



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Emprendimiento en el Sector Alimentario” (51480002) del curso académico “2014-2015”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK	PÁGINA	1/3



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Emprendimiento en el Sector Alimentario"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Emprendimiento en el Sector Alimentario
Código:	51480002
Tipo:	Obligatoria
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	2
Área:	Ingeniería Química (Área responsable)
Horas :	75
Créditos totales :	3.0
Departamento:	Ingeniería Química (Departamento responsable)
Dirección física:	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, C/ VIRGEN DE ÁFRICA, 7 41011 - SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Es objetivo de la asignatura ofrecer al alumno una visión general de la creación de empresas en el ámbito alimentario, ofreciendo herramientas al alumno que contribuyan a la generación de ideas de negocio y a la elaboración de un plan de empresa en este sector. En concreto, se pretende:

- Reforzar la idea de emprendimiento como una opción real, favoreciendo el contacto directo con la realidad empresarial del sector.
- Conocer y saber analizar el perfil del emprendedor y las formas de emprender.
- Proporcionar una metodología para analizar un modelo de negocio.
- Conocer las formas jurídicas más habituales de constitución de una empresa y las fuentes de financiación.
- Saber reconocer la importancia de la innovación en el emprendimiento.

Código:PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK.			
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK	PÁGINA	2/3

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01.- Capacidad para la organización y la planificación.
- G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.
- T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.
- T06.- Habilidades en las relaciones interpersonales.
- T08.- Fomentar el espíritu emprendedor.

Competencias específicas

- E21.- Conocimientos de creación de empresas.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. INTRODUCCIÓN AL PLAN DE EMPRESA
2. PLAN DE NEGOCIO
3. ESTUDIO DE MERCADO Y ANALISIS DAFO
4. PLAN DE MARKETING Y MARKETING EN LA RED
5. TECNICAS DE VENTAS
6. PLAN DE OPERACIONES
7. PLAN DE RECURSOS HUMANOS
8. ASPECTOS JURIDICOS Y FISCALES
9. PLAN ECONOMICO FINANCIERO
10. PLAN ECONOMICO FINANCIERO PRÁCTICO

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Exposiciones y seminarios

Horas presenciales: 15.0

Horas no presenciales: 60.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

El elemento metodológico fundamental en esta asignatura será la exposición de contenidos por parte de profesionales del emprendimiento mediante charlas/conferencias apoyadas por diferentes instrumentos docentes que faciliten la comunicación. Se fomentará la participación del alumnado emediante el desarrollo de ejemplos prácticos de aplicación de los contenidos

Competencias que desarrolla:

Todas las competencias de la asignatura

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Sistema de evaluación continuo

Se controlará la asistencia y participación en los distintos seminarios y talleres que se organicen. El alumno podrá superar la asignatura si asiste como mínimo al 80% de las actividades presenciales organizadas, entre las distintas charlas y cursos impartidos por profesionales externos.

La calificación será de Apto / No apto.

Para calificaciones numéricas superiores, el alumno tendrá que entregar un trabajo adicional o justificar documentalmente la participación en talleres, charlas o cursos adicionales a los organizados en el centro relacionados con el emprendimiento.

Código:PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM6858LPUVU0g/K60fdH7UaGGSK	PÁGINA	3/3