

Guia docent

390449 - EMPR - Emprenedoria Agroalimentària

Última modificació: 22/05/2020

Unitat responsable: Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia.

Titulació: GRAU EN ENGINYERIA AGRÍCOLA (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA AGROAMBIENTAL I DEL PAISATGE (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA DE SISTEMES BIOLÒGICS (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA DE CIÈNCIES AGRONÒMIQUES (Pla 2018). (Assignatura optativa).
GRAU EN PAISATGISME (Pla 2019). (Assignatura optativa).

Curs: 2020 **Crèdits ECTS:** 6.0 **Idiomes:** Català

PROFESSORAT

Professorat responsable: RAUL FANLO GRASA

Altres: JOSEP MESTRES LAGARRIGA - ANDREU VILA PASCUAL

COMPETÈNCIES DE LA TITULACIÓ A LES QUALS CONTRIBUEIX L'ASSIGNATURA

Transversals:

1. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ: Conèixer i comprendre l'organització d'una empresa i les ciències que regeixen la seva activitat; capacitat per comprendre les regles laborals i les relacions entre la planificació, les estratègies industrials i comercials, la qualitat i el benefici.
2. TREBALL EN EQUIP: Ser capaç de treballar com a membre d'un equip, ja sigui com un membre més, o realitzant tasques de direcció amb la finalitat de contribuir a desenvolupar projectes amb pragmatisme i sentit de la responsabilitat, tot assumint compromisos considerant els recursos disponibles.

METODOLOGIES DOCENTS

Les hores d'aprenentatge dirigit consisteixen en:

- classes teòriques (grup gran). Hi ha de dos tipus. En el primer tipus, el professorat fa una exposició amb tres parts: (1) introduir els objectius d'aprenentatge, (2) presentar els conceptes bàsics (3) buscar la implicació de l'estudiant/a a partir de qüestions, presentació de casos o lectures en sistema puzzle amb la finalitat de relacionar conceptes. En el segon tipus, el professorat discuteix amb els alumnes els lliurables generats per cada tema i els problemes comuns a diferents grups sorgits en la realització del treball en equip.
- guiatge de l'estudiant/a en l'elaboració de treballs lliurables d'estudi de les visites a emprenedors, amb l'objectiu de recollir les opinions, dubtes i comentaris generats per cada estudiant. Els resultats dels lliurables elaborats després de cada visita es discutiran conjuntament en sessions de grup gran.
- guiatge dels equips d'estudiants en la formulació d'un pla d'emprenedoria utilitzant metodologies de treball en equip. Per la formulació del pla, cada alumne assumeix un rol i és principal responsable d'algunes de les parts del pla, tot i que el resultat final és responsabilitat de tot l'equip.
- exposició oral del pla d'emprenedoria elaborat per l'equip i posterior defensa de les característiques del pla .

L'estudiant/a disposa de material de suport (com ara esquemes i fotografies de suport a les classes de teoria, documents temàtics, guió de visites i dels treballs lliurables, guió del pla d'emprenedoria i referències de lectures complementaries, etc.) a ATENEA.

OBJECTIUS D'APRENTATGE DE L'ASSIGNATURA

En acabar l'assignatura Emprenedoria Agroalimentària l'estudiant o estudianta descobrirà que, finalitzats els estudis, una possible sortida professional és convertir-se en emprenedor. Serà capaç d'identificar oportunitats d'emprenedoria en els sectors agrícola, agroambiental, del paisatge, alimentari i d'enginyeria biològica. A partir de l'estudi de diversos casos, aprendrà a identificar noves idees d'emprenedoria agroalimentària i analitzar la seva viabilitat. Es pretén que pugui afrontar la realitat amb iniciativa i creativitat, valorant riscos i oportunitats, comptant amb els altres, compartint la seva visió de futur, i per això treballarà en equip. Practicarà com transformar una idea en un pla d'emprenedoria. L'objectiu final és estimular l'estudiantat a engegar projectes d'emprenedoria relacionats amb activitats agroalimentàries.

HORES TOTALES DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANTAT

Tipus	Hores	Percentatge
Hores aprenentatge autònom	90,0	60.00
Hores grup mitjà	40,0	26.67
Hores grup petit	20,0	13.33

Dedicació total: 150 h

CONTINGUTS

EL PROCÉS EMPRENEDOR: DE LA IDEA A LA REALITAT

Descripció:

- 1.1. Emprenedors agroalimentaris: fotografia actual a Catalunya, Espanya i Europa (com està la creació, l'èxit... dels emprenedors en l'actualitat)
- 1.2. La idea: ¿Com sorgeix?¿On ens inspirem?
- 1.3. Com passem de la idea a la realitat: Passos seguits per a transformar una idea en un projecte emprenedor
- 1.4. Anàlisi DAFO del procés
- 1.5. El pla d'emprenedoria. ¿Per a que serveix?

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classes de teoria.
Activitat 2: Presentació i discussió de casos. Visites a emprenedors

Dedicació: 37h

- Grup mitjà/Pràctiques: 12h
Grup petit/Laboratori: 20h
Aprentatge autònom: 5h

IDENTIFICACIÓ D'OPORTUNITATS. ANÀLISI DE PREVIABILITAT

Descripció:

- 2.1. Com identificar oportunitats
 - 2.2. Anàlisi de Pre-viabilitat. Capacitat, Oportunitat i Suficiència
- Descripció de la idea
Característiques de l'equip emprenedor
Oportunitat del negoci
Pre-viabilitat econòmica

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classes de teoria
- Activitat 3: Identificació d'oportunitats i anàlisi de previabilitat

Dedicació: 20h

- Grup mitjà/Pràctiques: 10h
- Aprenentatge autònom: 10h

FORMULACIÓ D'UN PLA D'EMPRENEDORIA

Descripció:

- 3.1. Descripció de la idea d'emprenedoria
- 3.2. Direcció estratègica. Valors ètics rectors del pla
- 3.3. Investigació de mercat
- 3.4. Matriu DAFO. Anàlisi de riscos
- 3.5. Pla d'operacions
- 3.6. Avaluació de la viabilitat econòmica, tècnica i operativa
- 3.7. Pla de màrqueting

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classes de teoria
- Activitat 4: Formulació d'un pla d'emprenedoria (seguiment i presentació)

Dedicació: 83h

- Grup mitjà/Pràctiques: 12h
- Aprenentatge autònom: 71h

FINANÇAMENT I CONSTITUCIÓ

Descripció:

- 4.1. Finançament. Com es pot finançar el projecte d'emprenedoria. Plans de finançament general i plans personals. Programes per llançament i per desenvolupament. Relacions amb les entitats de crèdit. "Business Angels" o inversors particulars.
- 4.2. Formes jurídiques. Cooperativisme vs societats mercantils: avantatges e inconvenients. Procés de constitució.

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classes de teoria

Dedicació: 10h

- Grup mitjà/Pràctiques: 6h
- Aprenentatge autònom: 4h

ACTIVITATS

ACTIVITAT 1: CLASSES DE TEORIA

Descripció:

Sessions expositives i taules rodones amb experts del sector que permeten discutir alguns dels fonaments teòrics de l'assignatura i en les que es plantegen activitats breus i integradores que promouen la participació de l'estudiantat

Material:

Material entregat a classe, guió per l'elaboració del lliurable.

Lliurament:

2 lliurables que representen cada un el 4% de l'avaluació final

Dedicació: 44h

Grup mitjà/Pràctiques: 40h

Aprenentatge autònom: 4h

ACTIVITAT 2: VISITES A EMPRENEDORS

Descripció:

Es realitzen 5 visites a emprenedors, seleccionats prèviament pels professors. Els criteris de selecció de les visites donen preferència, a igualtat d'interès, a emprenedors joves i a titulats per l'ESAB, amb l'objectiu d'apropar la visita a la realitat actual dels alumnes i estimular el seu interès i motivació.

En totes elles se segueix el següent patró:

- Es penja a Atenea un document explicatiu previ a la visita a l'emprenedor.
- Es realitza la visita seguint les següents pautes: Presentació (missió, objectius, participants, clients...). Explicació del procés d'emprenedoria. Visita a les instal·lacions i explicació del procés productiu. Anàlisi DAFO del procés realitzat pel propi emprenedor. Previsions de futur.
- Posteriorment, en classe es fa una anàlisi DAFO del procés d'emprenedoria a partir de les opinions expressades individualment per cada alumne en el lliurable elaborat després de la visita.

Objectius específics:

En finalitzar les visites l'estudiantat descobreix que una possible sortida professional a l'acabar el grau és convertir-se en emprenedor, i que pot aprendre molt dels que ho han aconseguit. Ha de ser capaç d'estimar la viabilitat de les idees d'emprenedoria. Desenvolupen la destresa per realitzar una anàlisi DAFO.

Material:

Material entregat a classe, guió per l'elaboració del lliurable.

Lliurament:

5 lliurables que representen cada un el 4% de l'avaluació final, on s'exposa l'opinió sobre la visita

Dedicació: 25h

Grup petit/Laboratori: 20h

Aprenentatge autònom: 5h



ACTIVITAT 3: IDENTIFICACIÓ D'OPORTUNITATS. ANÀLISI DE PRE-VIABILITAT

Descripció:

En primer lloc, es realitza una identificació d'oportunitats. Cada estudiant, individualment, ha de presentar idees d'emprenedoria. En una segona etapa, els estudiants, en grups, estudien les idees aportades per cadascú i miren de millorar-les pel procediment de pluja d'idees. La fase d'identificació d'oportunitats finalitza amb una classe de teoria on es recopilen totes les idees generades, i on cada estudiant explica el procés o el raonament que l'ha portat a formular aquestes idees.

Cada grup triarà les que consideri dues millors idees generades pels seus membres i realitzarà una anàlisi de pre-viabilitat

Objectius específics:

En finalitzar l'activitat l'estudiant o estudianta ha de ser capaç de: Aplicar tècniques de creativitat als problemes
Identificar oportunitats d'emprenedoria
Portar a terme un pla de pre-viabilitat

Material:

Guió per realitzar una pluja d'idees i per realitzar una anàlisi de pre-viabilitat.

Lliurament:

Un lliurable individual amb les idees aportades per cada estudiant/a. Representa un 4% de la nota final. Un lliurable per grup amb l'anàlisi de pre-viabilitat per a cada una de les dues millors idees del grup. Representa un 8% de l'avaluació final.

Dedicació: 10h

Aprenentatge autònom: 10h



ACTIVITAT 4: FORMULACIÓ D'UN PLA D'EMPRENEDORIA

Descripció:

Desenvolupament, en grups, d'un pla d'emprenedoria seleccionat entre les oportunitats identificades individualment a l'activitat 3 i que s'ha avaluat positivament a l'anàlisi de pre-viabilitat. L'activitat s'ha de desenvolupar com a treball en equip, i per tant, un cop redactades les normes de funcionament de l'equip, es farà un cronograma d'execució de la feina.

Els professors aniran resolent en les sessions de teoria els problemes sorgits en la formulació del pla que siguin comuns a més d'un grup. Cada alumne assumirà un rol a l'equip i serà responsable de que la seva part es treballi i desenvolupi de forma correcta, tot i que tots els membres de l'equip seran responsables del resultat final del pla, que es presentarà en forma d'informe final. Durant el procés d'elaboració s'aniran entregant esborranys parcials del pla en dates prefixades.

L'activitat finalitza amb la presentació del conjunt del pla, individual per cada membre del grup, davant dels professors. La defensa es divideix en tres parts:

- Una única transparència, que cal defensar en un minut, amb l'objectiu de demostrar que val la pena conèixer el projecte
- Un màxim de 10 transparències on es detallen les característiques del pla i que s'han de defensar en un màxim de 10 minuts.
- Torn de preguntes pels professors, que no superarà els 10 minuts de temps.

Objectius específics:

En finalitzar l'activitat l'estudiant o estudianta ha de ser capaç de:

Formular un pla d'emprenedoria
Avaluar riscos
Portar a terme accions específiques per implementar-lo

Material:

Guió per desenvolupar el pla.

Lliurament:

La presentació i defensa oral del pla tindrà un pes del 50% de la qualificació de l'avaluació de l'activitat i l'informe final un altre 50%. L'activitat representarà el 60% de l'avaluació final.

Dedicació: 71h

Aprenentatge autònom: 71h

SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

La qualificació final de l'assignatura (N_{final}) serà la ponderació de les diferents proves i treballs avaluats: N1: qualificació dels lliurables de l'activitat 1.

N2: qualificació dels lliurables individuals de l'activitat 2.

N3: qualificació del treball d'identificació d'oportunitats i anàlisi de viabilitat (activitat 3) . N4: qualificació del pla d'emprenedoria (activitat 4).

$N_{\text{final}} = 0,08 N1 + 0,20 N2 + 0,12 N3 + 0,60 N4$