



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

AGRONÓMICA Y DE MONTES

MÁSTER UNIVERSITARIO EN**INGENIERÍA AGRONÓMICA**

CURSO 2024/25

COMERCIO INTERNACIONAL**AGROALIMENTARIO**

Datos de la asignatura

Denominación: COMERCIO INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO**Código:** 102663**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA**Curso:** 2**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 40**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 60**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MONTILLA LÓPEZ, NAZARET MARÍA**Departamento:** ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD**Ubicación del despacho:** Edificio Gregor Mendel (C5). 3ª Planta (C53N080)**E-Mail:** g02molon@uco.es**Teléfono:** 957218471

Breve descripción de los contenidos

La asignatura pretende dar una visión amplia del funcionamiento del comercio internacional agroalimentario tanto desde

un punto de vista teórico como práctico. Para ello se aborda tanto el estudio del comercio internacional bajo un enfoque

macroeconómico e institucional, como en el ámbito de la empresa agroalimentaria con vocación exportadora. La

estructura de contenidos es la siguiente:

- Fundamentos teóricos del comercio internacional y realidad del comercio agroalimentario.
- Análisis de las políticas comerciales que afectan al comercio agroalimentario.
- La Política comercial de la Unión Europea. Acuerdos regionales de comercio. Acuerdos multilaterales (WTO).
- Estrategias y modelos de internalización de la empresa agroalimentaria.
- Gestión del comercio exterior agroalimentario.
- Fuentes de información para la empresa exportadora.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Módulo 1: Características y tendencias del comercio internacional.

- Hechos más destacados del comercio internacional
- Globalización y cadenas de valor
- El comercio agroalimentario
- Crisis económica y retos de los mercados agroalimentarios mundiales
- Instituciones internacionales relevantes

Módulo 2: Balanza de Pagos y determinación de los tipos de cambio

- ¿Cómo se registran las transacciones con el exterior?: La Balanza de Pagos. Significado de los distintos saldos con el exterior
- La determinación de los tipos de cambio y competitividad exterior. Sistemas cambiarios

Módulo 3: Bases teóricas del comercio internacional, las políticas comerciales y otras que afectan al comercio exterior

- Teorías del comercio internacional
- Argumentos para la protección exterior
- Instrumentos de política de comercio exterior
- La política cambiaria y las operaciones en divisas

Módulo 4: Acuerdos comerciales Multilateral y Regionales

- La Organización Mundial de Comercio (OMC)
- La agricultura en la OMC
- Otros acuerdos OMC que afectan al comercio agrario
- Los acuerdos regionales de integración
- Acuerdos preferenciales

Módulo 5: Estrategias de internacionalización de la empresa agroalimentaria

- Razones para la internacionalización de la empresa
- Barreras a la internacionalización
- Estrategias y Planificación: Análisis inicial
- Estrategias y Planificación: elección país objetivo.
- Estrategias y Planificación: métodos de entrada
- Instituciones y programas de apoyo a la internacionalización

2. Contenidos prácticos

1. Fuentes de información para la empresa exportadora
2. Casos de estudio. Análisis de mercado con TRADE MAP
3. Seminarios de actualidad

4. Trabajo práctico: Plan de internalización empresa agroalimentaria

Bibliografía

Bibliografía básica

El manual de la asignatura está desarrollado por el profesor y se encuentra disponible en el Moodle. Además, se incluye enlaces a bases de datos, presentaciones y manuales para su manejo.

Bibliografía complementaria

Otra documentación complementaria para cada módulo está disponible para el alumno en el Moodle.

Metodología

Aclaraciones

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	5
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	5
<i>Actividades de evaluación</i>	5
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	10
<i>Actividades de expresión escrita</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	5
Total horas:	40

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	25
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	35
Total horas:	60

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CG1 Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
- CG3 Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
- CG4 Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
- CG5 Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
- CG6 Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
- CG7 Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
- CE14 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria.
- CE15 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.
- CE16 Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Gestión logística en el ámbito del sector.

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	30%
Medios de ejecución práctica	10%
Medios orales	20%
Producciones elaboradas por el estudiantado	20%
Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal	20%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Próxima convocatoria

Aclaraciones:

El examen se realizará mediante cuestionarios on-line cada dos módulos.

El trabajo práctico a realizar en grupos de alumnos ponderará el 40% de la nota final asignándole el 20% a los contenidos y el 20% a la exposición del mismo. La metodología a seguir será el aprendizaje basado en proyectos (ABP). El alumnado se apoyará en el uso de la inteligencia artificial para el planteamiento del reto en el proyecto propuesto.

Objetivos de desarrollo sostenible

Fin de la pobreza
Hambre cero
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Reducción de las desigualdades
Producción y consumo responsables
Alianzas para lograr los objetivos

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).
