

Guía Docente

Modalidad Presencial

Comercialización y Divulgación Agraria

Curso 2022/23

Máster Universitario en Ingeniería Agronómica



UCAV

www.ucavila.es



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	COMERCIALIZACIÓN Y DIVULGACIÓN AGRARIA OBLIGATORIA
Carácter:	OBLIGATORIA
Código:	41202MG
Curso:	2º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	5
Prerrequisitos:	NINGUNO
Departamento (Área Departamental):	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y AMBIENTAL
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS
Materia:	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS

En el curso 2022/2023, en caso de que las circunstancias sanitarias lleven a un nuevo confinamiento, será de aplicación lo dispuesto en el Anexo II de esta Guía para el escenario “**Confinamiento**”.

1



Profesorado

Responsable docente: Rubén Linares Torres. Doctor Ingeniero Agrónomo especializado en viticultura. Manejo del suelo en cultivos leñosos. Uso sostenible de los recursos hídricos y gestión de empresas agroalimentarias.

Email: ruben.linares@ucavila.es

2



Objetivos y competencias

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB1.- 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.
- CB2.- 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.
- CB3.- 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.
- CB4.- 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.
- CB5.- 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

2.2. COMPETENCIAS GENERALES

- CG1.- Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
- CG3.- Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
- 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.
- 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.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE4.- Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Los lenguajes y técnicas propias de la organización y

dirección de la empresa agroalimentaria. Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Gestión logística en el ámbito del sector.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer y comprender las estructuras de comercialización de los productos agrarios.
- Diseñar estrategias de comercialización de productos agrarios.

3



Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

- 1. SITUACIÓN DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL ESPAÑOL ACTUAL.
- 2. LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
COMPORTAMIENTO DE LOS AGENTES DE LA CADENA COMERCIAL: DEL AGRICULTOR AL CONSUMIDOR.
- 3. TÉCNICAS DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
ESTRATEGIAS DE MARKETING DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS:
MARKETING MIX
- 4. LA COMPETITIVIDAD EN EL SISTEMA ALIMENTARIO.
- 5. LA CADENA DE VALOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

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

- BRIZ, J & DE FELIPE, I. (2011). La cadena de valor agroalimentaria. Editorial Agrícola. Madrid.
- BRIZ, J & DE FELIPE, I. (2013). Las Redes de cadena de valor agroalimentaria en el siglo XXI. Editorial Agrícola. Madrid.
- CALDENTEY, P. (2004) Comercialización de productos agrarios. Mundi-Prensa Libros. Madrid.
- GRANDE, I. y ABASCAL, E. (2011). Fundamentos y técnicas de investigación comercial. Esic Editorial. (Madrid).
- PORRO, J. (2011). Aspectos Sociales, Económicos y Jurídicos de la Agroalimentación. Universidad de Cádiz. Cádiz.
- SANTESMASES, M. (2001). Marketing, Conceptos y Estrategias. Piramide. Madrid.
- URBANO, B. (2007). Comercialización y Marketing de Productos. Agroalimentarios. Junta de Castilla y León.

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

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

Relación de actividades:

- **Exposición del profesor:** el profesor desarrollará, mediante clases magistrales y dinámicas los contenidos recogidos en el temario, que podrán haber sido puestas previamente a disposición del alumno a través de la plataforma virtual de la UCAV.
- **Estudio de casos y realización de prácticas y/o ensayos:** análisis de casos reales relacionados con la asignatura. En principio, esto habrá de realizarse durante las clases. Estos estudios de casos podrán ser evaluables. Elaboración de prácticas o ensayos de un experimento en el laboratorio.

- **Breve Trabajo Individual:** consistirán en la realización por parte del alumno de un breve trabajo de investigación, la resolución de un caso práctico o de unos ejercicios y problemas prácticos propuestos por el profesor.
- **Reflexión grupal:** al finalizar cada una de las exposiciones temáticas por parte del profesor, se llevará a cabo un análisis y reflexión sobre lo expuesto que permita al alumno individualizar contenidos y aplicarlos a su desarrollo personal.
- **Tutoría personalizada:** tutoría individual el profesor en la que se orienta en el estudio, se dirigen los trabajos que esté realizando y se resuelven dudas.
- **Estudio del alumno:** trabajo individual del alumno en el que estudie la materia teórica.
- **Estudios dirigidos:** consistirán en la realización por parte del alumno de un estudio práctico relacionado con la disciplina correspondiente, bajo la dirección del profesor.

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media del examen (valorado en un 60%) y la realización de un trabajo obligatorio individual (con valor del 40%).

➤ 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 por curso académico.

Si el examen es aprobado pero la asignatura se suspende por causas ajenas al examen (por ejemplo, suspender el trabajo), no se guardará la nota del examen para una convocatoria posterior.

➤ Trabajo obligatorio (40% de la nota final)

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

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.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Trabajo obligatorio	40%
Examen final escrito	60%
TOTAL	100%



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente 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. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

Horario de Tutorías del profesor docente:

- Primer semestre: Lunes de 15:00 a 17:00 y jueves de 15:00 a 17:00 horas.
- Segundo semestre: Martes de 15:00 a 17:00 y jueves de 15:00 a 17:00 horas.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, atención telefónica.

7



Prácticas Presenciales

Esta asignatura no requiere de la realización de prácticas en laboratorio.

8



Horario de la asignatura y Calendario de temas

Las sesiones se desarrollarán según la siguiente tabla, en la que se recogen el calendario de temas y las actividades de evaluación:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
1º Semana	
SITUACIÓN DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL ESPAÑOL ACTUAL.	Exposición del profesor Estudio de casos y realización de prácticas y/o ensayos Reflexión grupal
2ª Semana	
2. LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, COMPORTAMIENTO DE LOS AGENTES DE LA CADENA COMERCIAL: DEL AGRICULTOR AL CONSUMIDOR.	Exposición del profesor Estudio de casos y realización de prácticas y/o ensayos Reflexión grupal Estudios dirigidos
3º Semana	
3. TÉCNICAS DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ESTRATEGIAS DE MARKETING DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS: MARKETING MIX	Exposición del profesor Estudio de casos y realización de prácticas y/o ensayos Reflexión grupal Estudios dirigidos
4º Semana	
3. TÉCNICAS DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ESTRATEGIAS DE MARKETING DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS: MARKETING MIX	Exposición del profesor Estudio de casos y realización de prácticas y/o ensayos Reflexión grupal
5ª Semana	
4. LA COMPETITIVIDAD EN EL SISTEMA ALIMENTARIO 5. LA CADENA DE VALOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.

ANEXO

Escenario CONFINAMIENTO

1

Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura

2

Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

La Evaluación para el escenario “confinamiento” será llevada a cabo de manera no presencial.

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura.