

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** MERCADOS AGROALIMENTARIOS: REGULACIÓN**Código:** 60462**Tipología:** OPTATIVA**Créditos ECTS:** 6**Grado:** 379 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)**Curso académico:** 2020-21**Centro:** 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG**Grupo(s):** 10**Curso:** 4**Duración:** C2**Lengua principal de impartición:** Español**Segunda lengua:****Uso docente de otras lenguas:****English Friendly:** N**Página web:** www.uclm.es/profesorado/scastillo**Bilingüe:** N

Profesor: JUAN SEBASTIAN CASTILLO VALERO - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB/IDR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	2619	sebastian.castillo@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

Conocer los principios de Economía y Empresa de las competencias específicas E7.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Los mercados agroalimentarios son la base de la cadena alimentaria, las partes inicial, intermedia y final de la cadena alimentaria, con lo que el conocimiento sectorial y de la distribución, es una parte fundamental en la formación del futuro profesional que se enfrente con la realidad empresarial, autónoma o pública.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR**Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
E60	Conocimiento de materias complementarias orientadas a la mención en Industrias Agrarias y Alimentarias, de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional del Ingeniero Técnico agrícola.
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G10	Trabajo en equipo
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G15	Adaptación a nuevas situaciones
G16	Creatividad
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G19	Motivación por la calidad

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS**Resultados de aprendizaje propios de la asignatura**

No se han establecido.

Resultados adicionales

Determinar los principales agentes y canales de comercialización en el sector de la alimentación.

Conocer los principios que regulan el sistema agroalimentario. Analizar los mercados agroalimentarios y el entorno de la empresa alimentaria

Saber transmitir información, así como los posibles problemas y soluciones de un adecuado manejo de las situaciones y actuación frente a las coyunturas de mercado.

Conocer los subsistemas de la agroalimentación: Producción, Agroindustria, Distribución y Consumo.

Aprender las características fundamentales de funcionamiento y regulación de los mercados agroalimentarios: Competencia, posiciones de dominio, PAC, etc.

Asimilar los entornos de la empresa agraria, circuitos y cadenas comerciales.

Análisis de los mercados mundiales y de los mercados internos de productos agroalimentarios. Evolución de producciones, precios y elasticidades.

Conocer el comercio exterior de cada uno de los subsectores así como su regulación en organismos internacionales: Organización Mundial de Comercio.

Saber buscar y seleccionar los datos y materiales, así como su normativa y reglamentación, necesarios para realizar estudios de mercado.

6. TEMARIO

Tema 1: El Sistema Agroalimentario: Subsistemas de producción agraria, transformación agroindustrial, distribución comercial y consumo final.

Tema 2: Análisis de Mercados. Estudio de los sectores agroalimentarios básicos: producciones, demandas interna y externa, precios, elasticidades

Tema 3: Funcionamiento de los mercados. Competencia y regulación

Tema 4: Estructura empresarial, la dimensión, relaciones intersectoriales, márgenes y costes.

Tema 5: Comercio Internacional y los mercados agroalimentarios

Tema 6: Evaluación de los agentes y canales de comercialización: Circuitos comerciales y cadena alimentaria.

Tema 7: Regulación. Interprofesión y agricultura contractual

Tema 8: Regulación II.Ley Cadena Alimentaria. AICA.Gestión de riesgos. Seguros de rentas

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

CONCORDANCIA CONTENIDOS MEMORIA

-Subsistemas de la agroalimentación: Producción, Agroindustria, Distribución y Consumo.(Tema 1 y 3).

-Análisis de los mercados mundiales y de los mercados internos de productos agroalimentarios. Evolución de producciones, rentas, precios y elasticidades. (Tema 2 y 5).

-Características fundamentales de funcionamiento y regulación de los mercados agroalimentarios: Competencia, posiciones de dominio, PAC, etc.(Temas 3 y 4)

- Comercio exterior de cada uno de los subsectores así como su regulación en organismos internacionales: Organización Mundial de Comercio.(temas 3,4 y 5)

- Bases de datos y materiales, normativa y reglamentación, necesarios para realizar estudios de mercado.(Temas 5 y 6)

- Entornos de las explotaciones, de la empresa agraria, industria, circuitos y cadenas comerciales.Cadena alimentaria: desequilibrios y disfunciones. (Temas 5 y 6)

- Regulación pública.- (Temas 7 y 8)

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E60 G04 G05 G07 G19	1.33	33.25	S	N	Lección magistral participativa
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	G04 G10 G15	0.45	11.25	S	N	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	E60 G10 G18 G19	0.22	5.5	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E60 G05 G16 G18	1.8	45	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E60 G08 G10 G13 G14	1.8	45	S	N	
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	E60 G04 G05 G07 G19	0.3	7.5	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E60 G04 G05 G13 G14 G15 G16	0.1	2.5	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Presentación oral de temas	10.00%	0.00%	
Elaboración de trabajos teóricos	40.00%	0.00%	
Pruebas de progreso	10.00%	0.00%	
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	
Prueba final	30.00%	100.00%	
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Evaluación continua de todos los procesos formativos, que se ponderarán para obtener una calificación final numérica entre 0 y 10 según la legislación vigente.

La asimilación de conceptos y procedimientos se evaluará mediante pruebas escritas de resolución de casos prácticos, normalmente de forma individual, mientras que la adquisición de competencias prácticas se evaluará a través de las memorias, trabajos o informes realizados de forma individual y/o en grupos.

La calificación se realizará principalmente en función de la calidad de la resolución de los casos prácticos planteados, así como su participación en las actividades presenciales.

En el caso de no poder asistir regularmente al desarrollo de la asignatura se establecerá una prueba final de conocimientos, para lo que se facilitará al alumno un horario de atención y tutorías para que prepare la prueba específicamente.

Evaluación no continua:

Adquisición de conocimientos contenidos en el temario
Particularidades de la convocatoria extraordinaria:
 Igual a la ordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Tema 1 (de 8): El Sistema Agroalimentario: Subsistemas de producción agraria, transformación agroindustrial, distribución comercial y consumo final.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.5
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 1 a 3	
Tema 2 (de 8): Análisis de Mercados. Estudio de los sectores agroalimentarios básicos: producciones, demandas interna y externa, precios, elasticidades	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.25
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.5
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 4 a 7	
Tema 3 (de 8): Funcionamiento de los mercados. Competencia y regulación	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 8 a 11	
Tema 4 (de 8): Estructura empresarial, la dimensión, relaciones intersectoriales, márgenes y costes.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.75
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4.75
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 12 a 15	
Tema 5 (de 8): Comercio Internacional y los mercados agroalimentarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5.5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 16 a 19	
Tema 6 (de 8): Evaluación de los agentes y canales de comercialización: Circuitos comerciales y cadena alimentaria.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4.75
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1

Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2019/20	
Comentario: Sesiones 20 a 22	
Tema 7 (de 8): Regulación. Interprofesión y agricultura contractual	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	.75
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 22 a 25	
Tema 8 (de 8): Regulación II.Ley Cadena Alimentaria. AICA.Gestión de riesgos. Seguros de rentas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.25
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	.6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.25
Periodo temporal: 2º semestre curso 2020/21	
Comentario: Sesiones 26 a 28	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	7.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	11.25
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	5.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	45
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	45
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2.5
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
FIAB	Informe Económico de la Industria Alimentaria http://fiab.es/es/archivos/documentos/INFECO_2019.pdf				2020	Básica
GARCIA ALVAREZ-COQUE,J.M.	Economía Agroalimentaria.Nuevos enfoques y perspectivas https://www.funcas.es/publicaciones/Sumario.aspx?IdRef=1-01117	FUNCAS	MADRID		2008	Aplicada
MERCASA	Alimentación en España https://xn--alimentacionenespaa2019-9hc.es/				2020	
ICEX	estudios de Mercados Agroalimentarios http://www.oficinascomerciales.es/icex/cda/controller/pageOfecomes/0,,5280449_5310100_5310307_0,00.html					Aplicada
IDECA	12 casos de empresas agroalimentarias españolas http://www.santelmo.org/programas/2130209508/2130209739/formaci	Fundación San Telmo			2009	Aplicada
MAPAMA	Ley Cadena Alimentaria http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/ley-de-medidas-para-mejorar-el-funcionamiento-de-la-cadena-alimentaria/sobre-ley/default.aspx				2013	Aplicada
OLMEDA,M. y CASTILLO,J.S. (coord)	LA MUNDIALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA	UCLM	Cuenca	84-8427-143-9	2001	Aplicada
UCLES,D Y TERUEL,M.	Competitividad y Tamaño en la Industria de al Alimentación y Bebidas	FIAB y Fundación CAJAMAR	Almeria	978-84-938787-2-6	2012	Básica
UPA	Mercados y precios agroalimentarios http://www.upa.es/_clt/index_13.php					Aplicada
	Información Comercial Española http://www.revistasice.com/es-ES/Paginas/default.aspx					Aplicada
	Revista Distribución y Consumo http://www.mercasa.es/nosotros/revista_distribucion_y_consumo					Aplicada
Mapama	Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentari 2016-2020 http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-nacional-de-control-de-la-cadena-alimentaria/pncoca_2016-2020_espana_v3-2018_2_tcm30-379397.pdf				2018	
UPA	ANUARIO FUNDACIÓN ESTUDIOS RURALES http://www.upa.es/upa/_depot/_adjuntos/34ea519ace27fdb1530263772.pdf				2018	
Mapama	Informe Anual Comercio Exterior Agroalimentario 2017 http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/completo2017mapa_tcm30-457793.pdf				2018	
	Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el					

Maudos,J. y Salamanca,J.	contexto europeo. Informe 2017	Cajamar		2018	
	http://www.publicacionescajamar.es/pdf/series-tematicas/informes-coyuntura-coyuntura/observatorio-sobre-el-sector.pdf				
ALBISU,L.M. Y GRACIA,A.	La evolución de la industria agroalimentaria española y su competitividad en la Unión Europea			2005	Aplicada
	http://www.seha.info/pdfs/iii_economia/III-gracia.pdf				
ANUARIO UPA 2015	LA CADENA ALIMENTARIA, EN BUSCA DEL EQUILIBRIO	UPA		2015	Aplicada
	http://www.upa.es/upa/uControlador/index.php?nodo=1024&item=773&pub=an				
BOCCHERINI,J.M.	La cadena agroalimentaria española:¿hay lugar para una propuesta de valor?	Mercasa		2010	Aplicada
	http://www.mercasa.es/files/multimedios/3.pdf				
BRIZ,J. Y FELIPE, I.	Cadena de valor agroalimentaria: Análisis internacional de casos reales	editorial agrícola	978-84-92928-07-1	2011	Aplicada
Comisión Europea	Libro Blanco sobre la seguridad alimentaria				Básica
	http://europa.eu/legislation_summaries/other/l32041_es.htm				
Cooperativas Agroalimentarias	Estudio sectorial Cooperativas agroalimentarias			2014	Aplicada
	http://www.agroalimentariasclm.coop/quienes/documento/86dd3665b675a4e2344c8b33ecd3d7f9				
MAPA	Real Decreto-ley 5/2020, de 25 de febrero, por el que se adoptan determinadas medidas urgentes en materia de agricultura y alimentación	BOE		2020	
	https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-2669				