

5 PLANIFICACION DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. Estructura de la enseñanza y descripción del plan de estudios

TIPO DE MATERIA		Nº créditos ECTS
Ob	Obligatorias	0
Op	Optativas	133
PE	Prácticas externas (si son obligatorias)	0
TFT	Trabajo Fin de Título (obligatorio en Máster)	12
	CRÉDITOS TOTALES	145

5.2. Relación de módulos, materias y asignaturas del plan de estudios:

Módulos	E CTS	Asignaturas	E CT S	Se- mestre
Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria	26	Profesionalidad de la Empresa Agroalimentaria y Toma de decisiones	1	S1
		Habilidades Directivas	5	S1
		Dirección Estratégica	3	S1
		Dirección de Recursos Humanos	3	S1
		Gestión de las Personas Agroalimentarias	3	S1
		Derecho Laboral y de la Seguridad Social	3	S2
		Dirección de Recursos Humanos en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
Marco económico y legislativo del sector agroalimentario	6	Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria	3	S1
		Legislación del sector agroalimentario	3	S1
Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria	20	Dirección Contable y control de gestión	3	S1
		Dirección Financiera	3	S2
		Finanzas para no financieros	1	S2
		Fiscalidad	3	S2
		Dirección y Viabilidad de Proyectos	3	S2
		Gobierno de la Empresa Agroalimentaria	2	S2
		Dirección Financiera en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Dirección de Producción y Calidad	3	S1
Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria	26	Logística	2	S2
		Gestión de la Calidad	2	S2
		Gestión de Operaciones de la empresa agroalimentaria	2	S2
		Gestión medioambiental de la empresa	2	S2
		Gestión de la seguridad alimentaria	3	S1
		Dirección Avanzada de Operaciones en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Gestión de la Calidad en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Dirección comercial	3	S1
Comercialización agroalimentaria	21	Tecnologías de la Información para la Empresa	2	S1
		Marketing Digital	2	S1
		Dirección Comercial Avanzada	2	S2
		Dirección Comercial en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Marketing Digital en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Comercio Exterior	3	S1
		International Management	2	S2
		Leader Coach	4	S2
		International Finance	2	S2
		Management Seminars	1	S2
Internacionalización de la empresa agroalimentaria	23	Finance Seminars	1	S2
		Business English	4	S1
		Gestión del Comercio Exterior en la Empresa Agroalimentaria	6	S2
		Prácticas en Empresa Agroalimentaria	1	S2
		Proyecto de Fin Máster	1	S2
			2	
			2	
			2	

5.3. Contribución de las asignaturas al logro de las competencias del título:

ASIGNATURAS	C B6	C B7	C B8	C B9	C B10	C G1
Comercio Exterior	X	X	X	X	X	X
Gestión del Comercio Exterior en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Business English	X	X	X	X	X	X
International Management	X	X	X	X	X	X
International Finance	X	X	X	X	X	X
Management Seminars	X	X	X	X	X	X
Dirección Comercial	X	X	X	X	X	X
Marketing Digital	X	X	X	X	X	X
Marketing Agroalimentario	X	X	X	X	X	X
Dirección Comercial en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Dirección Estratégica	X	X	X	X	X	
Marketing Digital en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Dirección Financiera	X	X	X	X	X	X
Finanzas para no Financieros	X	X	X	X	X	X
Dirección y Viabilidad de Proyectos	X	X	X	X	X	X
Dirección Financiera en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Gobierno de la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Finance Seminars	X	X	X	X	X	X
Dirección de Recursos Humanos	X	X	X	X	X	X
Habilidades Directivas	X	X	X	X	X	X
Profesionalidad de la empresa Agroalimentaria y Toma de decisiones	X	X	X	X	X	X
Gestión de las Personas en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Leader Coach	X	X	X	X	X	X
Dirección de Recursos Humanos en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Derecho Laboral y de la Seguridad Social	X	X	X	X	X	X
Dirección Contable y Control de Gestión	X	X	X	X	X	X
Dirección Avanzada de la Calidad en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Logística Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Gestión de la Calidad Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Gestión técnica de la empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Gestión medioambiental de la empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Gestión de la seguridad alimentaria	X	X	X	X	X	X
Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Legislación del sector agroalimentario	X	X	X	X	X	X
Dirección de Producción y Calidad	X	X	X	X	X	X
Dirección Avanzada de Operaciones en la Empresa Agroalimentaria	X	X	X	X	X	X
Tecnologías de la Información para la Empresa	X	X	X	X	X	X
Proyecto de Máster	X	X	X	X	X	X
Prácticas en Empresas	X	X	X	X	X	X

ASIGNATURAS	C E1	C E2	C E3	C E4	C E5	C E6	C E7	C E8	C E9
Comercio Exterior				X					
Gestión del Comercio Exterior en la Empresa Agroalimentaria				X					
Business English						X			
International Management						X			
Management Seminars						X			
International Finance						X			
Dirección Comercial							X		
Dirección Comercial en la Empresa Agroalimentaria							X		

5.4. Organización temporal de asignaturas:

PRIMER SEMESTRE (S1)			SEGUNDO SEMESTRE (S2)		
Asignatura	Tipo	ECTS	Asignatura	Tipo	ECTS
Comercio Exterior	OP	3	Gestión del Comercio Exterior en la Empresa Agroalimentaria	OP	6
Business English	OP	4	International Management	OP	2
Dirección Comercial	OP	3	Management Seminars	OP	1
Marketing Digital	OP	2	International Finance	OP	2
Dirección Estratégica	OP	3	Dirección Comercial en la Empresa Agroalimentaria	OP	6
Dirección Financiera	OP	3	Marketing Agroalimentario	OP	2
Finanzas para no Financieros	OP	1	Marketing Digital en la Empresa Agroalimentaria	OP	6
Dirección y Viabilidad de Proyectos	OP	3	Dirección Financiera en la Empresa	OP	6
Gobierno de la Empresa Agroalimentaria	OP	2	Finance Seminars	OP	1
Dirección de Recursos Humanos	OP	3	Leader Coach	OP	4
Habilidades Directivas	OP	5	Dirección de Recursos Humanos en la Empresa Agroalimentaria	OP	6
Profesionalidad de la Empresa Agroalimentaria y Toma de decisiones	OP	1	Derecho Laboral y de la Seguridad Social	OP	3
Gestión de las Personas en la Empresa Agroalimentaria	OP	3	Dirección Avanzada de la Calidad en la Empresa Agroalimentaria	OP	6
Dirección Contable y Control de Gestión	OP	3	Gestión de la seguridad alimentaria	OP	3
Fiscalidad en la Empresa Agroalimentaria	OP	3	Dirección Avanzada de Operaciones en la Empresa	OP	6
Dirección de Producción y Calidad	OP	3	Gestión de la Calidad Agroalimentaria	OP	2
Tecnologías de la Información para la Empresa	OP	2	Gestión de Operaciones de la Empresa Agroalimentaria	OP	2
Logística Agroalimentaria	OP	2	Proyecto de Máster	TF T	12
Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria	OP	3	Prácticas en Empresa Agroalimentaria	OP	12
Legislación del sector agroalimentario	OP	3			89
Gestión de la Personas en la Empresa Agroalimentaria	OP	3			
Total ECTS		57			

Mecanismos de coordinación docente entre asignaturas (en la organización horaria y de desarrollo y en la coherencia de objetivos) del plan de estudios:

El máster tendrá un coordinador académico que se encargará de la organización horaria de las asignaturas así como de la coordinación de contenidos entre las mismas y de la adecuada secuencia temporal de las asignaturas. Con todo ello, se conseguirá una adecuada coherencia de los objetivos de aprendizaje que el máster pretende conseguir para todos los alumnos.

Prácticas externas (justificación y organización):

Las empresas colaboradoras con el MBA en Dirección de Empresas Agroalimentarias permiten a la Dirección del MBA ofrecer prácticas remuneradas a todos los alumnos del MBA, que lo deseen. Las prácticas son optativas para los alumnos, pues según la experiencia con el MBA en Dirección de Empresas Familiares una parte significativa de los alumnos (más del 50%) trabaja en una empresa cuando concluye el período docente.

El procedimiento para la selección de la empresa por parte de los alumnos será como sigue:

Paso 1. Propuestas a las empresas

En el mes de mayo se envían a las empresas colaboradoras un listado de los alumnos que en ese momento no

tienen compromiso con ninguna empresa, así como los Curriculum Vitae y un informe de su nivel de inglés.

Paso 2. Preselección de alumnos por parte de las empresas

En colaboración con la Dirección del MBA cada empresa hace una preselección de alumnos.

Paso 3. Selección del alumno por parte de la empresa

Finalmente, los alumnos preseleccionados a los que la empresa les resulte de su interés realizarán unas pruebas de selección con la empresa, procediendo ésta a seleccionar al alumno que proporcionará prácticas remuneradas.

Idiomas (justificación y organización):

El máster se imparte en castellano, excepto las asignaturas Business English, International Management, International Finance, Management Seminars y Finance Seminars. Sin embargo, dado el alto porcentaje de alumnos extranjeros (algo menos del 50%) está previsto que para la realización de las tutorías y los exámenes el alumno pueda elegir como idioma el inglés o castellano. En el caso de la asignatura Business English los alumnos son divididos en grupos reducidos (un máximo de 8) de su mismo nivel. De esta manera, se garantiza que la diferente procedencia geográfica de los alumnos no afecte al normal desarrollo del MBA y, por el contrario, contribuye a proporcionar un entorno multicultural facilitando una mejor formación de nuestros alumnos.

Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial, a distancia) (justificación y organización)

La enseñanza es presencial. Entendemos que las habilidades y conocimientos tan específicos que se pretenden transmitir requieren la presencia física de los alumnos. Dada la procedencia de una buena parte de los alumnos de países muy distantes de España el máster se organiza coincidiendo con el año natural para facilitar la presencia de los alumnos en el periodo lectivo del máster. También las asignaturas optativas se organizan en franjas horarias compatibles para que el alumno pueda asistir a todas las asignaturas que haya elegido.

Actividades formativas (justificación y organización)

Al comenzar el período docente se realizan las actividades de nivelación necesarias en función de la formación previa de los alumnos. También durante las primeras semanas se realizan seminarios para enseñar a los alumnos a trabajar con el método del caso y para que puedan realizar un aprovechamiento óptimo de los períodos docente y período en empresa del MBA. Finalmente, todos los martes y miércoles se organizan seminarios de experiencia y contacto empresarial en los cuales se trata de transmitir la experiencia de reconocidos empresarios y directivos a los alumnos del MBA. Dado que el grupo de alumnos es muy reducido se permite la interacción del alumno con los invitados de manera que cada martes y miércoles el alumno toma contacto con la actividad empresarial. A modo de ejemplo durante los ocho cursos anteriores en el MBA DEF (en este MBA la idea es la misma) se celebraron un total de 191 seminarios en los que intervinieron profesionales de reconocido prestigio como: D. José Vega Garrido, Presidente del Grupo INCOSA, D. Carlos Tejedor Presidente del Grupo Dibaq, D. Sebastián Arias, Presidente del Grupo INDAL, D. Juan Antonio Hidalgo, Vicepresidente del Grupo Globalia, D. Fernando Prado Juan, Presidente del Grupo Prado, D. Emilio Álvarez, Vicepresidente del Grupo EULEN, D. Alfonso Jiménez Rodríguez-Vila, Presidente de Industrias Gastronómica Cascajares, D. Carlos Tejedor Castro, Director General del Grupo Entrepinares, D. Francisco Hevia, Director de Recursos Humanos del Grupo Siro, D. Sebastián Arias, Presidente del Grupo INDAL, D. Fernando Martínez Maestre, Socio Director Landwell-PricewaterhouseCoopers, D. Miguel Calvo Consejero Delegado del Grupo Norte, D. Alejandro Llorente Presidente del Grupo Collosa, D. Javier Fernández Martín, Consejero Delegado del Grupo BMC Maderas, D. Pablo López Romano, Director de Personas y Organización Centro Corporativo Repsol, D^a Isabel Cid Directora de Recursos Humanos del Grupo Norte, D. Alberto Álvarez, Consejero Delegado del Grupo Antonio Álvarez, D. David Herguedas Simón, Director de Recursos Humanos, Gadea Pharmaceutical Group, D. José Miguel Isidre Presidente del grupo Europac y D. Clemente González Soler, Presidente de Grupo Alibérico.

Sistemas de evaluación (justificación y organización)

La evaluación estará a cargo de los coordinadores de las asignaturas, del profesorado de las sesiones y de una auto-evaluación del propio alumno. La evaluación se realizará sobre la base de: conocimientos adquiridos y características personales y análisis, discusión y resolución de los estudios de casos propuestos.

-Conocimientos Adquiridos: la evaluación se realizará por medio de un examen de cada uno de las asignaturas del programa. El examen lo elaborará el coordinador de cada asignatura sobre la base de los conocimientos impartidos por cada uno de los docentes responsables. El examen se realizará al final de cada asignatura de manera que no interfiera con el temario de las sesiones de esa u otra asignatura y tendrá una duración aproximada de una hora.

- Participación activa: debido a que las empresas necesitan de profesionales con ciertas características o rasgos que aumentan la capacidad de realizar diferentes tareas de forma exitosa, se realizará una evaluación continua de la participación tanto en cada una de las sesiones como en las discusiones de los trabajos grupales. Así, en cada sesión se evaluará la participación, actuación y aportaciones del alumno.

Todo este proceso vendrá apoyado por parte del profesor con tutorías tanto individuales como de grupo.

Todo ello también sin perjuicio de que algunas asignaturas como Business English, International Management, International Finance, Management Seminars y Finance Seminars, Leader Coach o Prácticas en

empresas, por su características tengan un formato de evaluación continua al 100%.

El máster tiene, además del proceso de evaluación al alumno, una evaluación a cada profesor y a cada coordinador de asignatura que se realizará al final de cada asignatura mediante una encuesta diseñada a tal efecto. Cada alumno entregará de manera anónima su encuesta y notificará de ello al delegado de clase para que él anote su participación en el proceso. Será obligación del alumno participar activamente en dicho proceso.

Por último, mediante un sistema anónimo, cualquier profesor o alumno podrá expresar su opinión acerca de cualquier aspecto del programa. En la clase existe una urna para este efecto.

Sistema de calificaciones

La calificación de los conocimientos adquiridos por el alumno estará a cargo del coordinador de manera que el examen suponga un 30% de la nota. También el coordinador de la asignatura será el responsable de calificar en cada sesión la participación del alumno en la evaluación continua (70%). La publicación de las calificaciones se hará de forma anónima, de manera que el alumno pueda preservar su identidad. Al finalizar el programa cada alumno conocerá la nota media adquirida durante el curso, y con dichas notas se elaborará un listado en el que se reconozca a los 10 alumnos que han obtenido mayores puntuaciones en cada promoción del MBA. Se les entrega certificado con el puesto. También el MBA establece los Premios Top Ten Trabajos Fin Máster IME Business School para reconocer los 10 mejores de los alumnos de los diferentes títulos que están integrados en IME Business School, entregándoles el correspondiente certificado.

También al finalizar el programa, cada profesor, coordinador y miembro del equipo de dirección será informado individualmente de la calificación media obtenida en el desempeño de sus funciones.

5.5. Descripción detallada de las asignaturas (FICHAS de planificación)

<p>Asignatura: Comercio Exterior Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S1 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Comprender el reto de la internacionalización de la empresa; conocer y ser capaz de integrar en un plan de internacionalización las principales ideas y nuevas tendencias relacionadas con el diagnóstico y prospección de mercados internacionales, el desarrollo y evaluación de estrategias de internacionalización y la materialización de estas estrategias en acciones operativas concretas.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno conocerá las principales etapas y decisiones implicadas en el proceso de internacionalización y será capaz de adaptarlas a distintos contextos y situaciones. Aprenderá cuales son aspectos más relevantes que deben ser analizados de cara a plantear la internacionalización de la empresa, en particular aprenderá cuáles son los parámetros y fuentes de información clave que deben ser tenidos en cuenta en la selección de mercados internacionales. Conocerá las principales formas y estrategias de internacionalización y será capaz de valorar su conveniencia en base a las circunstancias concretas. Conocerá y será capaz de evaluar críticamente los principales procedimientos operativos de comercio exterior, en particular los relacionados con el marco normativo, la logística, el pago y la seguridad. Será capaz de afrontar la difusión y comunicación en el exterior combinando las actuaciones más habituales en este campo.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Diagnóstico y estrategia de comercio exterior, formas de internacionalización, plan operativo para el comercio exterior, procedimientos internacionales, logística del comercio exterior, prospección de mercados internacionales, marketing internacional.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33
Casos de empresa		15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48	27/75=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			80%		70%	
Prueba de evaluación escrita			30%		20%	

Asignatura: Business English Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 4 Semestre: S1 Lenguas: inglés. Las tutorías y examen deben ser únicamente en inglés. Modalidad de enseñanza: presencial						
COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Saber identificar las principales situaciones comunicativas en las que la interacción en lengua inglesa puede asegurar el éxito empresarial, reconocer las estrategias comunicativas más apropiadas a emplear según los objetivos que se quieren alcanzar, aplicar los conocimientos precisos de la lengua inglesa a presentaciones, reuniones, negociaciones, redacción de correspondencia y curriculums, y entrevistas de trabajo, y valorar críticamente el éxito obtenido en las situaciones comunicativas con el fin de realizar un aprendizaje a lo largo de la vida.						
RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a leer y redactar textos típicamente empresariales como anuncios de ofertas de trabajo, curriculum vitae, prensa especializada y otros textos con cifras, tablas, gráficos e información visual. También aprenderá a captar información precisa en textos orales y audiovisuales. De forma primordial, aprenderá a expresarse oralmente en entrevistas para entornos profesionales, entrevistas de trabajo, llamadas telefónicas y en interacciones sociales informales. Particularmente interesante para el desenvolvimiento del alumno en entornos empresariales internacionales será lo que aprenderá sobre diferencias culturales, la cortesía en un país y otro, y las formas culturalmente aceptables de delegar tareas.						
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Destrezas escritas y orales para búsqueda de empleo. Realizar entrevistas en entornos profesionales. Redacción de correos electrónicos concisos, directos y corteses. Redacción de otras comunicaciones empresariales. Simulación de llamadas telefónicas. Visionado de modelos de presentaciones y presentaciones en el aula. Reuniones de empresa simuladas. Interacción social informal.						
OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) Requisito previo: entrevista personal.						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad		
Destrezas orales y escritas	18		9	18/9=200		
Búsqueda de trabajo	5		10	5/10=50		
Entrevista de trabajo simulada	5		7	5/7=71		
Reunión empresarial simulada	5		10	5/10=50		
Presentaciones	5		15	5/15=33		
Pruebas de evaluación	2		9	2/9=22		
Total Horas	100	Total horas Presenciales	40	Total Horas Trabajo Autónomo	60	40/100=40
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación	Ponderación máxima		Ponderación mínima			
Evaluación continua en sesiones y seminarios	60%		30%			
Prueba de evaluación escrita	40%		20%			

Asignatura: Dirección Comercial
Módulo al que pertenece: Comercialización agroalimentaria
Tipo: Optativa
ECTS: 3
Semestre: S1
Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Comprender el área comercial de la empresa; conocer y ser capaz de integrar en una planificación comercial las principales ideas y nuevas tendencias relacionadas con el análisis el entorno comercial de la empresa y el desarrollo de estrategias y tácticas comerciales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a analizar en entorno comercial de la empresa, en particular los consumidores objetivo, y a planificar actuaciones comerciales enfocadas a optimizar el ajuste entre las oportunidades encontradas y los recursos y capacidades de la empresa. Será capaz de diseñar actuaciones vinculadas a la elección del valor aportado al mercado objetivo y a la creación de dicho valor mediante el desarrollo de productos y servicios y el acercamiento físico y psicológico de los mismos al mercado objetivo. El alumno conocerá y será capaz de valorar la conveniencia procedimientos y técnicas relacionadas con las últimas tendencias en investigación de mercados, posicionamiento competitivo, comunicación comercial, herramientas tecnológicas para la gestión de relaciones con los clientes, o canales de comercio electrónicos.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Dirección comercial en el marco de la dirección estratégica de la empresa, comportamiento de compra y del consumidor, investigación de mercados, plan de marketing, elección de valor: decisiones de marketing estratégico, creación de valor: políticas operativas de marketing, comunicación comercial, gestión de relaciones con los clientes, TIC y comercio electrónico.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Dirección Estratégica Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S1 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>							
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Identificar amenazas y oportunidades derivadas del entorno. Evaluar las debilidades y fortalezas de la empresa respecto de sus competidores. Formular e implementar distintas estrategias competitivas y determinar el modo e instrumentos idóneos para la puesta en práctica de estrategias corporativas, en particular las relativas a decisiones de internacionalización.</p>							
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno deberá ser capaz de identificar los factores relevantes en la planificación estratégica así como a evaluar dichos factores en términos de las oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades a las que se enfrenta una empresa dado su entorno y sus recursos/capacidades. El alumno deberá ser capaz de elaborar un plan estructurado, consistente y completo de análisis y alternativas para cada uno de los problemas estratégicos analizados en la asignatura.</p>							
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Métodos y técnicas para el análisis del entorno genérico y específico. Análisis interno. Alternativas estratégicas en el ámbito competitivo (estrategias de coste y diferenciación). Opciones estratégicas en el ámbito corporativo: 1. diseño de la cadena de valor y 2. Estrategias de internacionalización.</p>							
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>							
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>							
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33	
Casos de empresa		15		30		15/45=33	
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55	
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25	
Total Horas		75		Total horas Presenciales		27	
				Total Horas Trabajo Autónomo		4	
						8	
						27/75=36	
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>							
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Elaboración y exposición oral de un trabajo				80%		70%	
Prueba de evaluación escrita				30%		20%	

Asignatura: Dirección Financiera
 Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S1
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Saber identificar el papel del director financiero, conocer las fuentes de financiación y el coste asociado para determinar las políticas y decisiones financieras más adecuadas para la empresa tanto en el corto como en el largo plazo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a tomar de forma responsable y calculada las decisiones financieras relacionadas con las distintas formas de financiación. También aprenderá a determinar la estructura de capital adecuada para la empresa y a elegir su política de dividendos. Adicionalmente, el alumno sabrá como determinar las necesidades operativas de fondos y qué incidencia tiene el circulante para la estrategia a seguir por la empresa. Por último, el alumno aprenderá a determinar y controlar la política de crédito comercial y a tomar las decisiones de gestión de tesorería en el día a día de la empresa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: El papel del director financiero. Fuentes de financiación tradicionales y no tradicionales. El coste de capital. La estructura financiera adecuada. Política de dividendos adecuada. Gestión del circulante: determinación de las necesidades de circulante. Gestión del crédito comercial: políticas y control. Gestión de tesorería: determinación de las necesidades de fondos a corto plazo, modelos de gestión para el uso y aplicaciones de fondos.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Finanzas para no financieros
 Módulo al que pertenece: Dirección Financiera
 Tipo: Optativa
 ECTS: 6
 Semestre: S2
 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
 Específicas: Comprender la información contable-financiera básica emitida por las empresas del entorno. Entender los estados financieros de una empresa. Conocer las fuentes de financiación de las empresas y el valor del dinero en el tiempo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a tomar decisiones en su puesto de trabajo en consonancia con la situación financiera/contable de la empresa. En concreto, deberá aprender a identificar las fuentes de financiación de la empresa, su situación económico/financiera o el impacto que tiene las deudas de la empresa sobre todos los demás departamentos.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Cómo identificar la información contable/financiera de la empresa y saber interpretarla. Entender la estructura de un balance de situación y una cuenta de pérdidas y ganancias. Entender el valor del dinero en el tiempo. Tomar decisiones en otros departamentos de la empresa, teniendo en cuenta la situación financiera actual.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	4	8	4/8=50
Casos de empresa	10	30	10/30=33
Seminarios y tutorías	4	5	4/5=40
Pruebas de evaluación	1	3	1/3=33
Total Horas	65	Total horas Presenciales 29	Total Horas 46 29/65=45

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Dirección y Viabilidad de Proyectos Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S1 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>							
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Saber identificar un proyecto, estimar las magnitudes que le definen, valorarlo tanto en riesgo como en incertidumbre y ejecutar su puesta en marcha.</p>							
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a identificar las magnitudes que definen un proyecto, así como su adecuada previsión. Sabrá elegir el método de valoración del proyecto. Conocerá los procesos básicos y áreas de conocimiento para gestionar proyectos. Aprenderá a valorar empresas y la riqueza de los accionistas.</p>							
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Papel del analista de proyectos en la empresa. Las etapas del proyecto: identificación de proyectos, selección, ejecución y control. Magnitudes que definen el proyecto y su previsión. Diferentes métodos para valorar proyectos y cómo se procede a la aplicación práctica de los mismos. Casos especiales de selección de proyectos haciendo hincapié en el reemplazo de bienes de equipo industriales. Introducir un enfoque práctico para el análisis de un proyecto en incertidumbre. Valoración de proyectos que implican decisiones secuenciales: opciones reales. Los procesos básicos y áreas de conocimiento en la gerencia de proyectos según el estándar internacional del PMI: Enfoque PMBOK. Gestión de proyectos en la práctica: Caso de una empresa tecnológica que trabaja por proyectos. Valoración de empresas y la riqueza de los accionistas en la práctica empresarial.</p>							
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>							
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>							
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33	
Casos de empresa		15		30		15/45=33	
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55	
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25	
Total Horas		75		Total horas Presenciales		27	
				Total Horas Trabajo Autónomo		4	
						8	
						27/75=36	
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>							
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios				80%		70%	
Prueba de evaluación escrita				30%		20%	

Asignatura: Gobierno de la Empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 2
 Semestre: S1
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
 Específicas: Determinar los órganos de gobierno de una empresa, identificar los deberes y responsabilidades de los administradores, establecer la planificación en la sucesión en la dirección y establecer normas de responsabilidad social corporativa y buen gobierno de la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a estructurar los órganos de gobierno de una empresa. Será capaz de planificar la sucesión al frente de una empresa. Sabrá establecer normas de buen gobierno en la empresa. Tendrá un comportamiento ético y sabrá establecer responsabilidad social corporativa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Órganos de gobierno de la empresa. Deberes de administradores y directivos. Responsabilidades de administradores y directivos. Buen gobierno y dirección de la empresa. Ética en los negocios: Responsabilidad social corporativa.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	4		7		4/11=36
Casos de empresa	10		30		10/30=33
Seminarios y tutorías	4		3		4/7=57
Pruebas de evaluación	1		4		1/5=20
Total Horas	63	Total horas Presenciales	19	Total Horas	4 ⁴ 4
19/63=30					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Dirección de Recursos Humanos
Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria
Tipo: Optativa
ECTS: 3
Semestre: S1
Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas:

Conocer y diferenciar los componentes del capital humano e identificar las capacidades de gestión del capital humano, diseñar un sistema de gestión del capital humano y seleccionar y aplicar las estrategias de gestión del capital humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

Al finalizar la formación el alumno debe de ser capaz de tomar las decisiones necesarias en relación con la estrategia de gestión del capital humano de la empresa. Debe ser capaz de realizar la descripción y especificación de un puesto de trabajo y debe de poder rediseñarlo. Asimismo, debe conocer y saber aplicar las técnicas de reclutamiento y ser capaz de realizar un proceso de selección de recursos humanos. Debe diferenciar los procesos formación y desarrollo del capital humano y debe poder diseñar un programa de formación de recursos humanos. Debe ser capaz de estimar las necesidades de formación y tomar las decisiones sobre los métodos de formación adecuados. Por último, debe conocer los elementos de la evaluación y gestión del desempeño y ser capaz de realizar un programa de gestión del desempeño.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: La gestión del Capital Humano. Planificación y dimensionamiento de plantillas. Análisis y descripción de puestos de trabajo. La gestión por competencias. La selección y evaluación del talento de las personas. Desarrollo y formación. Gestión del Rendimiento. Sistemas de compensación y beneficios. Cultura, clima y comunicación.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Habilidades Directivas Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 5 Semestre: S1 Lenguas: Español Modalidad de enseñanza: Presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Reconocer y analizar las principales habilidades directivas que debe utilizar el empresario y el directivo en su trabajo diario con el fin de poder alcanzar sus objetivos profesionales y personales con una mayor eficiencia.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno se acercará a la realidad del trabajo directivo y será consciente de las habilidades directivas básicas que le son necesarias, tanto para su aplicación directa en la gestión de empresas como para su transmisión a sus colaboradores más próximos. Adquirirá destrezas de motivación, comunicación y liderazgo. Obtendrá claves para trabajar en equipo y para gestionarlos, afrontando su diversidad y los conflictos. Descubrirá la importancia de la creatividad y el aprendizaje en la empresa, unidos a una adecuada gestión del cambio. Obtendrá nociones básicas de gestión del tiempo. Descubrirá los secretos básicos para tener éxito en una negociación.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: El Directivo y sus Habilidades. Motivación. Liderazgo. Habilidades de comunicación. Trabajo en equipo. Gestión de la diversidad y del conflicto. Creatividad, aprendizaje y cambio organizativo. Gestión del tiempo. Proceso y principios de negociación. Estrategias y tácticas de negociación.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		10		20		10/30=33
Casos de empresa		28		44		28/72=39
Seminarios y tutorías		5		10		5/15=33
Pruebas de evaluación		2		6		2/8=25
Total Horas	125	Total horas Presenciales	45	Total Horas Trabajo Autónomo	80	45/125=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			80%		70%	
Prueba de evaluación escrita			30%		20%	

Asignatura: Dirección Contable y Control de Gestión
 Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S1
 Lenguas: español. Las tutorías y exámenes pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
Específicas: Identificar el papel del controller en la empresa, conocer las características de la información contable interna y externa y su papel fundamental en la toma de decisiones de gestión, establecer sistemas de reparto de costes y herramientas de control de gestión empresarial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:
 El alumno aprenderá a identificar las características de la información contable procedente de sistema interno y externo, para así conocer su utilidad a la hora de generar indicadores de gestión. Sabrá aplicar los sistemas de costes adecuados a las características productivas y organizacionales de la empresa y los grupos de empresas, para obtener información útil en la toma de decisiones de gestión. Sabrá aplicar las diferentes herramientas que le permitan llevar a cabo la función de control de la gestión realizada en los departamentos, secciones, áreas y centros de responsabilidad en la empresa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: El papel de Controller en la Empresa. Información contable interna y externa. Elaboración e interpretación de Indicadores de gestión. Información contable interna, sistemas de asignación de costes y toma de decisiones. Centros de responsabilidad y su control. Control presupuestario.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Fiscalidad de la empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S1
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Determinar la asesoría fiscal en todos los impuestos tanto los directos (como el impuesto de sociedades) como los indirectos (como el IVA) y proponer los métodos fiscalmente más eficientes para los clientes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno identificará la tributación aplicable a la empresa. Analizará y adoptará decisiones de gestión empresarial teniendo en cuenta el entorno fiscal. Conocerá los procesos de cumplimiento de las obligaciones tributarias de la empresa. Deberá ejecutar la planificación fiscal de la empresa adoptando las decisiones más idóneas en ese entorno específico. Deberá implementar el deber de tributar como un imperativo ético en la empresa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: El entorno fiscal de la empresa. La tributación de las rentas. El Impuesto sobre Sociedades. El impuesto sobre el valor añadido. Reorganización de grupos de empresas: efectos fiscales. Transmisión del patrimonio empresarial: efectos fiscales. Planificación fiscal en la empresa.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Gestión de Personas en la empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S1
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
 Conocer y diferenciar los componentes del capital humano e identificar las capacidades de gestión del capital humano, diseñar un sistema de gestión del capital humano y seleccionar y aplicar las estrategias de gestión del capital humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a identificar las características que distinguen a una empresa familiar. Sabrá estructurar los órganos de gobierno de una empresa. Será capaz de planificar la sucesión al frente de una empresa. Sabrá gestionar las personas en empresas familiares. Conocerá la problemática específica de cada área de la gestión de personas en una empresa familiar.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Características de la Empresa Familiar. Órganos de gobierno de la empresa. Planificación de la sucesión. ¿Cómo se gestionan las personas en las empresas familiares? ¿Cómo se toman las decisiones empresariales sobre la gestión de personas en una empresa familiar? Problemática específica de cada área de la gestión de personas (selección, formación, retribuciones...) en una empresa familiar.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5		10		5/15=33
Casos de empresa	15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías	6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación	1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48
27/75=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Tecnologías de la Información para la Empresa Módulo al que pertenece: Comercialización agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 2 Semestre: S1 Lenguas: español Modalidad de enseñanza: presencial</p>			
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: El alumno debe comprender el papel de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) en la estrategia de la empresa, reconocer las características de una correcta dirección de la función de tecnologías de la información en las organizaciones y ser capaz de planear procesos de implantación de soluciones TIC en la empresa.</p>			
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno podrá identificar las soluciones tecnológicas disponibles para la gestión empresarial y su aportación de valor a la estrategia y operativa de la empresa. Reconocerá las características de una correcta dirección de la función de tecnologías de la información en las organizaciones empresariales y los mecanismos de externalización de dicha función. Será capaz de estructurar las diferentes medidas a aplicar para garantizar la seguridad de la información de la empresa. Estará capacitado para participar y gestionar proyectos de implantación de tecnologías de la información, que ayuden a individuos, grupos y organizaciones a cumplir sus objetivos.</p>			
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Sistemas de información basados en tecnologías de la información. Internet y la estrategia de comunicación empresarial. Sistemas de gestión integrada (ERP): selección e implantación. La seguridad de la información empresarial. Externalización o <i>outsourcing</i> de la función de tecnologías de la información. Sistemas de gestión de clientes (CRM)</p>			
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>			
ACTIVIDADES FORMATIVAS			
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	4	7	4/11=36
Casos de empresa	10	30	10/30=33
Seminarios y tutorías	4	3	4/7=57
Pruebas de evaluación	1	4	1/5=20
Total Horas	63	Total horas Presenciales	19
		Total Horas Trabajo Autónomo	4
SISTEMAS DE EVALUACION			
Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%	
Prueba de evaluación escrita	30%	20%	

<p>Asignatura: Profesionalidad de la empresa agroalimentaria y Toma de decisiones Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 1 Semestre: S1 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>							
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Conocer el papel del directivo en la empresa, saber tomar decisiones, usar el método del caso y establecer la profesionalización de la empresa familiar.</p>							
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a identificar las características del papel del directivo. Sabrá estructurar los problemas de acuerdo con el método del caso. Sabrá establecer normas para la profesionalización de la empresa.</p>							
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: El papel del directivo en la empresa. Cómo se toman las decisiones. El método del caso para la formación de directivos. Profesionalización de la empresa familiar.</p>							
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>							
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>							
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas		2		4		2/6=33	
Casos de empresa		2		4		2/6=33	
Seminarios y tutorías		3		5		3/8=38	
Pruebas de evaluación		1		4		1/5=20	
Total Horas		25		Total horas Presenciales		8	
				Total Horas Trabajo Autónomo		7 ¹	
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>							
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios				80%		70%	
Prueba de evaluación escrita				30%		20%	

Asignatura: Gestión del Comercio Exterior en la empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 6
 Semestre: S2
 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Comprender todas las fases del comercio exterior en la empresa; conocer el procedimiento para ejecutar el diagnóstico y prospección de mercados internacionales en la empresa, desarrollar las estrategias de internacionalización y su ejecución con en acciones operativas concretas en la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno conocerá las principales etapas y decisiones implicadas en el proceso de comercio exterior en una empresa y será capaz de adaptarlas a distintos contextos y situaciones. Utilizará los parámetros y fuentes de información clave en el proceso de selección de mercados internacionales. Ejecutará los principales procedimientos operativos de comercio exterior, en particular los relacionados con el marco normativo, la logística, el pago y la seguridad. Conocerá todos los documentos que se deben generar en el proceso de comercio exterior. Será capaz de afrontar la contratación a nivel internacional, así como hacer frente a la gestión aduanera.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Cómo ejecutar la estrategia de comercio exterior en la empresa, cómo ejecutar una prospección de mercados internacionales, ejecutar un plan operativo para el comercio exterior, contratación y procedimientos internacionales, gestión aduanera y logística del comercio exterior. Los documentos del comercio internacional. Medios de cobro y pago internacionales. Riesgos del Comercio Exterior.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	10		20		10/30=33
Casos de empresa	30		60		30/90=33
Seminarios y tutorías	12		10		12/22=55
Pruebas de evaluación	2		6		2/8=25
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	6 ⁹ 54/150=36

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: International Management Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 2 Semestre: S2 Lenguas: inglés. Modalidad de enseñanza: presencial</p>													
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Analizar y valorar en inglés temas de actualidad del comercio exterior y la internacionalización de las empresas, reconocer posibilidades de desarrollo empresarial en un contexto de globalización de la economía y expresarlas en el inglés de los negocios, aplicando conjuntamente conocimientos de carácter empresarial y de la lengua inglesa con el fin de resolver problemas en el seno de las empresas y de producir soluciones innovadoras.</p>													
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a comunicarse en el inglés de los negocios y a expresar su punto de vista ante una audiencia internacional. Será capaz de comprender y valorar discursos en inglés sobre temas de actualidad para la empresa. Sabrá utilizar un lenguaje especializado para exponer propuestas económicas en un entorno globalizado. Será capaz de analizar los últimos desarrollos en el ámbito del comercio exterior y de la internacionalización en lengua inglesa y de aplicar sus conocimientos a la gestión de grupos de trabajo y negocios internacionales.</p>													
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Seminarios en lengua inglesa sobre temas de comercio exterior e internacionalización de la empresas, así como de estrategia empresarial e innovación, papel del emprendedor en un entorno globalizado, gestión de relaciones con los clientes y la competencia, e importancia de las redes de contactos.</p>													
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>													
ACTIVIDADES FORMATIVAS													
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad							
Discusión de notas técnicas		4		9		4/13=30							
Casos de empresa		3		6		3/9=33							
Seminarios y tutorías		8		15		8/15=53							
Pruebas de evaluación		1		4		1/5=20							
Total Horas		50		Total horas Presenciales		16		Total Horas Trabajo Autónomo		4 ³		16/50=32	
SISTEMAS DE EVALUACION													
Prueba de evaluación						Ponderación máxima			Ponderación mínima				
Evaluación continua en sesiones y seminarios						80%			70%				
Prueba de evaluación escrita						30%			20%				

<p>Asignatura: Dirección Comercial en la Empresa agroalimentaria Módulo al que pertenece: Comercialización agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 6 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Comprender el área comercial en la empresa; conocer y ser capaz de integrar en una planificación comercial las principales ideas y nuevas tendencias relacionadas con el análisis el entorno comercial de la empresa y el desarrollo de estrategias y tácticas comerciales.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno será capaz de hacer un diagnóstico estratégico orientado al mercado y al éxito comercial sostenible de la empresa. En un contexto aplicado, será capaz de investigar, segmentar y comprender el mercado objetivo y aprenderá a plantear, analizar y evaluar estrategias competitivas con el fin de optimizar el rendimiento comercial de la empresa. Será capaz de traducir la estrategia y el posicionamiento competitivo deseado en acciones comerciales concretas ligadas a la cartera de productos, servicios y marcas, a los procesos implicados en estos servicios, a las personas implicadas en el contacto con el cliente, a la política de precios, al diseño y gestión de los canales de distribución y a la comunicación.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Los contenidos de la asignatura dependerán de la empresa que participe en su formación, pero en todo caso como mínimo deberán abarcar los siguientes: Estudio y segmentación del mercado, posicionamiento competitivo, decisiones operativas de marketing, cartera de productos y marcas, servicios y procesos, política de precios, canales de distribución, comunicación, promoción, publicidad, fuerza de ventas, relaciones públicas.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad		
Discusión de notas técnicas	10		20	10/30=33		
Casos de empresa	30		60	30/90=33		
Seminarios y tutorías	12		10	12/22=55		
Pruebas de evaluación	2		6	2/8=25		
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	9 6	54/150=36
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación		Ponderación máxima		Ponderación mínima		
Evaluación continua en sesiones y seminarios		80%		70%		
Prueba de evaluación escrita		30%		20%		

Asignatura: Dirección Financiera en la Empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 6
 Semestre: S2
 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Saber identificar las fuentes de financiación que tiene una empresa y el coste asociado para determinar las políticas y decisiones financieras más adecuadas para la empresa tanto en el corto como en el largo plazo, así como la selección de los proyectos de inversión más adecuados para la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a tomar las decisiones financieras en la empresa. En concreto, deberá aprender a identificar las fuentes de financiación a largo plazo que tienen disponible la empresa, calculará su coste y seleccionará el mix de fuentes de fondos a largo plazo para la empresa. . Por otra parte, el alumno sabrá como determinar el capital circulante que debe tener la empresa. El alumno aprenderá a determinar y controlar la política de clientes de la empresa. El alumno deberá aprender a identificar las fuentes a corto plazo que tiene la empresa, calcular su coste y con esta información día a día ir tomando las decisiones de gestión de tesorería en la empresa.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Cómo identificar las fuentes de fondo a largo plazo. Cómo calcular el coste de las fuentes de fondos. Determinar la estructura financiera adecuada y el coste del capital. Identificar las necesidades de circulante de la empresa, así como a las fuentes de fondos a las que se puede recurrir para financiarlas. Establecer las políticas de crédito comercial que se debe otorgar a los distintos tipos de clientes, así como su control. Identificar qué fuentes financieras a corto plazo pueden proporcionar fondos a la empresa. Cálculo del coste de las fuentes de fondos a corto plazo. Modelos de gestión de tesorería para la toma de decisiones.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	10		20		10/30=33
Casos de empresa	30		60		30/90=33
Seminarios y tutorías	12		10		12/22=55
Pruebas de evaluación	2		6		2/8=25
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	6 ⁹ 54/150=36

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: International Finance
 Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 2
 Semestre: S2
 Lenguas: inglés.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Analizar y valorar en inglés temas de actualidad del comercio exterior y la internacionalización de las empresas, reconocer posibilidades de desarrollo empresarial en un contexto de globalización de la economía y expresarlas en el inglés de los negocios, aplicando conjuntamente conocimientos de carácter empresarial y de la lengua inglesa con el fin de resolver problemas en el seno de las empresas y de producir soluciones innovadoras.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a comunicarse en el inglés de los negocios y a expresar su punto de vista ante una audiencia internacional. Será capaz de comprender y valorar discursos en inglés sobre temas de actualidad para la empresa. Sabrá utilizar un lenguaje especializado para exponer propuestas económicas en un entorno globalizado. Será capaz de analizar los últimos desarrollos en el ámbito del comercio exterior y de la internacionalización en lengua inglesa y de aplicar sus conocimientos a la gestión de grupos de trabajo y negocios internacionales.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Sesiones en lengua inglesa sobre temas de comercio exterior e internacionalización de la empresas, centrados en las finanzas internacionales y su papel para el comercio exterior.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	4	9	4/13=30
Casos de empresa	3	6	3/9=33
Seminarios y tutorías	8	15	8/15=53
Pruebas de evaluación	1	4	1/5=20
Total Horas	50	Total horas Presenciales	16
		Total Horas Trabajo Autónomo	4 ³
			16/50=32

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Finance Seminars Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 1 Semestre: S2 Lenguas: inglés. Modalidad de enseñanza: presencial</p>							
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Analizar y valorar en inglés temas de actualidad para las finanzas de la empresa, reconocer posibilidades de desarrollo empresarial en un contexto de globalización de la economía y expresarlas en el inglés de los negocios, aplicando conjuntamente conocimientos de carácter empresarial y de la lengua inglesa con el fin de resolver problemas en el seno de la organización y de producir soluciones innovadoras.</p>							
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a comunicarse en el inglés de los negocios y a expresar su punto de vista ante una audiencia internacional. Será capaz de comprender y valorar discursos en inglés sobre temas de actualidad financiera para la empresa. Sabrá utilizar un lenguaje especializado para exponer propuestas económicas en un entorno globalizado. Será capaz de analizar los últimos desarrollos en el ámbito empresarial difundidos en lengua inglesa y de aplicar sus conocimientos a la gestión de grupos de trabajo y negocios internacionales.</p>							
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Seminarios en lengua inglesa sobre temas financieros de actualidad: Gobierno corporativo, desempeño económico y financiación de la empresa, estrategia empresarial e innovación, gestión de relaciones con los clientes, mercados de divisas, cobertura de riesgos.</p>							
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>							
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>							
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas		2		4		2/6=33	
Casos de empresa		2		4		2/6=33	
Seminarios y tutorías		3		5		3/8=38	
Pruebas de evaluación		1		4		1/5=20	
Total Horas		25		Total horas Presenciales		8	
				Total Horas Trabajo Autónomo		7 ¹	
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>							
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios				80%		70%	
Prueba de evaluación escrita				30%		20%	

Asignatura: Legislación del sector agroalimentario
 Módulo al que pertenece: Marco económico y legislativo del sector agroalimentario
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S1
 Lenguas: español.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 5.3.

Específicas: Conocer las bases del ordenamiento jurídico e institucional europeo y nacional que regulan la actividad ligada al sector agroalimentario. Conocer el marco legal ligado a la producción y comercialización de alimentos, basado tanto en acuerdos internacionales como en el funcionamiento de las agencias europeas, nacionales y regionales que establecen los fundamentos de la seguridad alimentaria. Discernir las competencias de las distintas instituciones involucradas en la gestión y regulación de la actividad agroindustrial. Establecer el marco legal que afecta a un determinado subsector alimentario teniendo en cuenta la regulación de la instalación y puesta en marcha del proceso industrial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: Se pretende que con esta asignatura el alumno sea capaz de conocer para todos y cada uno de los aspectos ligados a la actividad agroindustrial y a la producción y comercialización de alimentos, qué aspectos están regulados y porqué y qué instituciones se encargan del seguimiento de control de toda la normativa vigente.

- **BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**
- Principios básicos del derecho e instituciones relacionadas con el sector agroalimentario
 - o Norma y Ley. Bases del derecho
 - o Ordenamiento jurídico y organización administrativa en materia alimentaria a nivel europeo, nacional y autonómico
 - o Niveles de organización internacional (codex alimentarius), europeo, nacional y autonómico en materia alimentaria
- El marco legal de la actividad agroindustrial
 - o El marco legal de la actividad agroindustrial: territorio y medio ambiente
 - o El marco legal específico de la industria agroalimentaria: tramitación de instalación de empresas
- Regulación de los productos alimentarios. El código alimentario español
 - o Legislación alimentaria horizontal: Sanidad, Consumo, Higiene, Residuos y contaminantes, Control, Manipulación, Aditivos, Etiquetado, Envases.
 - o Legislación alimentaria vertical: Carnes y derivados, Pesca y acuicultura, Leche y derivados. Huevos. Grasas comestibles, Productos de origen vegetal, Vino y aceites, Bebidas alcohólicas y no alcohólicas, Otros alimentos
- Marcas de calidad: DOPs, IGP, ETGs...

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	0	30	0/30=0
Casos de empresa	0	29	0/29=0
Seminarios y tutorías	3	7	3/10=30
Pruebas de evaluación	2	4	1/6=33
Total Horas	75	Total horas Presenciales 45	Total Horas Trabajo Autónomo 770 5/75=7

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	60%	40%
Prueba de evaluación escrita	60%	40%

<p>Asignatura: Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria Módulo al que pertenece: marco económico y legislativo del sector agroalimentario Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S1 Lenguas: español. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1 Específicas: Identificar el estado actual del sector agroalimentario a nivel nacional y regional y analizar el papel estratégico del mismo. Detectar, analizar y evaluar los problemas generales y específicos de sector agroalimentario. Reconocer los instrumentos políticos disponibles ligados con el sector agroalimentario. Establecer criterios de selección y organización de los instrumentos de gestión de la política agraria, pesquera y agroalimentaria en función de los objetivos pretendidos. Anticipar los efectos de las distintas políticas en el desarrollo futuro de la actividad agraria y agroalimentaria, en función de escenarios posibles y proponer soluciones ante determinados problemas que surjan.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a tomar decisiones de gestión empresarial teniendo presente el marco político que afecta al sector agroalimentario en todos sus niveles teniendo en cuenta los instrumentos disponibles y las tendencias del sector tanto a nivel regional como nacional e internacional para la gestión del sector agrario y agroalimentario. Se pretende que el alumno adopte un pensamiento crítico a la hora de valorar los instrumentos legales y las políticas de regulación que de forma clara deciden el futuro del sector en la región. Es por tanto necesario que el alumno sea capaz de proyectar la incidencia de los instrumentos disponibles al contexto concreto en el que probablemente va a desarrollar su actividad como gestor de una empresa agroalimentaria.</p>						
<p>- BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Marco económico del sector agroindustrial: La producción agraria y alimentaria. El sistema agroalimentario y sus tendencias a nivel mundial. El sistema agroalimentario en España y en Castilla y León La cadena de valor y la formación de precios: La política comercial mundial de productos agroalimentario. El intercambio internacional de productos agrarios y alimentarios. Acuerdos comerciales internacionales. La OMC y otros organismos comerciales internacionales. Efectos de la globalización en el sector agroalimentario Política Común Agraria, Pesquera y Agroalimentaria: Causas y condicionantes de la intervención en el sector agrario y agroalimentario. Instrumentos de intervención. Pasado, presente y futuro de la Política Agraria Común. La Política Pesquera. La Ley de Mejora de funcionamiento de la cadena alimentaria. La Ley de integración cooperativa. La Política de I+D+i. Estrategia de apoyo al sector agroalimentario en Castilla y León</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		0		30		0/30=0
Casos de empresa		0		29		0/30=0
Seminarios y tutorías		3		7		3/10=30
Pruebas de evaluación		2		4		2/6=33
Total Horas	75	Total horas Presenciales	5	Total Horas Trabajo Autónomo	70	5/75=7
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			60%		40%	
Prueba de evaluación escrita			60%		40%	

<p>Asignatura: Gestión medioambiental de la empresa agroalimentaria Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S2 Lenguas: español Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Determinar sistemas de gestión medioambiental en el sector agroalimentario, así como identificar las exigencias medioambientales en la industria, destacando la puesta en marcha estrategias sostenibles en el sector agroalimentario.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno será capaz de desarrollar sistemas de gestión medioambiental en el sector agroalimentario. Sabrá identificar las exigencias medioambientales en la industria. Sabrá poner en marcha estrategias sostenibles en el sector agroalimentario.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Introducción a la Gestión Sostenible y su aplicación al sector agroalimentario. Sistemas de gestión medioambiental: normas y certificación. Aspectos medioambientales en la industria agroalimentaria: inputs, operaciones y outputs. Exigencias medioambientales en la industria: legislación y preferencias de los consumidores. Estrategias sostenibles en el sector agroalimentario. Reducción de insumos. Eficiencia energética y optimización sostenible de procesos. Reducción y gestión de residuos.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		0		29		0/29=0
Casos de empresa		0		30		0/30=0
Seminarios y tutorías		3		7		3/10=30
Pruebas de evaluación		2		4		2/6=33
Total Horas	75	Total horas Presenciales	5	Total Horas Trabajo Autónomo	70	5/75=7
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en tutorías y ejercicios			40%		20%	
Prueba de evaluación escrita			80%		60%	

Asignatura: Leader Coach
 Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 4
 Semestre: S2
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
 Específicas: Comprender los diferentes estilos de liderazgo, y gestionar de manera óptima los recursos humanos, desarrollando su talento y potencial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno adquirirá las herramientas necesarias para generar relaciones humanas satisfactorias en el ámbito laboral y personal y liderar de manera eficaz equipos. Siendo capaz de aplicar las herramientas del coaching para diseñar, promover e implantar nuevas formas de acción y de gestionar los cambios sin resistencias y las herramientas de Inteligencia Emocional para gestionar adecuadamente las emociones y su impacto en los demás. Adicionalmente, entenderá la importancia de los pensamientos y su impacto en la comunicación y aprenderá desarrollar y entrenar la creación de nuevas actitudes y creencias sostenibles.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: PNL (Programación Neurolingüística), Inteligencia Emocional. Liderazgo y Coaching en Relaciones Humanas. Liderazgo de uno mismo (autoliderazgo) y liderazgo de equipos. El papel del Directivo, Leader y Leader Coach. Herramientas para convertirse en un Leader-coach. Identificación, proceso de cambio y entrenamiento de nuevas creencias, actitudes y hábitos saludables. Técnicas y modelos de toma de decisiones para adaptarse a imprevistos. Superar el estrés en la empresa: alineación de lo que pensamos con lo que sentimos y hacemos

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	7		14		7/21=33
Casos de empresa	20		40		20/60=33
Seminarios y tutorías	8		6		8/14=57
Pruebas de evaluación	1		4		1/5=20
Total Horas	100	Total horas Presenciales	36	Total Horas Trabajo Autónomo	4 ⁶
36/100=36					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Management Seminars
 Módulo al que pertenece: Internacionalización de la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 1
 Semestre: S2
 Lenguas: inglés.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Analizar y valorar en inglés temas de actualidad para las finanzas de la empresa, reconocer posibilidades de desarrollo empresarial en un contexto de globalización de la economía y expresarlas en el inglés de los negocios, aplicando conjuntamente conocimientos de carácter empresarial y de la lengua inglesa con el fin de resolver problemas en el seno de la organización y de producir soluciones innovadoras.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a comunicarse en el inglés de los negocios y a expresar su punto de vista ante una audiencia internacional. Será capaz de comprender y valorar discursos en inglés sobre temas de actualidad financiera para la empresa. Sabrá utilizar un lenguaje especializado para exponer propuestas económicas en un entorno globalizado. Será capaz de analizar los últimos desarrollos en el ámbito empresarial difundidos en lengua inglesa y de aplicar sus conocimientos a la gestión de grupos de trabajo y negocios internacionales.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Seminarios en lengua inglesa sobre temas de gestión empresarial de actualidad: Gobierno corporativo, organización de la empresa y estrategia empresarial e innovación.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	2	4	2/6=33
Casos de empresa	2	4	2/6=33
Seminarios y tutorías	3	5	3/8=38
Pruebas de evaluación	1	4	1/5=20
Total Horas	25	Total horas Presenciales	8
		Total Horas Trabajo Autónomo	7 ¹
			8/25=32

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Dirección de Operaciones y Calidad Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S1 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Optimizar las decisiones relacionadas con el aprovisionamiento y los procesos productivos/operativos de la organización y afrontar con éxito los procesos de certificación de la calidad y certificación medioambiental.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno aprenderá a distinguir las principales decisiones estructurales e infraestructurales relacionadas con el sistema operativo de una organización y su vinculación con las prioridades competitivas perseguidas. Conocerá los principios básicos de la planificación ajustada (lean manufacturing) y aprenderá las principales decisiones relacionadas con la gestión del aprovisionamiento de una organización y de las relaciones con sus proveedores. Conocerá los principios básicos de un proceso de certificación de sistemas de gestión de la calidad y de la aplicación de modelos excelencia (especialmente el modelo europeo EFQM) como herramienta de autoevaluación y mejora continua.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Planificación estratégica de la función de operaciones. Decisiones en el sistema operativo: enfoques agroalimentarios. Gestión de compras y del aprovisionamiento. Certificación de la calidad y modelos de excelencia. Certificación de sistemas de gestión ambiental y otros retos medioambientales.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33
Casos de empresa		15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48	27/75=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			80%		70%	
Prueba de evaluación escrita			30%		20%	

<p>Asignatura: Dirección Avanzada de Operaciones en la Empresa agroalimentaria Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 6 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>							
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Optimizar las decisiones relacionadas con el aprovisionamiento y los procesos productivos/operativos de la organización y afrontar con éxito los procesos de certificación de la calidad y certificación medioambiental.</p>							
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno profundizará en el estudio herramientas utilizadas para la toma de decisiones estructurales e infraestructurales relacionadas con el sistema operativo de una organización (decisiones de capacidad y localización, distribución en planta, tecnología, planificación y control, aprovisionamiento). Aprenderá a aplicar dichas herramientas en supuestos concretos.</p>							
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Capacidad a largo y corto plazo. Optimización de la distribución en planta. Enfoques de planificación y control de la producción. Aprovisionamiento y gestión de compras.</p>							
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos, aunque conviene que el estudiante haya cursado la asignatura Dirección de Operaciones y Calidad.</p>							
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>							
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas		10		20		10/30=33	
Casos de empresa		30		60		30/90=33	
Seminarios y tutorías		12		10		12/22=55	
Pruebas de evaluación		2		6		2/8=25	
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	6 ⁹	54/150=36	
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>							
Prueba de evaluación				Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios				80%		70%	
Prueba de evaluación escrita				30%		20%	

Asignatura: Logística agroalimentaria Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 2 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial			
COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Optimizar las decisiones relacionadas con el aprovisionamiento y los procesos productivos/operativos de la organización y afrontar con éxito los procesos de certificación de la calidad y certificación medioambiental.			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno profundizará en el estudio de las decisiones logísticas, conociendo las distintas alternativas posibles para el sector agroalimentario tanto en lo que se refiere al diseño del sistema logístico (diseño de la red logística, diseño de almacenes, diseño de la flota de transporte) como al funcionamiento del mismo (gestión de inventarios, gestión del transporte). Aprenderá a valorar la conveniencia de cada una de estas alternativas en contextos concretos de este sector.			
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Diseño de la red logística, Diseño de almacenes, Diseño del transporte, Optimización de inventarios y rutas de transporte.			
OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos, aunque conviene que el estudiante haya cursado la asignatura Dirección de Operaciones y Calidad.			
ACTIVIDADES FORMATIVAS			
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	4	8	10/30=33
Casos de empresa	8	12	30/90=33
Seminarios y tutorías	4	8	12/22=55
Pruebas de evaluación	2	4	2/8=25
Total Horas	50	Total horas Presenciales	18
		Total Horas	2 ³
			18/50=36
SISTEMAS DE EVALUACION			
Prueba de evaluación	Ponderación máxima		Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%		70%
Prueba de evaluación escrita	30%		20%

<p>Asignatura: Marketing agroalimentario Módulo al que pertenece: Comercialización Agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 2 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Aplicar los conocimientos adquiridos a empresas pertenecientes al Sector Agroalimentario. Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes sobre la comercialización y características del mercado y consumidor alimentario. Orientarse al cliente y al mercado agroalimentario. Definir estrategias comerciales. Diseñar un plan de marketing en el sector agroalimentario</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: Aplicar los conocimientos generales de Marketing al Sector Agroalimentario. Conocer la importancia estratégica del Sector Agroalimentario tanto para Castilla y León como para España. Ser capaces de trabajar en equipo y tomar decisiones estratégicas y operacionales en el ámbito agroalimentario. Saber comunicar, presentar y defender resultados y conclusiones desde una perspectiva profesional y ética.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Introducción al Marketing Agroalimentario. Características del mercado y comportamiento del consumidor de productos alimenticios. Las políticas de producto, distribución, precio y comunicación en la comercialización agroalimentaria. La calidad de los alimentos en las estrategias de Marketing. Nuevas tendencias en el consumo y en la comercialización agroalimentaria. El plan de marketing en la empresa agroalimentaria.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		4		8		10/30=33
Casos de empresa		8		12		30/90=33
Seminarios y tutorías		4		8		12/22=55
Pruebas de evaluación		2		4		2/8=25
Total Horas	50	Total horas Presenciales	18	Total Horas	2 ³	18/50=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			80%		70%	
Prueba de evaluación escrita			30%		20%	

<p>Asignatura: Gestión de la calidad agroalimentaria Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3,0 Semestre: S2 Lenguas: español. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Planificar, implantar y dirigir sistemas de gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria. Documentar y gestionar una marca de calidad.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno documenta, describe, justifica y defiende un plan para gestionar la calidad (considerando asimismo la seguridad laboral y el medio ambiente) de una empresa agroalimentaria que elabora un producto que va a ser amparado por una marca de calidad.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Determinantes de la calidad de los productos alimenticios. Productos de calidad diferenciada y marcas de calidad (DOP, IGP, ETG, marcas colectivas, ..): marco de actuación, gestión y oportunidades de negocio. Producción ecológica e integrada. Modelos a emplear para la gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria. Gestión integrada en la industria alimentaria: calidad, seguridad laboral y medio ambiente.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos, aunque conviene que el estudiante haya cursado la asignatura Dirección de Operaciones y Calidad.</p>						
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33
Casos de empresa		15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48	27/75=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			40%		20%	
Pruebas de evaluación escrita y de exposición y defensa			80%		50%	

Asignatura: Gestión de Operaciones de Empresas agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3,0
 Semestre: S2
 Lenguas: español.
 Modalidad de enseñanza: semipresencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Conocer los aspectos técnicos de la gestión de las empresas agroalimentarias

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno conocerá los aspectos fundamentales de la gestión de operaciones en empresas agroalimentarias, desde los requisitos de diseño de las instalaciones productivas hasta la planificación y control de las mismas. Asimismo, será capaz de integrarlos y aplicarlos a los demás aspectos de la gestión de estas empresas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Requisitos técnicos de las instalaciones productivas. Distribución en planta. Planificación y control de la producción.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	0		29		0/29=0
Casos de empresa	0		30		0/30=0
Seminarios y tutorías	3		7		3/10=30
Pruebas de evaluación	2		4		2/6=33
Total Horas	75	Total horas Presenciales	5	Total Horas Trabajo Autónomo	70
5/75=7					

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en tutorías y ejercicios	40%	20%
Prueba de evaluación escrita	80%	60%

Asignatura: Dirección de Recursos Humanos en la Empresa agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 6
 Semestre: S2
 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
 Específicas: Conocer y diferenciar los componentes del capital humano e identificar las capacidades de gestión del capital humano, diseñar un sistema de gestión del capital humano y seleccionar y aplicar las estrategias de gestión del capital humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

Los resultados del aprendizaje previstos están vinculados con la adquisición de las competencias profesionales, conocimientos y habilidades, que permitan llevar a cabo las principales actividades relacionadas con la gestión del capital humano. Entre estos objetivos de aprendizaje se encuentran: Conocer las estrategias de análisis de un puesto de trabajo. Ser capaz de utilizar las técnicas de planificación de recursos humanos. Ser capaz de diseñar un proceso de selección de recursos humanos. Elaborar una entrevista de selección de recursos humanos. Ser capaz de diseñar un programa de formación de recursos humanos. Conocer los procedimientos de análisis de necesidades formación. Conocer y diferenciar los distintos métodos de formación de recursos humanos. Conocer las características de la gestión de la carrera profesional. Ser capaz de evaluar e interpretar los anclajes de carrera profesional. Ser capaz de diseñar un proceso de evaluación y gestión del desempeño. Diferenciar los distintos métodos de evaluación del desempeño. Ser capaz de diseñar una auditoría del capital humano. Conocer las características de los instrumentos de gestión del capital humano. Ser capaz de evaluar la fiabilidad y validez de un instrumento de gestión del capital humano.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Estos contenidos pueden variar en función de la empresa que colabore en la formación del alumno, pero en todo caso el alumno debe adquirir como mínimo los siguientes contenidos: Dirección estratégica de recursos humanos. Gestión del talento. Análisis y descripción de puestos. Planificación de recursos humanos. Procesos de atracción y retención del talento en la empresa. Desarrollo del capital humano y planificación de carreras. Auditoría del capital humano. Gestión del rendimiento. Recursos Humanos 2.0. Habilidades 2.0 del directivo de recursos humanos. Cultura, clima y comunicación interna.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	10		20		10/30=33
Casos de empresa	30		60		30/90=33
Seminarios y tutorías	12		10		12/22=55
Pruebas de evaluación	2		6		2/8=25
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	6 ⁹ 54/150=36

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

Asignatura: Derecho Laboral y de la Seguridad Social
 Módulo al que pertenece: Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria
 Tipo: Optativa
 ECTS: 3
 Semestre: S2
 Lenguas: Español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: Presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Conocer el marco de las relaciones laborales, conocer y diferenciar los componentes del capital humano e identificar las capacidades de gestión del capital humano, diseñar un sistema de gestión del capital humano y seleccionar y aplicar los aspectos relacionados con la seguridad social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: Al finalizar el estudio de la materia el alumno habrá adquirido los conocimientos y competencias necesarias para comprender los elementos caracterizadores del contrato de trabajo. Deberá ser capaz de describir los derechos y deberes básicos de los trabajadores. Conocerá la regulación jurídica de la jornada de trabajo y aplicará correctamente los criterios aplicables para concretar su duración, el régimen de los descansos, horas extraordinarias y vacaciones. Deberá poder identificar las vicisitudes de la relación laboral y conocerá el régimen jurídico de la extinción del contrato. Distinguirá y conocerá las principales instituciones que integran en la actualidad el ordenamiento jurídico sindical. Debe ser capaz de concretar los deberes específicos de los contratantes en materia de prevención de riesgos laborales. Asimismo, Llegarán a delimitar y diferenciar los distintos elementos que conforman el sistema de gestión preventiva en la empresa. Deberá comprender el sistema de Seguridad Social y diferenciarlo de otros mecanismos de protección social, así como entender los rasgos identificativos del mismo. Distinguirá las distintas prestaciones previstas en la legislación, debiendo identificar los requisitos exigidos para cada una de ellas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Sistema de Fuentes del Derecho del Trabajo. Aplicación e interpretación de las normas laborales. El contrato de trabajo: noción, forma y contratos típicos. Los sujetos del contrato: empresario y trabajador. Modalidades de contratación. La prestación de trabajo y poderes empresariales. El tiempo de trabajo y la prestación salarial. Vicisitudes de la relación laboral. La extinción del contrato de trabajo. Convenios colectivos y órganos de representación de los trabajadores. El conflicto colectivo. La organización y gestión de la prevención de riesgos laborales. Obligaciones preventivas del empresario. La participación colectiva de los trabajadores en la actividad preventiva. El Sistema español de Seguridad Social: concepto y características. Actos de encuadramiento. Acción protectora: prestaciones del Sistema español de Seguridad Social.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	5	10	5/15=33
Casos de empresa	15	30	15/45=33
Seminarios y tutorías	6	5	6/11=55
Pruebas de evaluación	1	3	1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27
		Total Horas Trabajo Autónomo	48
			27/75=36

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación escrita	30%	20%

<p>Asignatura: Gestión avanzada de la calidad agroalimentaria Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 6 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Conocer las características de la información contable interna y externa y su papel fundamental en la toma de decisiones de gestión, establecer sistemas de reparto de costes y herramientas de control de gestión empresarial.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno profundiza en los aspectos a considerar en el diseño de sistemas de gestión de la calidad, de gestión ambiental, de gestión de la salud y seguridad laboral y de gestión de la seguridad agroalimentaria. Conocerá las sinergias y posibilidades de integración que estos sistemas, desarrollando una visión amplia del concepto de calidad: calidad de producto y servicio, calidad ambiental y calidad laboral.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Directrices para el diseño y la implantación de sistemas de gestión de la calidad (especial referencia a la norma ISO 9001), directrices para el diseño y la implantación de sistemas de gestión ambiental (especial referencia a la norma ISO 14001), directrices para el diseño y la implantación de sistemas de gestión de la salud y seguridad laboral (especial referencia a la norma OHSAS 18001), directrices para el diseño la implantación de sistemas de gestión de la seguridad agroalimentaria (especial referencia a las normas BRC, IFS e ISO 22000).</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) El alumno debería haber cursado Gestión de la Calidad Agroalimentaria.</p>						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad		
Discusión de notas técnicas	10		20	10/30=33		
Casos de empresa	30		60	30/90=33		
Seminarios y tutorías	12		10	12/22=55		
Pruebas de evaluación	2		6	2/8=25		
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas	50 ¹	54/150=36
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación		Ponderación máxima		Ponderación mínima		
Evaluación continua en sesiones y seminarios		80%		70%		
Prueba de evaluación escrita		30%		20%		

<p>Asignatura: Gestión de la seguridad alimentaria Módulo al que pertenece: Gestión Producción y calidad de la empresa agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 3 Semestre: S2 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>						
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Dirigir las actividades de gestión de la seguridad alimentaria en la empresa agroalimentaria. Diseñar las estrategias de la empresa agroalimentaria en relación con los aspectos de seguridad. Gestionar los aspectos de seguridad alimentaria que puedan condicionar la comercialización, en el ámbito internacional, de productos alimenticios.</p>						
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno planifica las actuaciones de gestión de la seguridad alimentaria de una empresa agroalimentaria, plantea alternativas para gestionar crisis alimentarias.</p>						
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Condicionantes de actuación (legales y técnicos) en seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria en la cadena de valor agroalimentaria desde la producción de materias primas a la comercialización. Actuaciones preventivas, modelos de actuación. Controles por los operadores del sector agroalimentario. Gestión de crisis alimentarias. La seguridad alimentaria como barrera sanitaria al comercio internacional. Gestión adecuada de los aspectos sanitarios en los intercambios comerciales.</p>						
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>						
ACTIVIDADES FORMATIVAS						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas		5		10		5/15=33
Casos de empresa		15		30		15/45=33
Seminarios y tutorías		6		5		6/11=55
Pruebas de evaluación		1		3		1/4=25
Total Horas	75	Total horas Presenciales	27	Total Horas Trabajo Autónomo	48	27/75=36
SISTEMAS DE EVALUACION						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios			80%		70%	
Prueba de evaluación escrita			30%		20%	

<p>Asignatura: Marketing Digital en la Empresa agroalimentaria Módulo al que pertenece: Comercialización agroalimentaria Tipo: Optativa ECTS: 6 Semestre: S2 Lenguas: español e inglés a elegir por el alumno. Modalidad de enseñanza: presencial</p>					
<p>COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1. Específicas: Comprender el área comercial en la empresa; conocer y ser capaz de integrar en una planificación comercial las principales ideas y nuevas tendencias relacionadas con el análisis el entorno comercial de la empresa y el desarrollo de estrategias y tácticas comerciales.</p>					
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno será capaz de hacer un diagnóstico estratégico orientado al uso de las herramientas del marketing digital. En un contexto aplicado, será capaz de hacer posicionamiento SEO y SEM. Será capaz de tratar los datos con Business Intelligence. Será capaz de utilizar el mobile marketing. Será capaz de desarrollar una estrategia de venta online y la correspondiente operativa asociada al comercio electrónico.</p>					
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Inbound Marketing. Herramientas para el Inbound Marketing: HubSpot. Social Media + Community Management. Publicidad en Social Media: Facebook, LinkedIn, Twitter. Posicionamiento: SEO. Posicionamiento: SEM, Google Adwords – Adwords Editor. Business Intelligence Tratamiento de datos. Business Intelligence: Analítica Web + Google Analytics. Business Intelligence: Inteligencia Digital. Media Activation(MA). Mobile Marketing. Venta online: Estrategia de comercio electrónico. Venta online: Operativa y Analítica del comercio electrónico.</p>					
<p>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.</p>					
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>					
Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas	10		20	10/30=33	
Casos de empresa	30		60	30/90=33	
Seminarios y tutorías	12		10	12/22=55	
Pruebas de evaluación	2		6	2/8=25	
Total Horas	150	Total horas Presenciales	54	Total Horas 6 ⁹	54/150=36
<p>SISTEMAS DE EVALUACION</p>					
Prueba de evaluación		Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Evaluación continua en sesiones y seminarios		80%		70%	
Prueba de evaluación escrita		30%		20%	

Asignatura: Proyecto de Máster
 Módulo al que pertenece: Práctica y Experiencia Empresarial
 Tipo: Trabajo Fin de Título
 ECTS: 12
 Semestre: S2
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.
Específicas: Practicar los procesos directivos mediante la organización, planificación y desarrollo de actividades que requieren aplicar conocimientos de gestión, aplicando los conocimientos en la práctica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno será capaz de generar ideas de negocio. Sabrá aplicar los conocimientos adquiridos a la empresa. El alumno sabrá identificar en una empresa diferentes aspectos sobre los cuales puede hacer una aportación de mejora sobre las actividades que actualmente está realizando la empresa sobre la que versa el proyecto. Será capaz de estructura y presentar un informe sobre el proyecto realizado.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Idea del proyecto. Estructura del proyecto y fases de desarrollo. Alternativas para la realización del proyecto en una empresa concreta. Valoración de esas alternativas en función de la aportación e interés de la empresa en cada alternativa. Desarrollo del proyecto bajo la dirección de uno o varios miembros del claustro de profesores del MBA. Presentación del proyecto en público.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante		Porcentaje de presencialidad	
Discusión de notas técnicas	2		6		2/8=25	
Casos de empresa	0		0		0	
Seminarios y tutorías	26		258		26/284=9	
Pruebas de evaluación	2		6		2/8=25	
Total Horas	300	Total horas Presenciales	30	Total Horas Trabajo Autónomo	270	30/300=10

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	80%	70%
Prueba de evaluación	30%	20%

Asignatura: Prácticas en Empresas agroalimentaria
 Módulo al que pertenece: Práctica y Experiencia Empresarial
 Tipo: Optativa
 ECTS: 12
 Semestre: S2
 Lenguas: español. Las tutorías y examen pueden ser en español e inglés a elegir por el alumno.
 Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS: Básicas / Generales: Las establecidas en la Sección 3.1.

Específicas: Practicar los procesos directivos mediante la organización, planificación y desarrollo de actividades en la empresa, aplicando los conocimientos en la práctica y demostrando capacidad y afán de aprender y compromiso ético.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS: El alumno será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos a la empresa. El alumno sabrá identificar en una empresa los aspectos claves de los procesos de gestión. Será capaz de hacer frente a la delegación de funciones y estructura y organizar las tareas que se le asignen. Sabrá relacionarse con sus compañeros desde una actitud de liderazgo, apoyándose en sus conocimientos, los cuales además de aplicarlos sabrá explicarlos a las personas implicadas en sus tareas.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS: Conocimiento de la empresa en la que realizará las prácticas. Desarrollo de tareas en una o varias de las áreas en las que el alumno debe aplicar los conocimientos adquiridos en el MBA. Evaluación y corrección de errores. Desarrollar tareas que le faciliten la incorporación en el mercado laboral, preferiblemente en la empresa que realiza las prácticas.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras) No tiene requisitos previos mayores de los que se impartirán en la asignatura de nivelación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante	Porcentaje de presencialidad
Discusión de notas técnicas	2	6	2/8=25
Casos de empresa	0	0	0
Seminarios y tutorías	14	280	14/280=5
Pruebas de evaluación	0	0	0
Total Horas	300	Total horas Presenciales	14
		Total Horas Trabajo Autónomo	286
			14/300=5

SISTEMAS DE EVALUACION

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Evaluación continua en sesiones y seminarios	90%	80%
Prueba de evaluación	20%	10%

