



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA  
AGRONÓMICA Y DE MONTES  
**GRADO DE INGENIERÍA  
AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO  
RURAL**

CURSO 2024/25

**TALLER DE EMPRESAS****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** TALLER DE EMPRESAS**Código:** 643038**Plan de estudios:** GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO  
RURAL**Curso:****Materia:** OPTATIVIDAD**Carácter:** OPTATIVA**Créditos ECTS:** 4.0**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Horas de trabajo presencial:** 40**Horas de trabajo no presencial:** 60**Profesor coordinador**

---

**Nombre:** LARA VELEZ, PABLO**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL**Ubicación del despacho:** Edificio Producción Animal, módulo 5**E-Mail:** pa1lavep@uco.es**Teléfono:** 957212632**Breve descripción de los contenidos**

---

Fomentar el espíritu emprendedor en los alumnos y la adopción de capacidades críticas con el entorno

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

No hay conocimientos previos necesarios

**Recomendaciones**

Ninguna especificada

**Programa de la asignatura**

---

**1. Contenidos teóricos**

Tema 1: Introducción. Necesidad social y personal de la actitud emprendedora. La responsabilidad de la Universidad en el fomento de la actitud emprendedora. La responsabilidad social de las empresas.

Tema 2: Generación de ideas y sistemática para materializar una intuición en una idea de negocio. El capital humano, la gestión del tiempo y los recursos. Breve recorrido por algunas oportunidades de negocio en el sector forestal y agrario.

Tema 3: Desarrollo de un producto técnico y plan de producción.

Tema 4: Sistemática para la elaboración de un plan de negocio y la evaluación económico-financiera de un proyecto empresarial. Imagen corporativa.

## 2. Contenidos prácticos

La asignatura tiene un carácter eminentemente práctico. Los contenidos teóricos se impartirán en función de las necesidades derivadas del desarrollo del trabajo de curso, consistente en el diseño de un plan de negocio. El trabajo de curso será tutorado permanentemente por el profesorado del curso y otros profesores, profesionales y empresarios

## Bibliografía

---

### 1. Bibliografía básica:

Matt Ridley (2023). Las claves de la innovación. (Editorial Antoni Bosch) ISBN: 978-84-121765-1-3  
Manual para Empezar - Fundación Red Andalucía Empezar, 2006. En: <http://www.a-empezar.net/manualparaempezar/>  
180 OPORTUNIDADES DE NEGOCIO. CENTRO EUROPEO DE EMPRESAS E INNOVACIÓN DE GALICIA. En:  
<http://guias.bicgalicia.es/v2/nuevo/asp/individual/plantilla.asp?pagina=Oportunidades>.  
Guía para elaborar un plan de empresa. Confederación de empresarios de Andalucía. En:  
[http://www.cea.es/portal/creacion\\_empresa/guia\\_elaborar\\_plan\\_empresa.pdf](http://www.cea.es/portal/creacion_empresa/guia_elaborar_plan_empresa.pdf)  
La creación de empresas de base tecnológica. Una experiencia práctica. Ed.: Katrin Simón Elorz. CEIN, S.A. ISBN 84-688-2672-3  
Iniciación a los negocios para ingenieros. Aspectos funcionales. Esteban Fernández Sánchez, Beatriz Junquera Cimadevilla y Jesús Ángel del Brío González. 2008. ISBN: 978-84-9732-681-0  
COMISIÓN EUROPEA. Entrepreneurship in higher education, especially within non-business studies. Final report of the expert group.  
En: [http://ec.europa.eu/enterprise/newsroom/cf/itemshortdetail.cfm?item\\_id=3366](http://ec.europa.eu/enterprise/newsroom/cf/itemshortdetail.cfm?item_id=3366)

### 2. Bibliografía complementaria:

ISENBERG, D. (2011). The entrepreneurship ecosystem strategy as a new paradigm for economic policy: Principles for cultivating entrepreneurship. Institute of International European Affairs, Dublin, Ireland.

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología prevé que el alumno realice búsquedas de información y búsqueda y contacto con proveedores y clientes para la elaboración de un plan de empresa trabajando en grupo.

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

La metodología prevé que el alumno realice búsquedas de información y búsqueda y contacto con

proveedores y clientes para la elaboración de un plan de empresa trabajando en grupo.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	4	9	13
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	4	-	4
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	4	-	4
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	10	9	19
<b>Total horas:</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>40</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	30
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
<b>Total horas:</b>	<b>60</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- COM01 Diseñar, concebir, redactar y firmar proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc. , instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
- COM02 Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las

- necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
- COM03 Diseñar, proyectar y ejecutar obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
- COM04 Redactar y firmar mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
- COM05 Redactar y firmar estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
- COM06 Capacidad para dirigir y gestionar toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
- COM08 Resolver problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
- C06 Conocer e identificar el concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa, así como la organización y gestión de las empresas.
- C16 Analizar, describir y comparar la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.
- HD11 Desarrollar habilidades para la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.

### Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Lista de control de asistencia	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
C06		X	X
C16		X	X
COM01		X	
COM02		X	X
COM03			X
COM04			X
COM05		X	X
COM06		X	X

Competencias	Lista de control de asistencia	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
COM08		X	X
HD11	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>20%</b>	<b>40%</b>	<b>40%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</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:**

No son necesarias acalaraciones

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

Los criterios son los mismso que para el alumnado general

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

No es necesaria

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

Nota superior a 9,25

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Trabajo decente y crecimiento económico  
 Industria, innovación e infraestructura

---

*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).*

---