



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

AGRONÓMICA Y DE MONTES

**GRADO DE ENOLOGÍA**

CURSO 2024/25

**ESTRATEGIAS DEL SISTEMA****AGROALIMENTARIO**

## Datos de la asignatura

---

**Denominación:** ESTRATEGIAS DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO**Código:** 102175**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 3**Materia:** ASPECTOS LEGALES, SOCIALES Y ECONÓMICOS**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

## Profesor coordinador

---

**Nombre:** MARTÍNEZ DALMAU, FRANCISCO JAVIER**Departamento:** ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD**Ubicación del despacho:** Campus de Rabanales; Edificio C-5 (Gregor Méndel); Planta 3ª**E-Mail:** g72madaf@uco.es**Teléfono:** 957218471

## Breve descripción de los contenidos

---

Principios del análisis de estrategias. Las estrategias competitivas. Estrategias tecnológicas: procesos de

innovación. Gestión estratégica de la calidad.

- El diagnóstico de la gestión y de la organización. La Planificación estratégica.
- La Moderna Distribución y el control logístico en el juego estratégico.
- Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.

## Conocimientos previos necesarios

---

### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

### Recomendaciones

Conocimientos previos de ECONOMÍA de los cursados en la Titulación de los años anteriores.

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

PROGRAMA:

BLOQUE 1: La Articulación del Sistema Agroalimentario Moderno

BLOQUE 2: El Sector Agrícola

BLOQUE 3: La Industria Agroalimentaria

BLOQUE 4: El Sector de Distribución

BLOQUE 5: Conceptos de Análisis Estratégico (Introducción)

BLOQUE 6: El Proceso de la Decisión Estratégica

BLOQUE 7: Análisis Estadístico

BLOQUE 8: Formulación de Estrategias: Estrategias Competitivas y Direcciones de Desarrollo.

### 2. Contenidos prácticos

Las prácticas tendrán una doble orientación. De una parte, hacer una caracterización y diagnóstico del tejido

empresarial de la Industria Agroalimentaria española y de otra parte, analizar su situación y perspectivas en clave estratégica.

Se analizarán estudios de casos y multitud de informes y trabajos con referencia a la Competitividad y al

Diagnóstico y a la Planificación Estratégica.

## Bibliografía

---

BIDAULT, Françoise (1988) Le Champ Strategique de ls Enterprise. Economica (Gestion) Paris

GAFFARD, Jean Luc (1990): Économie Industrielle et de la Innovation. DALLOZ. París

MARTINET, Alain-Charles (1990): Diagnostique Stratégique. Librairie Vaubert. Paris

MATHIS, Jean; MAZIER, Jackes y RIVAUD-DANSET, Dorothée (1988): La Competitivité Industrielle. DUNOD.

París.

MATINET, A.C (1990): Diagnostique Stratégique. Librairie Vuibert . Paris

Además de múltiples Documentos subidos a la Plataforma MOODLE

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Aquellos alumnos que no puedan tener una asistencia continuada, justificada (inferior al 75%)

Tendrán la

posibilidad en el Examen final, de ser evaluados por: pruebas objetivas, de respuesta corta de desarrollo sobre

preguntas referentes a las partes del programa desarrolladas de forma presencial.

### **Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales**

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones

particulares según las condiciones negociadas al principio del cuatrimestre.

Para los alumnos con necesidades educativas especiales se emplearán los mismos criterios de evaluación, con las adaptaciones necesarias y ajustes razonables indicados por la Unidad de Educación Inclusiva de la UCO.

#### **Actividades presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Grupo completo</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de comunicación oral</i>	6	6
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	48	48
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	6	6
<b>Total horas:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>

#### **Actividades no presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	20
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	50
<b>Total horas:</b>	<b>90</b>

### **Resultados del proceso de aprendizaje**

---

#### **Conocimientos, competencias y habilidades**

- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de est.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CE21 Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política

comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.

CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.

### Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB2		X	X
CB3		X	
CB4		X	X
CE21	X	X	X
CU3	X		
<b>Total (100%)</b>	<b>60%</b>	<b>25%</b>	<b>15%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

#### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

El periodo de validez de las calificaciones será durante todas las convocatorias del Curso Académico actual:

Aquellos alumnos que no puedan tener una asistencia continuada, superior o igual al 75%, tendrán la posibilidad de hacer un Examen Final, y así ser evaluados alternativamente por pruebas objetivas, de respuesta corta y del programa práctico, con relación al contenido de las partes del programa desarrolladas de forma presencial.

#### Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones particulares según las condiciones negociadas al principio del cuatrimestre.

#### Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

En los casos de aplicación de la normativa académica, para estas convocatorias extraordinarias, se realizará una prueba objetiva (examen) sobre los contenidos teóricos y prácticos del Programa de la asignatura, con iguales

características que las descritas para la evaluación de los alumnos que no alcanzasen, al menos, el 75 % de asistencia.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Se concederá la Matrícula de Honor, a quien obtenga la mayor calificación por encima de 9,0. En caso de empate, se priorizará la nota de las pruebas objetivas.*

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Fin de la pobreza  
Hambre cero  
Salud y bienestar  
Igualdad de género  
Agua limpia y saneamiento  
Energía asequible y no contaminante  
Trabajo decente y crecimiento económico  
Industria, innovación e infraestructura  
Reducción de las desigualdades  
Ciudades y comunidades sostenibles  
Producción y consumo responsables  
Acción por el clima

---

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.*

*El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*

---