

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2025-2026

Identificación y características de la asignatura					
Código	401673				
Denominación(español)	Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias				
Denominación(ingles)	Management and organization of agri-food business				
Titulaciones	Máster en Ingeniería Agronómica				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias				
Materia	Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias				
Carácter	Obligatoria	ECTS	5	Semestre	1º
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Alicia Guerrero Vázquez		113		aliciagv@unex.es	
Francisco Javier Mesías Díaz		115		fjmesias@unex.es	
Área de conocimiento	Economía Aplicada				
Departamento	Economía				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Alicia Guerrero Vázquez				
Competencias ^{1*}					
Competencias Generales:					
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.					
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.					
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.					

^{1*} Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

Competencias Básicas:

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.

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.

Competencias transversales:

CT1 - Dominio de las TIC.

CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.

Competencias específicas:

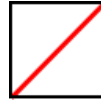
CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones, la toma de decisiones. Análisis avanzado de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos, planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación, planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria, aprovisionamientos, existencias y stocks. Pedidos y distribución, planificación financiera e inversión, planificación estratégica en la empresa.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS

 ☐	 X	 ☐	 ☐	 ☐	 ☐
 ☐	 X	 ☐	 ☐	 ☐	 X
 ☐	 ☐	 ☐	 ☐	 X	 ☐

Temario de la asignatura					
Denominación del tema 1: **La empresa como organización.** Contenidos del tema 1: Introducción. Empresa: concepto, elementos y funciones. La figura del empresario. Clases de empresas. Objetivos de la empresa. El entorno empresarial. La empresa como sistema. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): nueva estrategia competitiva para la empresa agroalimentaria. Denominación del tema: Seminario 1 Contenido del tema: Organización empresarial de la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG6, CG7, CB7, CB10, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40.					
Denominación del tema 2: **Aspectos legales.** Contenidos del tema 2: Formas jurídicas de las empresas. Trámites para constituir una empresa. Denominación del tema: Seminario 2 Contenido del tema: Elección de la forma jurídica de la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40					
Denominación del tema 3: **El subsistema de producción y aprovisionamiento en la empresa agroalimentaria.** Contenidos del tema 3: Área de producción. Los activos circulantes en la empresa agroalimentaria. Gestión de existencias. Política de aprovisionamientos. Denominación del tema: Seminario 3 Contenido del tema: Desarrollo del área de producción y aprovisionamiento para la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40					

Denominación del tema 4: Los recursos humanos. Contenidos del tema 4: Papel de los recursos humanos en la empresa. Características y funcionalidades del factor humano. Formas de organización de los recursos humanos. Motivación como factor clave en la gestión de los recursos humanos. Denominación del tema: Seminario 4 Contenido del tema: Determinar y organizar los recursos humanos en la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40
Denominación del tema 5: Logística en la empresa agroalimentaria. Contenidos del tema 5: Pedidos y distribución. Entorno online y entorno offline. Omnicanalidad. La cadena logística internacional. Denominación del tema: Seminario 5 Contenido del tema: Sistema de logística en la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CB6, CB7, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40
Denominación del tema 6: Inversión y financiación en la empresa agroalimentaria. Contenidos del tema 6: La actividad económico-financiera de la empresa. Conceptos generales de planificación financiera. Diagnóstico económico-financiero. Planificación financiera a corto y largo plazo. La planificación financiera y la viabilidad de la empresa. Denominación del tema: Seminario 6 Contenido del tema: Inversión y financiación en la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG7, CB6, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1 Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40
Denominación del tema 7: Planificación financiera y económica en la empresa agroalimentaria. Contenidos del tema 7: Herramientas para la gestión de cobros y pagos. Otras herramientas: garantías bancarias y seguros de crédito a la exportación. Denominación del tema: Seminario 7 Contenido del tema: Planificación económica y financiera en la empresa agroalimentaria. Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG7, CB10, CEGOE1

Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40								
Denominación del tema 8: Plan de marketing								
Contenidos del tema 8: Concepto de marketing. ¿Qué es el plan de marketing? Marketing mix y estrategias de marketing.								
Denominación del tema: Seminario 8								
Contenido del tema: Plan de marketing para una empresa agroalimentaria.								
Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB9, CB10, CT2, CEGOE1								
Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40								
PRÁCTICAS								
Denominación del tema: PRÁCTICA 1: Desarrollo de un plan de negocios en el sector agroalimentario.								
Contenidos de la práctica: Elección de una idea empresarial dentro del sector agrario. Desarrollo del producto/servicio. Desarrollo de las principales áreas funcionales de la empresa: producción, recursos humanos, financiación, marketing y ventas, distribución y comercialización. Elección de la forma jurídica de la empresa. Plan de marketing para el producto/servicio desarrollado. Exposición de la idea de negocio en público.								
Competencias que desarrolla: CG4, CG5, CG6, CG7, CB6, CB7, CB9, CB10, CT1, CT2, CEGOE1								
Resultados del aprendizaje: RA34, RA35, RA36, RA37, RA38, RA39, RA40								
Actividades formativas*								
Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	8,5	2,25				1,25		5
2	17,5	6				2	1,5	8
3	16	6				2		8
4	13,1	2				1,5	1,6	8
5	11	3				1		7
6	13,5	3				2	1,5	7
7	11,5	3				1,5		7
8	14,65	4				2	1,65	7
PRÁCTICA 1	13,25					5,5		7,75
Evaluación del conjunto	6	2						4
Total	125	31,25				18,75	6,25	68,75
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								

Metodologías docentes*

Los métodos a emplear para la obtención por parte del alumno de las competencias necesarias para el desarrollo de la futura profesión serán:

- Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.
- Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.
- Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos.
- Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.
- Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
- Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc..

Resultados de aprendizaje*

- RA34 · Saber dirigir, organizar y gestionar una empresa agroalimentaria.
- RA35 · Aplicar los distintos métodos de toma de decisiones.
- RA36 · Aplicar las principales herramientas utilizadas para la planificación de la producción en la empresa agroalimentaria.
- RA37 · Distinguir entre la estructura organizativa de la logística agroalimentaria, la distribución, el transporte y el almacenaje.
- RA38 · Analizar, planificar y gestionar adecuadamente la cadena de suministros de la empresa agroalimentaria.
- RA39 · Identificar las herramientas de análisis financiero y tener la capacidad para tomar decisiones en materia de obtención y asignación de recursos financieros y evaluación de inversiones.
- RA40 · Utilizar herramientas informáticas de gestión de empresas.

Sistemas de evaluación*

Para la evaluación de la asignatura el estudiante puede acogerse a dos sistemas de evaluación: evaluación continua o evaluación global.

De acuerdo con lo establecido, los alumnos que así lo soliciten podrán disponer de "*una prueba final alternativa de carácter global*". La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

Sistema de evaluación continua:

El alumno será evaluado mediante una evaluación final de los conocimientos (60%), asistencia con aprovechamiento en las clases, prácticas y otras actividades presenciales (30%) y realización de trabajos tutorizados (10%).

1. Evaluación final de los conocimientos mediante examen:

- El examen constará de dos partes diferenciadas: la primera se corresponde con los temas 1 a 5 y la segunda con los temas 6 a 10.
 - Las dos partes constarán de un cuestionario con número variable de preguntas de desarrollo o tipo test con respuestas verdaderas únicas, así como problemas en la parte 1ª.
 - La nota mínima de cada parte del examen que será necesaria para aprobar la asignatura es de 3 puntos sobre 10
- | | |
|---------------------|-----|
| Examen temas 1 a 5 | 30% |
| Examen temas 6 a 10 | 30% |
- es decir, aquellos alumnos con notas inferiores a 3 en alguno de los exámenes, no aprobarán aunque al sumar los puntos del resto de las partes evaluables de la asignatura salga una nota superior a 5

Total examen final	60%
---------------------------	------------

2. Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales:

La asistencia a las clases de la asignatura se evaluará mediante control de asistencia, teniéndose en cuenta también la participación en las mismas	10%
---	-----

El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas, su participación en las mismas y la entrega las tareas propuestas por el profesor.	20%
---	-----

Total asistencia actividades presenciales	30%
--	------------

3. Realización de trabajos tutorizados:

Durante el curso se desarrollará un trabajo práctico relacionado con un estudio de mercado y desarrollo del correspondiente plan de marketing para un producto agroalimentario.	10%
---	-----

Total trabajos tutorizados	10%
-----------------------------------	------------

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global:

El sistema de evaluación será con carácter general por evaluación continua. No obstante, también existe la posibilidad de realizar una prueba final alternativa de carácter global.

El estudiante comunicará al coordinador de la asignatura por escrito el tipo de evaluación elegido en las tres primeras semanas de cada semestre. Cuando un estudiante no realice esta comunicación, se entenderá que opta por la evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocatoria ordinaria de ese semestre.

El sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global que se propone en el plan docente de la asignatura de Marketing e Investigación de Mercados Agroalimentarios se aplicará de la siguiente manera:

Examen final escrito que tendrá dos partes: la primera parte (representa el 60% de la calificación total de la asignatura) constará de un cuestionario con número variable de preguntas de desarrollo o tipo test con respuestas verdaderas únicas, así como problemas.

La segunda parte (representa el 40% de la calificación total de la asignatura) consistirá en un examen que se desarrollará en el aula de informática y que cubrirá las tareas relacionadas con los contenidos trabajados en el temario práctico de la asignatura.

Para superar la asignatura será necesario obtener una puntuación media de 5 puntos sobre 10.

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa vigente.

Si el desarrollo de la asignatura lo permite se podrán realizar exámenes parciales eliminatorios si se alcanza una calificación de 5 sobre 10.

Bibliografía (básica y complementaria)

- AGUIRRE, A. (1992). Fundamentos de economía y administración de empresas. Pirámide. Madrid.
- ALONSO, R.; SERRANO, A. y ALARCÓN, S. (1999): La logística en la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- ALONSO, R. y SERRANO, A. (2000): Economía de la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- BALLESTERO, E. (1991): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E. (1996): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización. Pirámide. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E. (1996): Organización de Empresas. Estructura, procesos y modelos. Pirámide. Madrid.
- CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1993): Economía de los mercados agrarios. Mundi-Prensa. Madrid.
- CEOE – CEPYME (1998): Gestión de la pequeña y mediana empresa. Edita: Instituto Superior de Estudios Empresariales. Madrid.
- DIEZ, J.; REDONDO, C. (1996): Administración de empresas. Pirámide. Madrid.
- DIEZ, E.; GALÁN, J.L. y MARTÍN, E. (1996): Introducción a la economía de la empresa I y II. Pirámide. Madrid.
- GONZÁLEZ, FJ.; GANAIZA, J.D. (2007): Principios y fundamentos de gestión de empresas. Pirámide. Madrid.
- MAYNAR, P. (Coord.) (2007). La economía de la empresa en el espacio europeo de educación superior. Ed. Mc Graw Hill.
- PÉREZ, E. (1996): Economía de la empresa aplicada. Pirámide. Madrid.
- RODRIGO, C. (1994): Fundamentos de economía de la empresa: una perspectiva teórica. Pirámide. Madrid
- ROMERO, C. (1993): Técnicas de gestión de empresas. Mundi-Prensa. Madrid.
- SUAREZ SUAREZ, A. (1996): Curso de economía de la empresa. Pirámide. Madrid

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Se proporcionará al alumno material elaborado por los profesores para cada uno de los temas de la asignatura. Además, están disponibles en la Biblioteca de la EIA todos los libros recomendados. A través del campus virtual se proporcionará también aquel material adicional (artículos de revistas, e-books de libre difusión, etc.) necesario para el desarrollo de la asignatura.

La asignatura dispondrá de un aula virtual en el Campus Virtual de la UEx, en la que pondrá a disposición de los alumnos el material necesario y a través de la cual se realizarán las tareas y pruebas que se planteen durante el desarrollo de la asignatura.