

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría 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 “2023-24”, de los estudios de “M.U. en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

| | | | |
|--------------------------------------|---|---------------|------------|
| Código Seguro De Verificación | KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg== | Fecha | 08/04/2024 |
| Firmado Por | ISABEL MARIA MARTIN MARTIN | | |
| Url De Verificación | https://pfirma.us.es/verifirma/code/KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg%3D%3D | Página | 1/5 |



Datos básicos de la asignatura

| | |
|-----------------------------|--|
| Titulación: | Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria |
| Año plan de estudio: | 2014 |
| Curso implantación: | 2014-15 |
| 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

OBJETIVOS:

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:

- 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.

COMPETENCIAS:

| | | | |
|--------------------------------------|---|---------------|------------|
| Código Seguro De Verificación | KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg== | Fecha | 08/04/2024 |
| Firmado Por | ISABEL MARIA MARTIN MARTIN | | |
| Url De Verificación | https://pfirma.us.es/verifirma/code/KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg%3D%3D | Página | 2/5 |



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

2.-El Plan de Empresa y plan de negocio

Cuando es necesario crear un Plan de Empresa

Contenido del Plan de Empresa

| | | | |
|-------------------------------|---|--------|------------|
| Código Seguro De Verificación | KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg== | Fecha | 08/04/2024 |
| Firmado Por | ISABEL MARIA MARTIN MARTIN | | |
| Url De Verificación | https://pfirma.us.es/verifirma/code/KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg%3D%3D | Página | 3/5 |



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 |
|-----------------------------|-------|
| B Clases Teórico/ Prácticas | 15 |

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.

Visita externa al C.A.D.E.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

| | | | |
|-------------------------------|---|--------|------------|
| Código Seguro De Verificación | KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg== | Fecha | 08/04/2024 |
| Firmado Por | ISABEL MARIA MARTIN MARTIN | Página | 4/5 |
| Url De Verificación | https://pfirma.us.es/verifirma/code/KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg%3D%3D | | |



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 | KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg== | Fecha | 08/04/2024 |
| Firmado Por | ISABEL MARIA MARTIN MARTIN | | |
| Url De Verificación | https://pfirma.us.es/verifirma/code/KfX0qK1uPod2bZs9IQj9Pg%3D%3D | Página | 5/5 |

