



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Aspectos Empresariais e Sociais

|                       |   |        |       |              |
|-----------------------|---|--------|-------|--------------|
| Materia               | Aspectos Empresariais e Sociais   |        |       |              |
| Código                | V11M085V01202   |        |       |              |
| Titulación            | Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca   |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS   | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 3.5   | OB     | 1     | 2c           |
| Lingua de impartición |   |        |       |              |
| Departamento          | Dpto. Externo Organización de empresas e márketing  |        |       |              |
| Coordinador/a         | Lopez Vidal, Maria Pilar  |        |       |              |
| Profesorado           | Aymerich Cano, Marta María<br>Castro Neila, Jose Carlos<br>Fernandez Fernandez, Clara E.<br>Khayyat Khury, Nabil<br>Loira Rua, Jose<br>Lopez Vidal, Maria Pilar<br>Ocaña Ortega, Gabriel  |        |       |              |
| Correo-e              | mplopez@uvigo.es  |        |       |              |
| Web                   |   |        |       |              |
| Descrición xeral      | Se trata de que el alumno tenga unos conocimientos básicos sobre aspectos empresariales vinculados con las estrategias empresariales, de marketing, de internacionalización, proyectos de I+D+i, innovación tecnológica todo ello vinculado con el sector de la pesca. Sostenibilidad en la explotación de los productos de la pesca y la legislación que le compete. |        |       |              |

### Competencias de titulación

|        |  |
|--------|--|
| Código |  |
| A6     | Adquirir os coñecementos sobre xestión empresarial en industrias do sector.  |
| A7     | Adquirir coñecementos sobre comercialización e mercadotecnia para produtos da pesca e a acuicultura.   |
| B1     | Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.  |
| B2     | 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 |
| B3     | Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados  |
| B4     | Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.   |
| B5     | Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.  |
| B7     | 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.   |
| B8     | Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |

### Competencias de materia

|                                 |           |                                       |
|---------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| Resultados previstos na materia | Tipoloxía | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
|                                 |           |                                       |

|   |             |    |
|---|-------------|----|
| Adquirir os coñecementos sobre xestión empresarial en industrias do sector.   | saber       | A6 |
| Adquirir coñecementos sobre comercialización e mercadotecnia para produtos da pesca e a acuicultura.  | saber       | A7 |
| Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.   | saber hacer | B1 |
| 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. | saber hacer | B2 |
| Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados   | saber hacer | B3 |
| Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.  | saber hacer | B4 |
| Que los estudiantes desarrollen la habilidad de elaboración, presentación y defensa de trabajos o informes.   | saber hacer | B5 |
| 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.  | saber hacer | B7 |
| Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.   | saber hacer | B8 |

## Contidos

|  |  |
|--|--|
| Tema   |  |
| Tema 1. El mercado: análisis y diagnóstico. *<br>Comercialización y Marketing. Nuevas estrategias de gestión empresarial.                                      |  |
| Tema 2. La internacionalización: factores, diseño de la estrategia y acuerdos internacionales. *   |  |
| Tema 3. Bases y capacitación para los proyectos de I+D+i. Innovación Tecnológica en la Industria Alimentaria. Situación de esta industria en España. *         |  |
| Tema 4. Casos prácticos de internacionalización. *   |  |
| Tema 5. Explotación de los productos de la pesca: sostenibilidad e identificación de especies sobreexplotadas o en vías de extinción. Legislación aplicable. * |  |

## Planificación

|  | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|--|---------------|--------------------|--------------|
| Titoría en grupo                       | 5             | 0                  | 5            |
| Estudo de casos/análises de situacións | 20            | 26                 | 46           |
| Sesión maxistral                       | 35            | 0                  | 35           |
| Probos de resposta curta               | 1.5           | 0                  | 1.5          |

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

## Metodoloxía docente

|  | Descrición   |
|--|--|
| Titoría en grupo                       | Atención personalizada de los alumnos en grupos para aclarar cuestiones en relación con la materia y la resolución de casos y el análisis de situaciones diversas. |
| Estudo de casos/análises de situacións | Resolución en grupo de casos de empresas del sector de la pesca que acuden a mercados internacionales, propuestos, guiados y supervisados por el profesor.         |
| Sesión maxistral                       | Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia, utilizando diverso material proyectado o impreso.   |

## Atención personalizada

| Metodoloxías     | Descrición   |
|------------------|--|
| Titoría en grupo | Las tutorías o seminarios programados a lo largo del curso están previstos para orientar y ayudar a los alumnos, tanto para la comprensión de los contenidos de la materia, como para la realización de los trabajos propuestos a los estudiantes. |

## Avaliación

| Descrición | Cualificación |
|------------|---------------|
|------------|---------------|

|  |  |    |
|--|--|----|
| Estudo de casos/análises de situacions | Prueba objeto de evaluación continua donde se valorará la participación y comprensión de la materia a través de la resolución de casos y situaciones planteados, guiados y supervisados por el profesor. | 20 |
| Sesión maxistral                       | Se evaluará el Trabajo autonomo del alumno.  | 20 |
| Probas de resposta curta               | Examen como prueba para evaluar los conocimientos adquiridos por el alumno.  | 60 |

## Outros comentarios sobre a Avaliación

### Bibliografía. Fontes de información

Strategor, **Estrategia, estructura, dicisión e identidade,**

Aggett, P.J. et al., **PASSCLAIM: Process for the assessment of scientific support for claims on foods**, Eur J Nutr [Suppl 1] 44 : 1/1-1/2,

Alfranca, O., Rama, R i von Tuzelmann, N, **Innovation spells in the multinational agrifood sector,**, Technovation, vol. 24, 599-614,

Beckeman, M. i Skjöldebrand, C, **Clusters/ networks promote food innovations**, Journal of Food Engineering, 79, 1418-1425.,

Etxezarreta, M. (coord.), **La Agricultura española en la era de la globalización.**, Madrid: Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,

Mili, S., **Transformaciones del consumo alimentario y su repercusión en el sistema agroalimentario**, Revista de Estudios Agrosociales y Pesqueros, nº205, pp.221-247.,

Pelupessy, W. y van Kempen, L., **The Impact of Increased Consumer-orientation in Global Agri-food Chains on Smallholders in Developing Countries**, Competition and Change, Vol. 9 (4) pp: 257-381.,

**Avance de Proyecto de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición,**

**Healthy Eating and Drinking-Spain, Consumer Goods Intelligence**, publicat per Mintel International Group,

**Reglamento (CE) No 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos.**,

□. Foro CAIXANOVA de Estrategias Empresariales., **Cadena de actividades de la pesca y de los productos derivados del mar**, Instituto de Desarrollo CAIXANOVA,

ANFACO, **Estadísticas de elaboración propia de ANFACO utilizando datos FAO,**

**informes elaborados, además del ICEX**, ANFACO-CECOPESCA,

## Recomendacións