

Guía Docente

Modalidad A Distancia

Valoración y
Comercialización
Agrarias

Curso 2017/18

Grado en
Ingeniería
Agropecuaria y del
Medio Rural



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	Valoración y Comercialización Agrarias
Carácter:	Obligatoria
Código:	30211GB
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	Semestral
Nº Créditos ECTS:	4
Prerrequisitos:	El alumno deberá haber cursado la asignatura de "Economía de la empresa y política agraria.
Responsable docente:	Rubén Linares Torres Dr. Ingeniero Agrónomo especializado en cultivos leños. Uso sostenible de los recursos y gestión de empresas agroalimentarias.
Email:	ruben.linares@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	Ciencia y Tecnología Agroforestal y Ambiental.
Lengua en la que se imparte:	Castellano.
Módulo:	Común a la Rama Agrícola.
Materia:	Economía y Desarrollo Agrario.

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- G1. Capacidad de análisis y síntesis.
- G2. Capacidad de organización y planificación.
- G3. Capacidad de resolución de problemas.
- G4. Capacidad para el trabajo en equipo.
- G6. Capacidad de razonamiento crítico.
- G7. Capacidad de aprendizaje autónomo.
- G9. Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- G10. Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- G11. Capacidad para la realización, presentación y discusión de informes.
- G12. Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- G13. Actuar con honestidad, tolerancia, respeto y sensibilidad respecto a la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
- G14. Ser capaz de adaptarse a los cambios y tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.

- G15. Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.
- G16. Analizar los aspectos multidisciplinares del desarrollo sostenible desarrollando sensibilidad ante la igualdad de oportunidades y capacidad para la toma de decisiones multicriterio.
- G17. Dominar la comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- G18. Comunicarse correctamente de forma oral y escrita en la lengua inglesa.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- E17. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- E18. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología con el fin de entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.
- E19. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la valoración de las empresas agrarias y la comercialización.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Realizar valoraciones económicas de activos agrarios.
- Conocer y comprender las estructuras de comercialización de los productos agrarios.
- Diseñar estrategias de comercialización de productos agrarios.

3.1. PROGRAMA

- UNIDAD 1. LA ECONOMÍA Y LA VALORACIÓN AGRARIA: DEFINICIONES Y CONCEPTOS BÁSICOS
- UNIDAD 2. PRINCIPALES METODOLOGÍAS DE VALORACIÓN AGRARIA
- UNIDAD 3. VALORACIÓN DE FINCAS RÚSTICAS
- UNIDAD 4. VALORACIÓN DE OTROS BIENES Y DERECHOS EN EL SECTOR AGRARIO
- UNIDAD 5. VALORACIÓN DE HECHOS
- UNIDAD 6. VALORACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS
- UNIDAD 7. VALORACIÓN LEGAL AGRARIA Y FISCALIDAD
- UNIDAD 8. LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
- UNIDAD 9. AGENTES DE LA CADENA COMERCIAL
- UNIDAD 10. MARKETING MIX. COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
- UNIDAD 11. TÉCNICAS DE ANÁLISIS DEL MERCADO AGROALIMENTARIO
- UNIDAD 12. COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN EN MERCADOS AGROALIMENTARIOS
- UNIDAD 13. LA CADENA DE VALOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

3.2. BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO SEBASTIAN, R. e IRURETAGOYENA OSUNA, M.T. (1990). "Casos prácticos de Valoración Agraria Monografías. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ALONSO SEBASTIAN, R. e IRURETAGOYENA OSUNA, M.T. (1996). "Valoración Agraria. Conceptos, Métodos y Aplicaciones". Ed. Mundi Prensa. Madrid.
- ALONSO, R. y SERRANO, A. (1998). "Valoración Agraria. Casos prácticos de valoración de fincas". Ed. Agrícola Española. Madrid.
- ASOCIACION ESPAÑOLA DE PARQUES Y JARDINES PUBLICOS (1990). "Método de valoración del arbolado ornamental. Norma Granada". Ed. Raíces. Madrid. (existe Revisión de 1999).
- BALLESTERO, E. (1991). "Economía de la Empresa Agraria y Alimentaria". Ed. Mundi Prensa. Madrid.

CABALLER, V. y GUADALAJARA, N. (1995). “Valoración Agraria. Teoría y Práctica”. Ed. Mundi Prensa. Madrid.

CEÑA, F. y ROMERO, C. (1989). “Evaluación económica y financiera de inversiones agrarias”. Banco de Crédito Agrícola. 2ª Edición. Madrid.

ALONSO, R & SERRANO, A. (2008). “Economía de la empresa agroalimentaria”. 3º ed. Mundi-Prensa Libros. Madrid.

CALDENTEY, P. (2004) “Comercialización de productos agrarios”. Mundi-Prensa Libros. Madrid.

PORRO, J. (2011). “Aspectos Sociales, Económicos y Jurídicos de la Agroalimentación”. Universidad de Cádiz. Cadiz.

URBANO, B. (2007). “Comercialización y Marketing de Productos Agroalimentarios”. Junta de Castilla y León.



La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura.

- **Estudio del alumno:** trabajo individual del alumno en el que estudie la materia teórica.
- **Ejercicios y problemas prácticos:** consistirán en la resolución por parte del alumno, individualmente, de problemas u otros ejercicios propios de la disciplina correspondiente y que les permita adquirir las consecuentes competencias.
- **Estudio de casos:** consistirán en el estudio de por parte de los alumnos, de un caso real y concreto relacionado con la disciplina correspondiente, que le será propuesto por el profesor. El alumno deberá entregar una memoria.
- **Prácticas con ordenador:** Los alumnos realizarán, bajo la dirección del profesor, un ejercicio práctico con ayuda de las herramientas informáticas adecuadas. Podrá exigirse a los alumnos, de acuerdo con lo que se establezca en la guía docente, la entrega de una memoria de prácticas.



La evaluación, es una componente fundamental de la formación del alumno. La evaluación del curso se realiza mediante la media del examen (de valor 60%), la realización de un trabajo obligatorio individual (de valor 30%) y la realización de los test de la plataforma (de valor 10 %)

- Examen (60 % de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 4 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen.

No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

- Trabajo obligatorio (30% de la nota final)

La superación del trabajo obligatorio constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el trabajo obligatorio al menos un 4 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso, con independencia de la nota obtenida en el examen. En el caso de que el trabajo obligatorio se supere y no se apruebe el examen, se guardará su nota hasta la segunda convocatoria de examen.

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación.

Con la no presentación del trabajo obligatorio se considerará suspensa la asignatura, independientemente de la nota obtenida en el examen.

Toda la información sobre el trabajo obligatorio, los criterios de su evaluación está disponible en la plataforma online.

- Test de la plataforma (10 % de la nota final)

Al final de cada unidad existe un test de evaluación con aproximadamente 5 preguntas. La realización de estos test no es obligatoria, pero la media de todos los

test realizados supondrá un 10 % de la nota final de la asignatura. La nota de los test no se guardará de una convocatoria a otra.

EVALUACIÓN	PROPORCIÓN
Examen final escrito	60%
Trabajo obligatorio	30%
Test de la plataforma	10 %
TOTAL	100%

Criterios de evaluación

Los criterios para la evaluación del examen son los siguientes:

El examen final escrito estará compuesto de aproximadamente 50 preguntas tipo test y tendrá una puntuación de 100. Las instrucciones o criterios para la realización del examen son las siguientes:

1. El alumno deberá cumplimentar con letra clara todos los datos personales indicados en la cabecera del examen. No se corregirá ningún examen que no tenga los datos personales y académicos debidamente cumplimentados.
2. El examen constará de un test de aproximadamente 50 preguntas de elección múltiple, cuatro opciones de las que sólo una será la correcta.
3. El alumno deberá elegir una respuesta por pregunta y marcar con una "X" la que se considere correcta.
4. Las respuestas deben ser marcadas con bolígrafo. Cualquier respuesta que se encuentre en lapicero no se corregirá.
5. El alumno deberá rodear con un círculo aquella respuesta que se haya marcado con una "X" que se considere que es incorrecta.
6. Cada pregunta correctamente respondida se valorará positivamente en un 2%.

7. Cada pregunta incorrectamente respondida se valorará negativamente en un 1%.
8. Cada pregunta no respondida no se valorará.
9. La duración del examen será de 2 horas.

Los criterios para la evaluación del trabajo obligatorio se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Estructuración, exposición, orden, limpieza y presentación y claridad en los conceptos	10%
Calidad de los datos	25%
Cálculos realizados	25%
Presentación de los datos	25%
Conclusión	15%
TOTAL	100%

6



Apoyo tutorial

encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica.

- **Horario de Tutorías del profesor docente:** Lunes de 16:00 a 18:00 y Jueves de 16:00 a 18:00 horas.

7



Horario de la asignatura y Calendario de temas

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación se muestra una tabla con las unidades

didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

unidades didácticas	unidad de tiempo	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	5	5 HORAS
Unidad 2	4	4 HORAS
Unidad 3	6	6 HORAS
Unidad 4	5	5 HORAS
Unidad 5	6	6 HORAS
Unidad 6	6	6 HORAS
Unidad 7	6	6 HORAS
Unidad 8	3,5	5 HORAS
Unidad 9	4	4 HORAS
Unidad 10	3,5	5 HORAS
Unidad 11	4	4 HORAS
Unidad 12	3,5	5 HORAS
Unidad 13	3,5	5 HORAS
Trabajo Obligatorio	40	40 HORAS
Total	100	100