



DATOS IDENTIFICATIVOS

Aspectos empresariales y sociales

Asignatura	Aspectos empresariales y sociales			
Código	V11M085V02108			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	1	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Aller Fernandez, Jose M ^a Fernández Alonso, Felicidad Khayyat Khury, Nabil Loira Rua, Jose López Vidal, María Pilar Ocaña Ortega, Gabriel			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	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

Código	
A1	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.
A2	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.
A4	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, y los conocimientos y razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de resolución de problemas de aplicación de los conocimientos teóricos en la práctica.
C6	Adquirir conocimientos sobre comercialización y marketing para productos de la pesca y la acuicultura.
C7	Conocer las operaciones y tecnologías básicas utilizadas en la conservación y transformación de productos del mar por frío, por calor o por otros métodos físico químicos: refrigeración, congelación, esterilización, pasteurización, semiconservas.
D1	Capacidad para comprender el significado y aplicación de la perspectiva de género en los distintos ámbitos de conocimiento y en la práctica profesional con el objetivo de alcanzar una sociedad más justa e igualitaria.
D2	Sostenibilidad y compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable y eficiente de los recursos.
D5	Compromiso con la ética en la profesión y en la sociedad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Que los estudiantes conozcan la situación da industria pesquera en España.	A1 A2 B4 C6 D1 D2
Adquirir los conocimientos sobre gestión empresarial en industrias del sector. análisis y diagnóstico del mercado	A1 A2 B1 B4 C6 D1 D2
Adquirir conocimientos sobre la situación da industria pesquera en España. Comercialización y Marketing y mercadotecnia para productos da pesca y la acuicultura.	A2 A4 B4 C7 D1 D5
Conocer las especies sobreexplotadas o en vías de extinción y valorar la importancia de la sostenibilidad en la explotación de los productos de la pesca.	A2 A4 B4 C6 C7 D1 D5
Que los estudiantes conozcan las bases y capacitación para los proxectos de I+D+ i.	A2 A4 B1 C6 C7 D1 D2
Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar Casos prácticos de internacionalización.	A2 A4 B1 C6 C7 D2 D5

Contenidos

Tema

TEMA 1. El mercado: análisis y diagnóstico. *

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. Innovción 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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	18	40	58
Estudio de casos	2	4	6
Tutoría en grupo	3	3	6
Pruebas de respuesta corta	1	4	5

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia, utilizando diverso material proyectado o impreso.
Estudio de casos	Resolución en grupo de casos de empresas del sector de la pesca que acuden a mercados internacionales, propuestos, guiados y supervisados por el profesor.
Tutoría 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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	El alumno recibe, en pequeño grupo y/o individualmente, asesoramiento por parte del profesor sobre los conceptos teóricos y prácticos la asignatura, para el desarrollo de los objetivos de la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje							
Lección magistral	Se evaluará la asistencia a las clases y la actitud del alumnado e interés en los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, resolución de ejercicio y/o proyectos a desarrollar.	10	A1	B1	C6	D1	C7	D2		
Estudio de casos	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	A1	B1	C6	D1	A2	B4	C7	D5
Pruebas de respuesta corta	Examen como prueba para evaluar los conocimientos adquiridos por el alumno.	70	A2	B4	C6	D1	A4	C7	D5	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Strategor, **Estrategia, estructura, dicisión e identidad,**

Aggett, P. 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,

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

Bibliografía Complementaria

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

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-CECOPECA,**

Recomendaciones