

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** MERCADOS AGROALIMENTARIOS: REGULACIÓN**Tipología:** OPTATIVA**Grado:** 410 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)**Centro:** 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG**Curso:** 4**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 60462**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2022-23**Grupo(s):** 10 16**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**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 fecha 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, así como la regulación pública, 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	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de 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**

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 multidisciplinarios.

Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas. Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.

Resultados adicionales

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. 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.

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

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

Generar 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	1.38	34.5	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	1.78	44.5	N	-	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E60 G08 G10 G13 G14	1.77	44.25	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: 2.45			Horas totales de trabajo presencial: 61.25				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.55			Horas totales de trabajo autónomo: 88.75				

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%	Se evaluará la capacidad de transmitir los conocimientos adquiridos en la presentación del tema elegido
Elaboración de trabajos teóricos	40.00%	0.00%	El alumno escogerá dentro de los trabajos propuestos y elaborará un trabajo integral sobre el mismo. que será valorado en estructura y desarrollo.
Pruebas de progreso	40.00%	0.00%	Se realizarán pruebas de progreso sobre los conocimientos en que se va avanzando
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Se valorará la actitud participativa de los alumnos en clase, así como su actitud proactiva en los debates planteados
Prueba final	0.00%	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, incluidos los talleres y seminarios.

En el caso de no poder asistir regularmente al desarrollo de la asignatura, y se acoge a la evaluación no continua, 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. Todos los estudiantes se reconocen como estudiantes de modalidad de evaluación continua, salvo solicitud expresa del estudiante de ser pasado a la modalidad de evaluación no continua. (Art. 4 del REEUCLM*)

Cualquier estudiante podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya participado durante el período 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 período de clases hubiera finalizado, se considerará en evaluación continua sin posibilidad de cambiar de modalidad de evaluación. (Art. 4.2.b del REEUCLM*)

El alumno tendrá que superar la prueba final de conocimientos.

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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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 2022/23	
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
GARCIA ALVAREZ-COQUE,J.M.	Economía Agroalimentaria.Nuevos enfoques y perspectivas	FUNCAS	MADRID	2008	Aplicada
	https://www.funcas.es/publicaciones/Sumario.aspx?IdRef=1-01117				
MERCASA	Alimentación en España			2021	
	https://www.mercasa.es/publicaciones/otras-publicaciones/alimentacion-espana-2021				
ICEX	estudios de Mercados Agroalimentarios				Aplicada
	http://www.oficinascomerciales.es/icex/cda/controller/pageOfecomes/0,,5280449_5310100_5310307_0,00.html				
IDECA	12 casos de empresas agroalimentarias españolas	Fundación San Telmo		2009	Aplicada
	http://www.santelmo.org/programas/2130209508/2130209739/formaci				
MAPAMA	Ley Cadena Alimentaria			2013	Aplicada

	http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/ley-de-medidas-para-mejorar-el-funcionamiento-de-la-cadena-alimentaria/sobre-ley/default.aspx						
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					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						
FIAB	Informe Económico de la Industria Alimentaria				2021	Básica	
	https://fiab.es/producto/informe-economico-2021/						
UPA	ANUARIO FUNDACIÓN ESTUDIOS RURALES				2022		
	https://www.upa.es/upa/que-es-upa/anuario-2022/						
MAPA	Informe Anual Comercio Exterior Agroalimentario 2020				2021		
	https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/informecomextanual2020_tcm30-576412.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.agroalimentariascclm.coop/quienes/documento/86dd3665b675a4e2344c8b33ecd3d7f9						
MAPA	Ley 16/2021 que modifica la Ley 12/2013 de la Cadena Alimentaria	BOE			2021		
	https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-20630						