

Guia docent

390463 - EMPRE - Emprenedoria

Última modificació: 16/06/2025

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

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

Curs: 2025 **Crèdits ECTS:** 3.0 **Idiomes:** Anglès

PROFESSORAT

Professorat responsable: Asturiano Montañana, Carles
Gil Roig, Jose Maria

Altres: Asturiano Mantañana, Carles

COMPETÈNCIES DE LA TITULACIÓ A LES QUALS CONTRIBUEIX L'ASSIGNATURA

Transversals:

CT1. Emprenedoria i innovació. Conèixer i comprendre l'organització d'una empresa i les ciències que regeixen la seva activitat; tenir capacitat per entendre les normes laborals i les relacions entre la planificació, les estratègies industrials i comercials, la qualitat i el benefici.

CT4. Treball en equip. Ser capaç de treballar com a membre d'un equip interdisciplinari, 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, assumint compromisos tenint en compte 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 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 TOTS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANTAT

Tipus	Hores	Percentatge
Grup mitjà/Pràctiques	30,0	25.00
Aprenentatge autònom	90,0	75.00

Dedicació total: 120 h

CONTINGUTS

EL PROCÉS EMPRENEDOR: DE LA IDEA A LA REALITAT

Descripció:

contingut Descripció:

Sessió 1:

- Teoria Introducció, presentació de l'assignatura. En busca de la gran idea
- Pràctica: Elebators speech

Sessió 2

- Teoria: Parts d'un Pla de Negoci
- Pràctica: Mètode Kambas & formar grups pel Pla de Negoci, elegir tema

Sessió 3

- Teoria: Direcció Estratègia Empresarial
- Pràctica: Entrevista a un Emprenedor

Sessió 4

- Pràctica: Joc d'Equip
- Teoria: Pla de Marketing
- Pràctica: Aplicar el Pla de Marketing a la idea del Pla de Negoci

Sessió 5

- Teoria: Economia de negoci & Pla Financer
- Pràctica: Aplicar el Pla Financer a la idea de Negoci

Activitats vinculades:

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes de teoria.

Activitat 2: Classes pràctiques. Treball individual i en grup

Dedicació: 35h

Grup mitjà/Pràctiques: 10h Grup petit/Laboratori: 20h Aprenentatge autònom: 5h

Dedicació: 60h

Grup petit/Laboratori: 15h

Aprenentatge autònom: 45h

FORMULACIÓ D'UN PLA D'EMPREDORIA

Descripció:

Sessió 6

- Teoria: Tècniques d'exposició
- Pràctica: Jocs!
- Pràctica: Treballar en grup el Pla de Negoci

Sessió 7

- Teoria: Financiació & Franquícia
- Pràctica: Treballar en grup el Pla de Negoci

Sessió 8

- Pràctica: prejudicis sobre emprendre & role play
- Teoria: Corporate Venture & Pime vs Gran Empresa
- Pràctica: Treballar en grup el Pla de Negoci

Sessió 9

- Pràctica: Presentació final

Activitats vinculades:

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes de teoria

Activitat 3: Formulació d'un pla d'emprenedoria (seguiment i presentació)

Dedicació: 35h

Grup mitjà/Pràctiques: 12h Aprenentatge autònom: 23h

Dedicació: 60h

Grup mitjà/Pràctiques: 15h

Aprenentatge autònom: 45h

ACTIVITATS

ACTIVITAT 1: Classes de Teoria

Dedicació: 40h

Grup mitjà/Pràctiques: 10h

Aprenentatge autònom: 30h

ACTIVITAT 2: Classes pràctiques. Treball individual i en grup

Dedicació: 45h

Grup petit/Laboratori: 15h

Aprenentatge autònom: 30h

ACTIVITAT 3: Formulació d'un pla d'emprenedoria (seguiment i presentació)

Dedicació: 35h

Grup mitjà/Pràctiques: 5h

Aprenentatge autònom: 30h

SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

La qualificació final de l'assignatura (Nfinal) serà la ponderació de les diferents proves i treballs avaluats: N1: Participación en classe: 50%

25% Part teórica

25% Part pràctica

N2: Pla de Negoci 50%

$N_{final} = 0,50 N1 + 0,50 N2$