



Guía docente

390449 - EMPR - Emprendimiento Agroalimentario

Última modificación: 22/05/2020

Unidad responsable: Escuela Superior de Agricultura de Barcelona
Unidad que imparte: 745 - DEAB - Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología.

Titulación: GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA AGROAMBIENTAL Y DEL PAISAJE (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA DE SISTEMAS BIOLÓGICOS (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA DE CIENCIAS AGRONÓMICAS (Plan 2018). (Asignatura optativa).
GRADO EN PAISAJISMO (Plan 2019). (Asignatura optativa).

Curso: 2020 **Créditos ECTS:** 6.0 **Idiomas:** Catalán

PROFESORADO

Profesorado responsable: RAUL FANLO GRASA

Otros: JOSEP MESTRES LAGARRIGA - ANDREU VILA PASCUAL

COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Transversales:

1. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN: Conocer y entender la organización de una empresa y las ciencias que definen su actividad; capacidad para entender las normas laborales y las relaciones entre la planificación, las estrategias industriales y comerciales, la calidad y el beneficio.
2. TRABAJO EN EQUIPO: Ser capaz de trabajar como miembro de un equipo interdisciplinar ya sea como un miembro más, o realizando tareas de dirección con la finalidad de contribuir a desarrollar proyectos con pragmatismo y sentido de la responsabilidad, asumiendo compromisos teniendo en cuenta los recursos disponibles.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Las horas de aprendizaje dirigido consisten en:

- clases teóricas (grupo grande). Hay de dos tipos. En el primer tipo, el profesorado hace una exposición con tres partes: (1) introducir los objetivos de aprendizaje, (2) presentar los conceptos básicos (3) buscar la implicación del estudiante/a a partir de cuestiones, presentación de casos o lecturas en sistema puzzle con el fin de relacionar conceptos. En el segundo tipo, el profesorado discute con los alumnos los entregables generados por cada tema y los problemas comunes a diferentes grupos surgidos en la realización del trabajo en equipo.
- guiaje del estudiante/a en la elaboración de trabajos entregables de estudio de las visitas a emprendedores, con el objetivo de recoger las opiniones, dudas y comentarios generados por cada estudiante. Los resultados de los *lliurables elaborados después de cada visita se discutirán conjuntamente en sesiones de grupo grande.
- guiaje de los equipos de estudiantes en la formulación de un plan de emprendeduría utilizando metodologías de trabajo en equipo. Por la formulación del plan, cada alumno asume un rol y es principal responsable de algunas de las partes del plan, a pesar de que el resultado final es responsabilidad de todo el equipo.
- exposición oral del plan de emprendeduría elaborado por el equipo y posterior defensa de las características del plan .

El estudiante/a dispone de material de apoyo (como por ejemplo esquemas y fotografías de apoyo a las clases de teoría, documentos temáticos, guion de visitas y de los trabajos *lliurables, guion del plan de emprendeduría y referencias de lecturas complementarias, etc.) a ATENEA.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Al finalizar la asignatura Emprendeduría Agroalimentaria el estudiante o estudiante descubrirá que, finalizados los estudios, una posible salida profesional es convertirse en emprendedor. Será capaz de identificar oportunidades de emprendeduría en los sectores agrícola, agroambiental, del paisaje, alimentario y de ingeniería biológica. A partir del estudio de varios casos, aprenderá a identificar nuevas ideas de emprendeduría agroalimentaria y analizar su viabilidad. Se pretende que pueda afrontar la realidad con iniciativa y creatividad, valorando riesgos y oportunidades, contando con los otros, compartiendo su visión de futuro, y por eso trabajará en equipo. Practicará como transformar una idea en un plan de emprendeduría.

El objetivo final es estimular al estudiantado a poner en marcha proyectos de emprendeduría relacionados con actividades agroalimentarias.

HORAS TOTALES DE DEDICACIÓN DEL ESTUDIANTADO

Tipo	Horas	Porcentaje
Horas grupo pequeño	20,0	13.33
Horas grupo mediano	40,0	26.67
Horas aprendizaje autónomo	90,0	60.00

Dedicación total: 150 h

CONTENIDOS

EL PROCESO EMPRENDEDOR: DE LA IDEA A LA REALIDAD

Descripción:

- 1.1. Emprendedores agroalimentarios: fotografía actual en Cataluña, España y Europa (cómo está la creación, el éxito... de los emprendedores en la actualidad)
- 1.2. La idea: ¿Cómo surge? ¿Dónde nos inspiramos?
- 1.3. Cómo pasamos de la idea a la realidad: Pasos seguidos para transformar una idea en un proyecto emprendedor
- 1.4. Análisis DAFO del proceso
- 1.5. El plan de emprendeduría. ¿Para qué sirve?

Actividades vinculadas:

- Actividad 1: Clases de teoría.
Actividad 2: Presentación y discusión de casos. Visitas a emprendedores

Dedicación: 37h

- Grupo mediano/Prácticas: 12h
Grupo pequeño/Laboratorio: 20h
Aprendizaje autónomo: 5h

IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES. ANALISIS DE PREVIABILIDAD

Descripción:

- 2.1. Como identificar oportunidades
 - 2.2. Análisis de Pre-viabilidad. Capacidad, Oportunidad y Suficiencia
- Descripción de la idea
Características del equipo emprendedor
Oportunidad del negocio
Pre-viabilidad económica

Actividades vinculadas:

- Actividad 1: Clases de teoría
- Actividad 3: Identificación de oportunidades y análisis de pre-viabilidad

Dedicación: 20h

- Grupo mediano/Prácticas: 10h
- Aprendizaje autónomo: 10h

FORMULACIÓN DE UN PLAN DE EMPRENDEDURIA

Descripción:

- 3.1. Descripción de la idea de emprendeduría
- 3.2. Dirección estratégica. Valores éticos rectores del plan
- 3.3. Investigación de mercado
- 3.4. Matriz DAFO. Análisis de riesgos
- 3.5. Pla de operaciones
- 3.6. Evaluación de la viabilidad económica, técnica y operativa
- 3.7. Pla de marketing

Actividades vinculadas:

- Actividad 1: Clases de teoría
- Actividad 4: Formulación de un plan de emprendeduría (seguimiento y presentación)

Dedicación: 83h

- Grupo mediano/Prácticas: 12h
- Aprendizaje autónomo: 71h

FINANCIACIÓN Y CONSTITUCIÓN

Descripción:

- 4.1. Financiación. Cómo se puede financiar el proyecto de emprendeduría. Planes de financiación general y planes personales. Programas por lanzamiento y por desarrollo. Relaciones con las entidades de crédito. "*Business Angels" o inversores particulares.
- 4.2. Formas jurídicas. Cooperativismo vs sociedades mercantiles: ventajas y inconvenientes. Proceso de constitución.

Actividades vinculadas:

- Actividad 1: Clases de teoría

Dedicación: 10h

- Grupo mediano/Prácticas: 6h
- Aprendizaje autónomo: 4h



ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1: CLASES DE TEORÍA

Dedicación: 44h
Grupo mediano/Prácticas: 40h
Aprendizaje autónomo: 4h

ACTIVIDAD 2: VISITAS A EMPRENDEDORES

Dedicación: 25h
Grupo pequeño/Laboratorio: 20h
Aprendizaje autónomo: 5h

ACTIVIDAD 3: IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES. ANÁLISIS DE PRE-VIABILIDAD

Dedicación: 10h
Aprendizaje autónomo: 10h

ACTIVIDAD 4: FORMULACIÓN DE UN PLAN DE EMPRENDEDURÍA

Dedicación: 71h
Aprendizaje autónomo: 71h

SISTEMA DE CALIFICACIÓN

La calificación final de la asignatura (Nfinal) será la ponderación de las diferentes pruebas y trabajos evaluados: N1: calificación de los entregables de la actividad 1.

N2: calificación de los entregables individuales de la actividad 2.

N3: calificación del trabajo de identificación de oportunidades y análisis de viabilidad (actividad 3) . N4: calificación del plan de emprendeduría (actividad 4).

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