

**1. DATOS GENERALES**

Asignatura: MERCADOS AGROALIMENTARIOS: REGULACIÓN	Código: 60462
Tipología: OPTATIVA	Créditos ECTS: 6
Grado: 410 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)	Curso académico: 2023-24
Centro: 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA 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:	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 cita por correo electrónico
Profesor: DAVID MARTÍNEZ GRANADOS - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		David.MGranados@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, en las fases productivas, de transformación y de la distribución, así como la regulación pública, es parte fundamental en la formación del futuro profesional que se enfrente con la realidad sectorial, 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
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G09	Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10	Trabajo en equipo
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G16	Creatividad
G17	Liderazgo
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

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.

Adquirir conocimiento y destreza en el uso de las herramientas específicas que doten al alumno de una capacidad operativa mayor de los conocimientos adquiridos.

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

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.

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.

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

Tema 9: Regulación III.- La Política Agraria Común (PAC)

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	1.38	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	
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	G03	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.
Prueba	40.00%	0.00%	Se realizarán 2o 3 pruebas de progreso sobre los conocimientos en que se va avanzando. Su peso será proporcional.

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 (100% teoría)
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).

Crterios 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.

Evaluación no continua:

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.

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 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. (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
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	2.5
Comentarios generales sobre la planificación: La planificación detallada de las actividades estará disponible en la web de la ETSIAMB y Campus Virtual de la asignatura al principio del cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo)	
Tema 1 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 1 a 3	
Tema 2 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 4 a 7	
Tema 3 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 8 a 11	

Tema 4 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 12 a 15	
Tema 5 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2022/23	
Comentario: Sesiones 16 a 19	
Tema 6 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 20 a 22	
Tema 7 (de 9): 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
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 22 a 25	
Tema 8 (de 9): Regulación II.Ley Cadena Alimentaria. AICA.Gestión de riesgos. Seguros de rentas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2.5
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]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	3
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	.5
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 26 a 28	
Tema 9 (de 9): Regulación III.- La Política Agraria Común (PAC)	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	3
Periodo temporal: 2º semestre curso 2023/24	
Comentario: Sesiones 29 y 30	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	45
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	45
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
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	2.5
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción

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 http://europa.eu/legislation_summaries/other/132041_es.htm					Básica
Cooperativas Agroalimentarias	Estudio sectorial Cooperativas agroalimentarias http://www.agroalimentariasclm.coop/quienes/documento/86dd3665b675a4e2344c8b33ecd3d7f9				2014	Aplicada
MAPA	Ley 16/2021 que modifica la Ley 12/2013 de la Cadena Alimentaria https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2021-20630	BOE			2021	
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://www.mercasa.es/publicaciones/otras-publicaciones/alimentacion-espana-2021				2021	
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	Almería	978-84-938787-2-6	2012	Básica
MERCASA	Revista Distribución y Consumo http://www.mercasa.es/nosotros/revista_distribucion_y_consumo				2023	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	
FIAB	Informe Económico de la Industria Alimentaria https://fiab.es/es/archivos/documentos/INFORME_ECONOMICO_2022.pdf				2022	Básica
Fundación Estudios Rurales	El papel estratégico de la agricultura y la ganadería familiar en la nueva dimensión de la cadena alimentaria https://www.upa.es/upa/publicaciones-upa/2023/4487/	UPA			2023	
MAPA	Informe Anual Comercio Exterior Agroalimentario 2020 https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/informecomextanual2020_tcm30-576412.pdf				2021	
Maudos,J. y Salamanca,J.	Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo. Informe 2017 http://www.publicacionescajamar.es/pdf/series-tematicas/informes-coyuntura-coyuntura/observatorio-sobre-el-sector.pdf	Cajamar			2018	
ALBISU,L.M. Y GRACIA,A.	La evolución de la industria agroalimentaria española y su competitividad en la Unión Europea http://www.seha.info/pdfs/iii_economia/III-gracia.pdf				2005	Aplicada
ANUARIO UPA 2015	LA CADENA ALIMENTARIA, EN BUSCA DEL EQUILIBRIO http://www.upa.es/upa/uControlador/index.php?nodo=1024&item=773&pub=an	UPA			2015	Aplicada
UPA	Mercados y precios agroalimentarios http://www.upa.es/_clt/index_13.php					Aplicada
BOCCHERINI,J.M.	La cadena agroalimentaria española:¿hay lugar para una propuesta de valor? http://www.mercasa.es/files/multimedios/3.pdf	Mercasa			2010	Aplicada
MAPA	Plan Estratégico PAC de España https://www.mapa.gob.es/es/pac/pac-2023-2027/plan-estrategico-pac.aspx				2023	PAC
FIAB	Informe de competitividad y políticas públicas en la industria de alimentación y bebidas https://fiab.es/es/archivos/documentos/INFORME_POLITICAS_DE_APOYO.pdf				2023	Básica
MAPA	Sostenibilidad de la Industria Alimentaria https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/industria-agroalimentaria/sostenibilidad-industria/default.aspx				2023	Aplicada
Unión Europea	Directiva Cadena Alimentaria https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2019-80665				2019	Aplicada