




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 “2019-2020”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

M^a Eugenia de Medina Hernández

Responsable de Administración de Centro

Código Seguro De Verificación	UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Fecha	27/05/2020
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Página	1/5





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Emprendimiento en el Sector Alimentario

Datos básicos de la asignatura	
Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2019-20
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Emprendimiento en el Sector Alimentario
Código asignatura:	51480002
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	3
Horas totales:	75
Área/s:	Organización de Empresas
Departamento/s:	Organización Industrial y Gestión Emp.II

Objetivos y competencias
<p>OBJETIVOS:</p> <p>Es objetivo de la asignatura ofrecer al alumno una visión general de la creación de empresas, 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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 Seguro De Verificación	UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Fecha	27/05/2020
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Página	2/5





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Emprendimiento en el Sector Alimentario

COMPETENCIAS:

Competencias específicas:

E21.- Conocimientos de creación de empresas.

Competencias 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.

Contenidos o bloques temáticos

1.-Creación de empresas.

Tipos de empresas

Formas jurídicas

Código Seguro De Verificación	UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Fecha	27/05/2020
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ	Página	3/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Emprendimiento en el Sector Alimentario

2.-El Plan de Empresa y plan de negocio

Cuando es necesario crear un Plan de Empresa

Contenido del Plan de Empresa

Diseño e implementación de un plan de Empresa.

3.-Empresas de base tecnológica (EBTs).

Definiciones

Principales características

Sectores de alta y baja tecnología

Fines y objetivos de las EBTs

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas	Créditos
B Clases Teórico/ Prácticas	15	1,5

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Exposiciones y seminarios

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 mediante el desarrollo y exposición de ejemplos prácticos de aplicación de los contenidos.

Clases teóricas

Clases prácticas.

Presentación de trabajos.

Código Seguro De Verificación	UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Fecha	27/05/2020
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ	Página	4/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Emprendimiento en el Sector Alimentario

Visita externa al C.A.D.E.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Sistema de evaluación:

Evaluación alternativa: Para optar a la evaluación alternativa, se exige la asistencia a un mínimo del 90% de las sesiones y la realización de un trabajo y su presentación, de carácter obligatorio. La calificación final se obtendría de la siguiente forma: 30%: Asistencia y participación en clase y 70%: Evaluación del trabajo realizado y su presentación.

Evaluación convencional: Para superar la asignatura el alumno deberá obtener en el examen de la convocatoria correspondiente 5 puntos sobre un total de 10 y la realización del trabajo final de la asignatura.

Código Seguro De Verificación	UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Fecha	27/05/2020
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/UIQZa3WhJA3m+qo6oGISng==	Página	5/5

