UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

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:**	2021-22
Centro:	601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG	**Grupo(s):**	10 16
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 16**

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIAMB/IDR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	2619	sebastian.castillo@uclm.es	Solicitar previamente cita por e-mail

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, autonoma 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

Descripción

Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.

Mejorar la capacidad integrar las nuevas tecnologías con el impacto medioambiental dentro del sector agroalimentario, siendo sensible a la capacidad de participación en iniciativas o grupos multidisciplinares.

Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas.

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 y4)

- 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	Evaluacion 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%	La prueba final consistirá en un examen integrado de la asignatura para demostrar la adquisición de conocimientos y contenidos de la misma.
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. Hay que obtener un 5 para aprobar la asignatura.
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 y no llegar a la realización de como mínimo el 50% de las actividades evaluables, 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. Se entenderá por evaluación NO CONTINUA cuando el alumnado no haya participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50% de la evaluación total de la asignatura. Si un estudiante ha alcanzado ese 50% de actividades evaluables o si, en cualquier caso, el periodo de clases hubiera finalizado, se considerará en evaluación continua sin posibilidad de cambiar de modalidad de evaluación

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Igual a la ordinaria

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Podrán acceder a esta convocatoria solamente los alumnos que cumplan los requisitos expuestos en el Reglamento de Evaluación del Estudiante de la Universidad de Castilla-La Mancha, serán evaluados de acuerdo con los criterios aplicados en la convocatoria extraordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas	**Suma horas**

Comentarios generales sobre la planificación: La planificación detallada de las actividades estará disponible en la web de la ETSIAM y Campus Virtual de la asignatura al principio del cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo)

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
	Competitividad y Tamaño en la Industria de al Alimentación y	FIAB y		978-84-938787-		

UCLES,D Y TERUEL,M.	Bebidas	Fundación CAJAMAR	Almeria	2-6	2012	Básica
UPA	Mercados y precios agroalimentarios					Aplicada
	http://www.upa.es/_clt/index_13.php					
	Revista Distribución y Consumo					Aplicada
	http://www.mercasa.es/nosotros/revista_distribucion_y_consumo					
Mapama	Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentari 2016-2020				2018	
	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					
UPA	ANUARIO FUNDACIÓN ESTUDIOS RURALES				2021	
	https://www.upa.es/upa/publicaciones-upa/2021/3370/					
MAPA	Informe Anual Comercio Exterior Agroalimentario 2019				2020	
	https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/informeanual2019_tcm30-542612.pdf					
Maudos,J. y Salamanca,J.	Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el 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 agricola		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					