster que cursen, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos derivados de las enseñanzas cursadas en los segundos ciclos de sus titulaciones de origen y los previstos en las enseñanzas solicitadas.

7. En el caso de que el reconocimiento de créditos para estudios de Máster sea repetitivo, se establecerán tablas de reconocimiento entre estos planes de estudio, que deberán ser propuestas por las Comisiones Académicas de los Centros y aprobadas en Consejo de Gobierno de la UPCT.

8. El procedimiento y la documentación a aportar para la solicitud del reconocimiento de créditos será el establecido en las normas e instrucciones de admisión y matrícula antes de cada Curso académico.

El centro adscrito ENAE TECH dispone de una Comisión de Reconocimiento Académico. Su composición incluye representantes de todos los grupos de interés. Esta comisión tiene como labor principal estudiar las solicitudes de reconocimiento y elaborar las propuestas de reconocimiento que estime apropiadas, de acuerdo con los créditos cursados en la titulación de origen del solicitante y su posible correspondencia con las competencias de las materias del máster. Las propuestas realizadas por la comisión son posteriormente resueltas por el Director Académico del Centro.

#### **Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral**

Con respecto a los reconocimientos por créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional se ha aprobado lo siguiente:

La experiencia laboral, podrá ser reconocida siempre y cuando la misma sea acreditada y obtenida en las funciones propias del desempeño del tipo de puesto de trabajo que requiera aplicar competencias adquiridas y reflejadas en algunos de los objetivos del programa, por un periodo de tiempo considerado como suficiente.

El estudio, aceptación y justificación de dicho reconocimiento de experiencia laboral será realizado por el Comité de Seguimiento de Carreras Profesionales, y estará compuesto por el Director Académico, el Director general de ENAE TECH y el Responsable de Carreras Profesionales de ENAE TECH. También se reconocerá la experiencia profesional obtenida como docente, siempre que la docencia esté directamente relacionada con la materia objeto de reconocimiento.

La acreditación de dicha experiencia laboral deberá documentarse mediante **un Informe de Vida Laboral emitido por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social** o en el caso de alumnos no residentes en España deberán acreditarlo presentado un **informe de una institución, agencia gubernamental o privada que se asemeje o cumpla funciones similares en el país de origen** al organismo mencionado anteriormente.

Dicho informe debe de dejar constancia de la experiencia laboral tanto en la duración como en el nombre de la empresa en que se ha trabajado. En ausencia en el país de origen del alumno, de una institución que produzca informes similares al anteriormente mencionado, el Comité de Seguimiento de Carreras Profesionales para alumnos no residentes en España requerirá que se acredite la experiencia laboral a través de certificados de empresa y/o cartas de recomendación en donde contemple las tareas desempeñadas y duración del alumno en el puesto de trabajo.

Este reconocimiento se aplicará solamente a las Prácticas Externas.

#### **4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS**

##### **4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS**

No se contempla la realización de complementos formativos para la admisión al Máster de Dirección de Agronegocios

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
Exposición Teórica / Clase Magistral		
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos		
Trabajo autónomo del estudiante		
Tutorías individualizadas o en grupo		
Foros de opinión		
Prácticas en empresas		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo		
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.		
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.		
Evaluación del Trabajo Fin de Máster por el Tutor		
Evaluación mediante defensa pública del Trabajo Fin de Máster ante el tribunal		
Informe final prácticas en empresa		
<b>5.5 NIVEL 1: Obligatorio</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Fundamentos de los Sistemas Agroalimentarios</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>

No	No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manejar los conceptos básicos para el análisis de los sistemas agroalimentarios y de sus componentes singulares.</li> <li>2. Describir la funcionalidad de los componentes estructurales singulares (productos, procesos, etc.) de los sistemas agroalimentarios complejos, así como sus atributos y características.</li> <li>3. Explicar la estructura y dinámica de los sistemas agroalimentarios complejos.</li> <li>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.</li> <li>5. Expresar y transmitir ideas y conocimientos del ámbito profesional y académico, oralmente y por escrito, con claridad y eficacia</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto agroalimentario. Definición, atributos y características</li> <li>• Unidad de producción agroalimentaria</li> <li>• Procesos productivos agroalimentarios</li> <li>• Cadena agroalimentaria</li> <li>• Sistemas agroalimentarios</li> <li>• Producto agroalimentario: Productos convencionales y novedosos. Definición, atributos y características.</li> <li>• Procesos productivos agroalimentarios: procesos convencionales y sostenibles.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
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%
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Analizar la situación actual y la evolución del sector agroalimentario		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Comunicarse oralmente y por escrito de manera eficaz		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gestión de sistemas y empresas agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los tipos de unidad de producción y su clasificación, así como su programación y organización temporal.</li> <li>2. Definir los elementos esenciales para la unidad de producción, desde el punto de vista estructural y para el desarrollo del proyecto de explotación agraria y manipulación de productos.</li> <li>3. Implementar las decisiones sobre la puesta en marcha y desarrollo de una explotación agrícola.</li> <li>4. Solucionar las necesidades del proceso de producción y adaptación a las demandas de mercado.</li> </ol>		

5. Describir la situación y características del producto agroalimentario, aspectos medioambientales y legales.
6. Explicar los sistemas de gestión, calidad y trazabilidad en la industria agroalimentaria.
7. Identificar distintas opciones para dar respuesta a las necesidades del proceso de transformación y adaptarse a las demandas de mercado de forma rápida y eficiente.
8. Manejar conceptos y herramientas Lean, siendo capaz de extrapolar dichos conceptos a la casuística agroalimentaria.
9. Usar el CMI como herramienta de gestión y definir los KPIs más importantes.
10. Responder a los desafíos económicos, sociales y ambientales de la sociedad teniendo presente la dimensión moral en sus actuaciones profesionales de manera responsable y comprometida con las generaciones presentes y futuras.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Unidad de producción.
- Diseño e implantación de la unidad de producción.
- Diseño de industrias agroalimentarias
- Sistemas productivos agrarios
- Estructura del ciclo/proceso productivo agrícola
- Métodos y prácticas de gestión y control técnico y económico.
- Diseño y organización de procesos estándar de producción agrícola.
- Calidad y seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria
- Planificación de la producción
- Innovación en procesos
- Sistemas y métodos aplicados de gestión y control
- Sistemas productivos agrarios: Producción convencional y ecológica.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral	17	100%
AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	4	100%
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	121	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	4	0%
AF5: Foros de opinión.	4	0%
AF6. Prácticas en empresas	0	0%

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Desarrollar proyectos de explotación agraria

CB8 - 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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT6 - Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad en la toma de decisiones

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE2 - Diseñar la unidad de producción de la empresa desarrollando la puesta en marcha de nuevos procesos de transformación del producto agroalimentario

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

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Organización de la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las principales tipologías de empresas agroalimentarias.</li> <li>2. Describir las principales funciones administrativas y métodos de gestión integrada de la empresa.</li> <li>3. Diseñar la organización funcional de una empresa, mediante el diseño de puestos y la estructura organizativa.</li> <li>4. Identificar las principales áreas funcionales de la empresa agroalimentaria, entre las que destaca el aprovisionamiento, producción, comercialización, financiera, social y de dirección.</li> </ol>		

5. Diseñar un modelo estándar de organización funcional, atendiendo al diseño de cada uno de los departamentos y del establecimiento del sistema de decisión e información, y de la integración de las nuevas tecnologías.
6. Plantear soluciones ante una situación, estableciendo un plan de actuación apropiado, mediante la gestión del conocimiento adquirido y de la información disponible

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Tipologías de la empresa agroalimentaria. Características.
- Entidades singulares del ámbito agroalimentario.
- Métodos y técnicas generales y específicas de gestión de la empresa agroalimentaria.
- Funciones administrativas: Planificación, Dirección, Organización y Control.
- Diseño de la estructura organizativa de la empresa agroalimentaria.
- Modelos organizativos adaptados a la empresa agroalimentaria.
- Diseño de modelo estándar de organización funcional.
- Métodos avanzados de gestión de la empresa agroalimentaria.
- Gestión de Activos intangibles: reputación, cultura e innovación.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

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%

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales

CB7 - 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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Comunicarse oralmente y por escrito de manera eficaz

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - Diseñar un modelo estándar de organización funcional y de métodos de gestión, que ayude al adecuado funcionamiento de la empresa agroalimentaria

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles

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.

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

Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Marketing Agroalimentario</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valorar la importancia del marketing como disciplina que aporta a las empresas agroalimentarias procedimientos para llevar a cabo su actividad de forma exitosa.</li> <li>2. Implementar las decisiones sobre producto y precio y distribución de la empresa agroalimentaria.</li> <li>3. Identificar el comportamiento del consumidor en este tipo de productos</li> <li>4. Definir estrategias de comunicación en la empresa agroalimentaria</li> <li>5. Proponer y desarrollar ideas y soluciones que aporten valor añadido en procesos, productos o servicios.</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing y peculiaridades del subsistema agroalimentario.</li> <li>• El marketing-mix de los productos agroalimentarios.</li> <li>• El comportamiento de compra del consumidor de productos agroalimentarios.</li> <li>• Diferenciación de los productos.</li> <li>• Desarrollo de nuevos productos.</li> <li>• Problemática de las decisiones de precios en las empresas agroalimentarias.</li> <li>• Estrategias de comunicación en las empresas agroalimentarias.</li> <li>• Problemática de la implantación de las decisiones de marketing en las empresas agroalimentarias.</li> <li>• Decisiones de Marketing y cooperación empresarial</li> </ul>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
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%
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias		
CB6 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Aplicar conceptos y herramientas de Marketing para el desarrollo comercial de la empresa agroalimentaria		
CE14 - Identificar y analizar nuevos modelos de mercados y productos sostenibles existentes en el sector agroalimentario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
NIVEL 2: Dirección comercial y negociación para la empresa agroalimentaria		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar y realizar la actividad comercial o de ventas teniendo en cuenta los canales de distribución.</li> <li>2. Analizar las decisiones de diseño y dirección de los canales de distribución.</li> <li>3. Reconocer las principales decisiones relativas al punto de venta.</li> <li>4. Analizar cómo se desarrolla la negociación y utilizar las estrategias y técnicas más adecuadas en cada situación.</li> <li>5. Manejar el vocabulario negociador.</li> <li>6. Plantear soluciones ante una situación, estableciendo un plan de actuación apropiado, mediante la gestión del conocimiento adquirido y de la información disponible</li> </ol>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canales de distribución de productos agroalimentarios.</li> <li>• Diseño y gestión de los canales de distribución.</li> <li>• Tipología de mercados agroalimentarios: mercados en origen, en destino, mayoristas, detallistas, de opciones y de futuros.</li> <li>• Situación actual y perspectivas de la distribución de alimentos.</li> <li>• El punto de venta</li> <li>• La negociación comercial con clientes y proveedores</li> <li>• Habilidades necesarias en el proceso negociador</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<b>Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
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%
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias		

CB6 - 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE5 - Tomar decisiones relativas a los canales de distribución y venta de productos en la empresa agroalimentaria		
CE14 - Identificar y analizar nuevos modelos de mercados y productos sostenibles existentes en el sector agroalimentario		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
No existen datos		
<b>NIVEL 2: Estrategia de negocio en la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción a las principales decisiones estratégicas y aplicación al ámbito agroalimentario</li> <li>El producto mercado agroalimentario</li> <li>La oferta de valor en el sector agroalimentario</li> <li>Capacidades y actividades creadoras de valor en el sector agroalimentario</li> </ul>		

- Estrategias de internacionalización en el sector agroalimentario
- Estrategias de crecimiento de la empresa agroalimentaria

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

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%

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales

CB7 - 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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT5 - Aplicar a la práctica los conocimientos adquiridos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE6 - Aplicar herramientas de análisis y ejecución de estrategia de negocio, enfocadas a la mejora de la capacidad de las habilidades de toma de decisiones

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles

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.

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

Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0

NIVEL 2: Gestión y control económico en la empresa agroalimentaria		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestionar la cuenta de resultados y diseñar el presupuesto como herramientas analíticas de conocimiento y control de los costes.</li> <li>2. Desglosar el precio agrícola como mecanismo de ubicación de los diversos tipos de coste.</li> <li>3. Diseñar, implantar, gestionar y controlar un sistema de costes de mano de obra en una central hortofrutícola.</li> <li>4. Valorar inversiones e implantar un sistema de salarios por objetivos utilizando para ello la herramienta del cálculo de costes.</li> <li>5. Integrarse en un equipo de trabajo, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con sentido de responsabilidad individual y colectivo, con el objetivo de conseguir un determinado resultado</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importancia de la aplicación de un sistema de control de costes.</li> <li>• La cuenta de explotación como herramienta de conocimiento de los costes de producción.</li> <li>• El presupuesto como herramienta de control de los costes de estructura.</li> <li>• Costes de producción de la empresa agroalimentaria</li> <li>• Formación del precio agrícola: Introducción a los sistemas de costes</li> <li>• Implantación del sistema de control del coste de mano de obra.</li> <li>• Decisiones estratégicas del control de costes: la valoración de inversiones.</li> <li>• Sistemas de costes salariales en la empresa agroalimentaria.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
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%
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		

CG5 - Gestionar adecuadamente la información financiera de la empresa agroalimentaria		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Trabajar en equipo		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE7 - Analizar la cuenta de resultados, diseñar un presupuesto y gestionar un sistema de costes en una central hortofrutícola		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Viabilidad económico-financiera de proyectos de inversión en el sector y la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA																		
Sí	No	No																		
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS																		
No	No	No																		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																		
No	No	No																		
ITALIANO	OTRAS																			
No	No																			
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																				
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el valor del dinero en el tiempo</li> <li>2. Analizar la viabilidad económica de los proyectos de inversión.</li> <li>3. Decidir sobre la adecuación de realizar proyectos de inversión.</li> <li>4. Determinar la viabilidad financiera de las inversiones.</li> <li>5. Gestionar la información en el ámbito de su especialidad, organizarla y utilizarla eficazmente y de forma ética y legal para fines diversos y como base del aprendizaje autónomo y a lo largo de toda la vida.</li> </ol>																				
5.5.1.3 CONTENIDOS																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto estratégico de las Inversiones Agrícolas y Agroalimentarias: Planificación y Financiación del Largo Plazo</li> <li>• Periodos de Maduración de Inversiones en empresas Agroalimentarias.</li> <li>• Cash Flow y circulante en Empresas Agroalimentarias.</li> <li>• Evaluación y viabilidad de proyectos de inversión: Escenarios e Hipótesis Frecuentes en Empresas Agroalimentarias.</li> <li>• Criterios de selección de inversiones en ambientes de riesgo e incertidumbre propias del Sector Agroalimentario.</li> <li>• La homogenización y comparación de proyectos de inversión alternativos dentro del Sector Agroalimentario.</li> <li>• Viabilidad financiera de los proyectos de inversión Agroalimentarios</li> </ul>																				
5.5.1.4 OBSERVACIONES																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL</th> <th>Horas</th> <th>Presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral</td> <td>8.5</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos</td> <td>2</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)</td> <td>60.5</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.</td> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>AF5: Foros de opinión.</td> <td>2</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>			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%
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%																		
5.5.1.5 COMPETENCIAS																				
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES																				
CG5 - Gestionar adecuadamente la información financiera de la empresa agroalimentaria																				
CB8 - 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																				
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES																				
CT4 - Utilizar con solvencia los recursos de información																				
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS																				
CE8 - Analizar la viabilidad económica y financiera de futuros proyectos de inversión, así como determinar la realización de los mismos en la empresa																				
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ACTIVIDAD FORMATIVA</th> <th>HORAS</th> <th>PRESENCIALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Exposición Teórica / Clase Magistral</td> <td>15</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100	Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100									
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD																		
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100																		
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100																		

Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gestión de la innovación en la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describir los elementos generales de la estructura, características y dinámica de la innovación agroalimentaria.</li> <li>2. Formular decisiones respecto a la adopción de estrategias de innovación en la empresa agroalimentaria.</li> </ol>		

3. Analizar y definir acciones y/o proyectos de innovación agroalimentaria en sus diferentes dimensiones.
4. Gestionar y controlar acciones y/o proyectos de innovación en la empresa agroalimentaria.
5. Proponer y desarrollar ideas y soluciones que aporten valor añadido en procesos, productos o servicios

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Innovación Empresarial. Introducción y conceptos específicos.
- Estrategias de innovación agroalimentaria
- Definición y desarrollo de acciones y/o proyectos de innovación en la empresa agroalimentaria
- Gestión y control de la acción y/o proyecto de innovación agroalimentaria: métodos y herramientas
- Diseño de casos de proyectos de innovación: Nuevos productos y nuevos procesos innovadores
- Creatividad: Herramientas y metodologías
- Open Innovación.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

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%

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales

CB6 - 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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE9 - Aplicar el diseño, desarrollo, implementación y evaluación de acciones y/o proyectos de innovación en el marco de las estrategias de desarrollo de las empresas agroalimentarias

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

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles

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.

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

Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Asociacionismo agroalimentario</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las singularidades de las cooperativas agroalimentarias y conocer su importancia.</li> <li>2. Argumentar cómo las cooperativas agroalimentarias contribuyen a mejorar la competitividad de sus empresas agrarias socias.</li> <li>3. Interpretar el marco normativo de las cooperativas agroalimentarias y explicar cómo afecta a su gestión y adecuado funcionamiento.</li> <li>4. Identificar los factores de competitividad de las cooperativas agroalimentarias.</li> <li>5. Integrarse en un equipo de trabajo, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con sentido de responsabilidad individual y colectivo, con el objetivo de conseguir un determinado resultado</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asociacionismo agroalimentario. Fundamentos y formas.</li> <li>• Las cooperativas agroalimentarias. Concepto, caracterización y tipos.</li> <li>• Importancia socioeconómica de las cooperativas agroalimentarias.</li> <li>• El cooperativismo como estrategia para mejorar la competitividad de la empresa agraria.</li> <li>• El marco normativo de las cooperativas agroalimentarias.</li> <li>• El gobierno de las cooperativas agroalimentarias.</li> <li>• Problemática y factores de competitividad de las cooperativas agroalimentarias</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
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%
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales		
CB7 - 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Trabajar en equipo		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE10 - Analizar el valor que aporta el cooperativismo en el sector agroalimentario		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: La digitalización de la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obtener una visión general del desarrollo tecnológico asociado al entorno competitivo empresarial</li> <li>2. Identificar las tecnologías que integran la transformación Digital del sector agroalimentario y su potencial de uso</li> <li>3. Identificar y comprender los efectos de la transformación digital en la cadena alimentaria</li> <li>4. Desarrollar un Plan básico de Transformación Digital</li> <li>5. Proponer y desarrollar ideas y soluciones que aporten valor añadido en procesos, productos o servicios</li> </ol>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelos de Transformación Digital</li> <li>• Tendencias de la innovación tecnológica en el sector agroalimentario (Agrifood y AgroTech)</li> <li>• Agricultura 4.0: Tecnología Digital y Tecnología Accesible</li> <li>• Industria y distribución 4.0: Digitalización de la cadena alimentaria</li> <li>• Marketing 4.0: De los tradicional a lo digital</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
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%
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales		
CB6 - 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Analizar las nuevas oportunidades de mejora que se presenta para la empresa agroalimentaria con la transformación digital		

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
NIVEL 2: Gestión Empresarial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. Aplicar la comunicación oral a un contexto de conflicto, para encontrar soluciones negociadas al mismo.
2. Organizar reuniones eficaces y enfocadas a objetivos
3. Seleccionar las decisiones empresariales que determinan el posicionamiento de una empresa y pueden modificar la presencia y penetración en un mercado mediante el desarrollo de las estrategias de marketing.
4. Interpretar las decisiones de los elementos del mix de marketing a través de la gestión del plan táctico de marketing.
5. Manejar los principales conceptos relacionados con la estrategia empresarial así como conocer el proceso estratégico.
6. Manejar los principales conceptos relacionados con la dirección y gestión de recursos humanos aplicadas.
7. Describir las principales técnicas de Recursos Humanos así como las habilidades directivas fundamentales para la relación con personas: motivación, liderazgo, trabajo en equipo y comunicación.
8. Planificar y ejecutar la actividad no presencial y construir significados con un enfoque profundo, tanto en modalidades de enseñanza-aprendizaje convencionales como no convencionales.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Dirección Estratégica**

- Conceptos relacionados con la estrategia
- Análisis sectorial
- El proceso estratégico
- Introducción a la innovación para el posicionamiento estratégico

**Habilidades Directivas**

- Liderazgo
- Gestión de Equipos
- Comunicación
- La motivación
- Dirección de Reuniones

**Dirección de Marketing**

- El plan de marketing
- Decisiones en marketing mix
- Desarrollo y evaluación del plan

**Dirección de RRHH**

- La función de dirección de personas y gestión de recursos humanos
- Principales técnicas de gestión recursos humanos
- El comportamiento humano

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición Teórica / Clase Magistral	20	100%
AF2: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	12	100%
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	181	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	6	0%
AF5: Foros de opinión.	6	0%
AF6. Prácticas en empresas	0	0%

La distribución de créditos sería de 6 créditos en el primer cuatrimestre y 3 en el segundo.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales

CB10 - 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.

<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT3 - Aprender de forma autónoma		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE12 - Analizar el impacto que el plan estratégico y de marketing tienen en la estrategia de la empresa		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Optativas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas en empresas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>

Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>1. Integrarse en un equipo de trabajo, ya sea como un miembro más o realizando tareas de dirección, con sentido de responsabilidad individual y colectivo, con el objetivo de conseguir un determinado resultado</p> <p>2. Plantear soluciones ante una situación, estableciendo un plan de actuación apropiado, mediante la gestión del conocimiento adquirido y de la información disponible.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Profundizar en los conocimientos, capacidades y actitudes vinculando a los alumnos a la realidad de la empresa, completando y complementando su formación teórica con la experiencia práctica.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	15	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	15	0%
AF6. Prácticas en empresas	120	100%
<p>La evaluación se realizará de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informe realizado por el tutor académico: 40-60%</li> <li>Informe realizado por el tutor en la empresa: 40-60%</li> </ul> <p>COMPETENCIA ESPECÍFICA: Integrarse en un contexto de aprendizaje ubicado en campos reales relacionados con el ámbito profesional de la titulación.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Analizar la situación actual y la evolución del sector agroalimentario		
CG3 - Desarrollar proyectos de explotación agraria		
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales		
CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias		
CG5 - Gestionar adecuadamente la información financiera de la empresa agroalimentaria		
CB7 - 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Trabajar en equipo		
CT5 - Aplicar a la práctica los conocimientos adquiridos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Trabajo autónomo del estudiante	15	0

Tutorías individualizadas o en grupo	10	100
Prácticas en empresas	50	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe final prácticas en empresa	100.0	100.0
<b>NIVEL 2: E-Commerce en la empresa agroalimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar y definir las características básicas de los diferentes perfiles de clientes digitales, así como analizar su comportamiento de compra.</li> <li>2. Analizar y evaluar la situación de la empresa en el Mercado Digital, así como reconocer las métricas de posicionamiento básico.</li> <li>3. Manejar los conceptos, elementos y funcionamiento básico que configuran el Comercio Electrónico.</li> <li>4. Definir los Planes de Posicionamiento estratégico y de marketing digital para el Comercio Electrónico, así como elegir las métricas (KPIs) imprescindibles para su gestión y control.</li> <li>5. Proponer y desarrollar ideas y soluciones que aporten valor añadido en procesos, productos o servicios</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		

- Estrategia y sector. Aspectos generales comercio online
- Validando la idea, mercado y competencia
- Consumer Journey, concepto y aplicación online
- Atraer tráfico a la web, modelos de publicidad
- Convencer al consumidor en digital. Marketing Automation
- El momento de la venta. Fidelización del cliente

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

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%

COMPETENCIA ESPECÍFICA: Implementar un sistema de E-Commerce en la empresa agroalimentaria

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias

CB7 - 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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles

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.

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

Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
Pruebas escritas (Exámenes). Pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes, realizadas por los alumnos	40.0	60.0

para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.		
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Entorno económico e institucional agrícola</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconocer las especificidades que se dan en los mercados agroalimentarios.</li> <li>2. Identificar cuáles han sido las respuestas desde el ámbito político a tales especificidades.</li> <li>3. Interpretar los efectos de distintos tipos de políticas públicas que afectan al sector agroalimentario.</li> <li>4. Analizar la Política Agrícola Común y cómo afecta a la competitividad de las empresas agroalimentarias.</li> <li>5. Responder a los desafíos económicos, sociales y ambientales de la sociedad teniendo presente la dimensión moral en sus actuaciones profesionales de manera responsable y comprometida con las generaciones presentes y futuras.</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la Economía Agraria: la empresa y el mercado agroalimentarios</li> <li>• Estructura y Coyuntura Económica del Sector Agroalimentario.</li> <li>• Fundamentos y funcionamiento del Mercado Agroalimentario</li> <li>• El Mercado Mundial Agroalimentario: OMC y Comercio Internacional de Alimentos.</li> <li>• Instrumentos de intervención agraria.</li> <li>• Política Agrícola Común</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
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%
COMPETENCIA ESPECÍFICA: Analizar el entorno económico e institucional agrícola para identificar el efecto que produce en la competitividad del sector agroalimentario		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales		
CB8 - 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT6 - Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad en la toma de decisiones		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	15	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	48	0
Tutorías individualizadas o en grupo	2	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Participación y aportaciones a discusiones teóricas y casos prácticos realizados en clase de manera individual o en grupo	10.0	20.0
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.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos, casos prácticos, caso final, etc.	20.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Master</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Master</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	

<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
9		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>1. Expresar y transmitir ideas y conocimientos del ámbito profesional y académico, oralmente y por escrito, con claridad y eficacia.</p> <p>2.. Planificar y ejecutar la actividad no presencial y construir significados con un enfoque profundo, tanto en modalidades de enseñanza-aprendizaje convencionales como no convencionales.</p> <p>2. Gestionar la información en el ámbito de su especialidad, organizarla y utilizarla eficazmente y de forma ética y legal para fines diversos y como base del aprendizaje autónomo y a lo largo de toda la vida.</p> <p>3. Plantear soluciones ante una situación, estableciendo un plan de actuación apropiado, mediante la gestión del conocimiento adquirido y de la información disponible.</p> <p>4. Responder a los desafíos económicos, sociales y ambientales de la sociedad teniendo presente la dimensión moral en sus actuaciones profesionales de manera responsable y comprometida con las generaciones presentes y futuras.</p> <p>5. Proponer y desarrollar ideas y soluciones que aporten valor añadido en procesos, productos o servicios.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El Trabajo Fin de Máster (TFM) es un trabajo personal y autónomo del estudiante cuya realización tiene por objeto dar cuenta de forma integrada de los contenidos y competencias que se han adquirido con el resto de las materias que conforman el plan de estudios. Siempre se desarrollará bajo la supervisión de un tutor o tutora que orientará al estudiante en su elaboración.</p> <p>Algunas de las líneas de investigación y temas fundamentales de realización del TFM serían:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollos de planes de negocio de empresas agroalimentarias</li> <li>• Mejora en los sistemas de transformación agrícolas</li> <li>• Diseños de planes de empresas productoras</li> <li>• Comercialización de productos agrícolas</li> <li>• Transformación de productos agrícolas</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>Actividades formativas Modalidad SEMIPRESENCIAL</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
AF3. Trabajo autónomo del estudiante. (Estudio del material, lectura del material de apoyo, visionado de vídeos, realización de casos prácticos, etc.)	185	0%
AF4. Tutorías individualizadas o en grupo.	40	0%
<p>Los créditos del Trabajo Fin de Master estan distribuidos en 3 el primer cuatrimestre y 6 el segundo cuatrimestre.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Analizar la situación actual y la evolución del sector agroalimentario		

CG3 - Desarrollar proyectos de explotación agraria		
CG1 - Identificar y resolver retos y problemas usuales de la dirección de empresas agroindustriales		
CG4 - Planificar e implementar estrategias de marketing y comunicación para empresas agroalimentarias		
CG5 - Gestionar adecuadamente la información financiera de la empresa agroalimentaria		
CB6 - 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		
CB7 - 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		
CB8 - 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		
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		
CB10 - 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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Comunicarse oralmente y por escrito de manera eficaz		
CT2 - Trabajar en equipo		
CT3 - Aprender de forma autónoma		
CT4 - Utilizar con solvencia los recursos de información		
CT5 - Aplicar a la práctica los conocimientos adquiridos		
CT6 - Aplicar criterios éticos y de sostenibilidad en la toma de decisiones		
CT7 - Diseñar y emprender proyectos innovadores		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE13 - Aplicar conocimientos adquiridos durante el Máster para abordar posibles problemas o situaciones empresariales en un caso real del sector agroalimentario		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición Teórica / Clase Magistral	5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudios de Casos. Exposición y Discusión de Trabajos	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	185	0
Tutorías individualizadas o en grupo	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de clase expositiva. Sesiones presenciales ya sean en el aula o a través de videoconferencias donde el profesor presentará el contenido de la materia utilizando los recursos docentes disponibles		
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.		
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		
Tutorías individualizadas o en grupo. Sesiones de intercambio individual o en grupo para guiar al estudiante en la realización de la materia		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del Trabajo Fin de Máster por el Tutor	40.0	60.0

Evaluación mediante defensa pública del Trabajo Fin de Máster ante el tribunal	40.0	60.0
--	------	------

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Politécnica de Cartagena	Otro personal docente con contrato laboral	100	70	100
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
75	15	75
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		

8.2 PROCEDIMIENTOS GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS
<p>Al planificar las enseñanzas, los responsables del diseño del título distribuyen las competencias y resultados del aprendizaje del mismo en los diferentes módulos, materias y asignaturas. Los métodos para evaluar el logro de los resultados del aprendizaje se concretan también en los módulos, materias y asignaturas incluidas en el plan de estudios y en las guías docentes de las asignaturas, elaboradas cada curso académico por los profesores responsable de su docencia.</p> <p>Aplicando el Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad al título, cada curso académico se realiza su seguimiento con el objetivo de asegurar que responde a las necesidades de la sociedad y de los estudiantes y que éstos adquieren las competencias fijadas en la memoria. Este proceso incluye la evaluación periódica de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización y desarrollo.</li> <li>• Información y transparencia.</li> <li>• Sistema de Garantía Interno de la Calidad.</li> <li>• Personal académico.</li> <li>• Personal de apoyo, recursos materiales y servicios.</li> <li>• Resultados de aprendizaje.</li> <li>• Indicadores de satisfacción y rendimiento.</li> </ul> <p>En concreto, para analizar los resultados del aprendizaje se reflexiona, a partir de evidencias, sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados con el fin de conocer saber si son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.</li> <li>• Los resultados de aprendizaje alcanzados con el fin de conocer si estos satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel en el MECES.</li> </ul> <p>Para analizar la satisfacción y el rendimiento se reflexiona, a partir de evidencias, sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) con el fin de saber si son adecuados, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.</li> <li>• La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés con el fin de saber si es adecuada.</li> <li>• Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título con el fin de saber si son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.</li> </ul> <p>Como consecuencia del seguimiento interno y la evaluación externa periódica del título se buscará la mejora continua del programa formativo poniendo en marcha acciones que quedarán recogidas en un plan de mejora. La forma en la que se lleva a cabo el seguimiento y mejora del título está descrita en el Manual de la Calidad y en los procedimientos de seguimiento interno y de definición de planes de mejora.</p>

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.upct.es/estudios/master/agronegocios/calidad.php">http://www.upct.es/estudios/master/agronegocios/calidad.php</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN
---------------------------------

<b>CURSO DE INICIO</b>	2019
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
<p><b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b></p> <p>El programa de Máster planteado no sustituye a ningún otro título oficial de la UPCT anterior por lo que no se presenta ningún procedimiento de adaptación.</p> <p>El título entrará en funcionamiento en el curso 2019-2020 y supone la puesta en extinción del Título Propio en Dirección de Agronegocios.</p>	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

**11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD**

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
[REDACTED]	JOSÉ LUIS	MUÑOZ	LOZANO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Plaza del Cronista Isidoro Valverde, Edif. La Milagrosa	30202	Murcia	Cartagena
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
[REDACTED]	ALEJANDRO BENEDICTO	DIAZ	MORCILLO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Plaza del Cronista Isidoro Valverde, Edif. La Milagrosa	30202	Murcia	Cartagena
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	Rector
<b>11.3 SOLICITANTE</b>			
El responsable del título es también el solicitante			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
[REDACTED]	JOSÉ LUIS	MUÑOZ	LOZANO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Plaza del Cronista Isidoro Valverde, Edif. La Milagrosa	30202	Murcia	Cartagena
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad

## Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Respuesta Alegaciones ANECA y Justificación.pdf

HASH SHA1 :67EFDA6B909B97E39999CAEE0554D7695AD264D3

Código CSV :339008462001440040271064

Ver Fichero: Respuesta Alegaciones ANECA y Justificación.pdf

#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :4.1 SISTEMA DE INFORMACIÓN PREVIO A LA MATRICULACIÓN.pdf

**HASH SHA1** :A8EA7020C705009228D00C7E8F0AC0512AFD4FEE

**Código CSV** :323861287955777526269729

**Ver Fichero**: 4.1 SISTEMA DE INFORMACIÓN PREVIO A LA MATRICULACIÓN.pdf

#### **Apartado 4: Anexo 2**

**Nombre :**Anexo\_Reconocimiento Créditos\_Memoria\_BreveCV.pdf

**HASH SHA1 :**46E6F1F44FC7F2D2E798F11D3CA6E2C347F6A287

**Código CSV :**326594544179974171055839

**Ver Fichero:** Anexo\_Reconocimiento Créditos\_Memoria\_BreveCV.pdf

## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.pdf

HASH SHA1 :C5E0EB4A54BBE16FB0B9E9566C70660A8EC51985

Código CSV :339005276315688503438762

Ver Fichero: 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre** :6.1 PROFESORADO.pdf

**HASH SHA1** :0AB06326426A66E49490E0ECE05D9FD31398CC51

**Código CSV** :339005497801171485441262

**Ver Fichero**: 6.1 PROFESORADO.pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre** :6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES.pdf

**HASH SHA1** :1A4920322E1C269ABED8C6B4D3B5BB15711EB6CD

**Código CSV** :326561278860271562785759

**Ver Fichero**: 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES.pdf

## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

HASH SHA1 :FF6CEDCAEF72DCE93ED5681034463D7DEE12046E

Código CSV :339007259398025348631921

Ver Fichero: 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

**Nombre** :8.1 VALORES CUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA LOS SIGUIENTES INDICADORES Y SU JUSTIFICACIÓN.pdf

**HASH SHA1** :69F3CDDB4878D3AA2E281F51E265E7079B47A17D

**Código CSV** :327206801986738760612495

Ver Fichero: 8.1 VALORES CUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA LOS SIGUIENTES INDICADORES Y SU JUSTIFICACIÓN.pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre** :10.1 Calendario de Implantación.pdf

**HASH SHA1** :A35B29022D961B2BE3AFF0105CB18B311640E181

**Código CSV** :326581967465023891351431

**Ver Fichero**: 10.1 Calendario de Implantación.pdf

