

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Análisis de Tendencias en Mercados Alimentarios

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 2021-M1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Optativo

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	10:00	12:00
Jueves	10:00	12:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
21 de junio de 2021	12:00	14:30	Aula 1132
12 de julio de 2021	12:00	14:30	Aula 1132

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: ALICIA MATÍAS FERNÁNDEZ

EMAIL: amatias@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 18:00 horas

CV DOCENTE:

Alicia Matías es profesora a tiempo completo del Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) e imparte docencia en las titulaciones de Administración y Dirección de Empresas, Tecnología e Innovación Alimentaria, Periodismo, Comunicación Audiovisual y Publicidad y Relaciones Públicas. Su experiencia docente, de más de 20 años, se centra en el área de Marketing e Investigación de mercados en las modalidades presencial y online.

Licenciada en ADE por la Universidad de Salamanca realizó los cursos de Doctorado en Nuevas Tendencias en Dirección de Empresas en dicha universidad, el Programa Superior de Marketing y Tecnología en el Instituto Empresa en Madrid y el Master en Organización y Dirección de Empresas de la Cámara de Comercio de Salamanca.

Ha sido profesora en la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad de Salamanca, con docencia en grados y tercer ciclo y en la Universidad de Salford en Manchester en el Reino Unido.

En la UEMC ha desempeñado los cargos de Directora de la Unidad de servicios e-learning y de Coordinación Académica del Máster en Dirección y Administración de empresas y del Grado en ADE. En la actualidad además de docente es tutora de prácticas en este último título.

CV PROFESIONAL:

Profesionalmente ha ocupado, entre otros, los cargos de Gerente de Marketing Castilla y León en ONO, Responsable de Investigación de Mercados y Directora de Planificación y Marketing Estratégicos en RETECAL, y Secretaria General del Consejo Económico y Social de Castilla y León, organismo asesor y consultivo del gobierno regional en materia socioeconómica en Valladolid.

CV INVESTIGACIÓN:

Innovación y marketing y tendencias en mercados.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Análisis de mercados agroalimentarios: conceptualización, estudios de mercados y de tendencias de la oferta y el consumo.

Sobre su **contextualización** en el grado, destacar que la ubicación de esta asignatura en el tercer curso del grado de Tecnología e Innovación Alimentaria permite a los alumnos abordarla con conocimientos sobre la empresa y sobre Matemáticas y estadística en la Industria alimentaria, el primer curso, y sobre Marketing alimentario cursado de segundo. La asimilación de sus contenidos, además, facilitará el aprendizaje de asignaturas ubicadas en cursos posteriores relacionadas con los mercados, como Innovación o Internacionalización de la empresa alimentaria.

Con respecto a la **importancia** de la asignatura para el ámbito profesional, no podemos olvidar que las empresas sea cual sea la actividad que desarrollen deben orientarse a los mercados para la obtención del éxito, puesto que en esta orientación radica la fuente de ventaja competitiva en los negocios. El conocimiento sobre los mercados agroalimentarios, de las técnicas de análisis o estudios de los mismos y de sus tendencias son básicos, por tanto, para todo profesional que se incorpore a empresas de este sector tan dinámico y complejo, en mayor medida cuanto mayor sea la responsabilidad de sus puestos e indudablemente si ejercita labores directivas en su seno. El análisis de los mercados y detección de tendencias permitirá a los alumnos adoptar (y comprender) las decisiones empresariales, lo que contribuirá positivamente en su desempeño laboral.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **CONCEPTUALIZACIÓN DE MERCADOS:**
 1. Concepto de mercados y elementos clave.
 2. Los mercados agroalimentarios.
2. **ANÁLISIS DE MERCADOS:**
 1. La investigación de mercados: fuentes y técnicas de recogida y análisis.
 2. Estudios de mercados agroalimentarios.
3. **LAS TENDENCIAS EN LOS MERCADOS:**
 1. Conceptualización y análisis de tendencias.
 2. Principales tendencias en mercados agroalimentarios.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los alumnos, además de la bibliografía y webs reseñadas en esta guía académica, tendrán a su disposición lecturas de artículos sobre la materia, obligatorias y/o recomendadas, casos prácticos, vídeos y material de apoyo proporcionado y/o elaborado por el profesor destinado al óptimo desarrollo del proceso de aprendizaje. Asimismo, se utilizará como herramienta facilitadora de dicho proceso la plataforma educativa de la UEMC (e-Campus) junto al resto de TICs proporcionadas por la universidad.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG11. Capacidad de crítica y autocrítica
- CG13. Orientación al cliente
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE10. Capacidad para Comercializar los productos alimentarios.
- CE16. Habilidades para Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Comercializar los productos alimentarios.
- Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Malhotra, N.K. (2008): Investigación de Mercados. Pearson Education. ISBN: 9789702611851
- Lambin, Jean-Jacques (2003): Marketing Estratégico. ESIC. Madrid.. ISBN: 8473563522
- Massonnier, Verónica (2008): Tendencias de Mercado. Granica. Buenos Aires.. ISBN: 9789506415440

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

<http://www.mapama.gob.es>(<http://www.mapama.gob.es>)

Ministerio de Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente

<http://www.fiab.es>(<http://www.fiab.es/>)

Federación española de Industrias de Alimentación y Bebidas

<http://www.oemv.es>(<http://www.oemv.es>)

Observatorio español del mercado del vino

<http://www.internationaloliveoil.org> (<http://www.internationaloliveoil.org>)

Consejo Oleícola Internacional

<http://www.aica.gob.es>(<http://www.aica.gob.es/>)

Agencia de Información y Control Alimentarios

<http://www.aecosan.msssi.gob.es>(<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>)

Agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

<https://www.icex.es>(<https://www.icex.es>)

ICEX España Exportación e Inversiones

<https://www.ine.es>(<https://www.ine.es>)

Instituto Nacional de estadística

<http://ec.europa.eu/eurostat> (<http://ec.europa.eu/eurostat>)

Estadísticas europeas oficiales

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Dada la naturaleza de la materia las referencias de consulta básicas serán las **estadísticas e Informes publicados sobre el sector agroalimentario**, cuyo acceso se proporcionará a los alumnos a través del e-Campus.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Se impartirán clases magistrales en parte de las clases presenciales donde el alumno recibirá la base de conocimiento necesaria para la asimilación de contenidos de la asignatura.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se propondrán temas de debate y reflexión vinculados a la empresa y al sector agroalimentario, sobre los que los estudiantes podrán intervenir y discutir críticamente en las clases previo trabajo autónomo sobre ellos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Se plantearán trabajos con ejecución de tareas simuladas, de naturaleza grupal y/o individual, para cuya elaboración/resolución los alumnos podrán aplicar iniciativa y creatividad.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La distribución temporal de contenidos prevista es la siguiente:

Bloque I: Semanas 1-5.

Bloque II: Semanas de la 6-9.

Bloque III: Semanas de la 10-13.

Hay planificadas actividades de evaluación de carácter teórico en las semanas 5, 9 y 14, y de carácter práctico a lo largo del semestre con la realización de 3 trabajos sobre mercados agroalimentarios obligatorios cuya entrega se prevé en la semana de término de cada bloque. Los alumnos, además, elaborarán un trabajo autónomo que deberán defender oralmente en la 15 tras la finalización de los tres bloques temáticos, tal y como se detalla en la programación de actividades y evaluaciones de esta guía docente. La semana 16 se dedicará a tutoría.

El horario de las tutorías grupales quedará fijado por el profesor teniendo en cuenta el horario del grupo y será debidamente comunicado al alumnado. En principio, se programarán en función de las pruebas de evaluación: tres previas en las semanas 4, 8 y 13 y una previa a la entrega de trabajo de la semana 15.

Los alumnos dispondrán de la información sobre las actividades vinculadas a cada tema, de trabajo presencial y/o autónomo, y sobre material específico de apoyo para cada uno de ellos. Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Prueba Bloque 1. Entrega Caso 1.					X											X	X	X
Prueba Bloque 2. Entrega Caso 2									X							X	X	X
Prueba Bloque 3. Entrega Caso 3														X		X	X	X
Entrega Caso 4															X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Todas las actividades evaluables tienen carácter obligatorio y deberán entregarse en las fechas y formatos indicados por el profesor que proporcionará la información necesaria para su realización y especificará el carácter individual o grupal de las mismas.

Las pruebas parciales de cada bloque se superan con un 5 o más sobre 10 y tienen carácter eliminatorio. En caso de que no se apruebe alguna de ellas, el alumno deberá realizar en la convocatoria ordinaria oficial una prueba sobre los contenidos de los bloques no superados, con los sistemas: preguntas objetivas (30%) y de respuesta corta (20%). La parte de casos, con un peso del 50% en la nota final de la asignatura, será objeto de evaluación continua con Trabajos y proyectos (40%) y ejecución de tareas reales y/o simuladas (10%).

Si en la semana 15, no se ha superado la parte práctica con un 5 o más sobre 10, el alumno podrá realizar la/s entrega/s que especifique el profesor en la fecha de convocatoria oficial ordinaria para su calificación.

En caso de que se tuviera que adaptar la evaluación presencial a un entorno online, ni los sistemas de evaluación de esta convocatoria, ni sus pesos en la nota final se verían afectados. Únicamente cambiaría el procedimiento de realización de las pruebas que en lugar de desarrollarse en las aulas se desarrollarían en remoto utilizando el Moodle de la UEMC (eCampus) o la plataforma que, en su caso, se establezca para ello. Las entregas de trabajos no se verían modificadas en ningún caso puesto que se realizan en cualquier escenario a través del aula.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Con independencia de las calificaciones obtenidas en ordinaria, el alumno que no haya superado la materia en ella, realizará una prueba de carácter teórico y práctico con sistemas de evaluación de pruebas objetivas (30%), de

respuesta corta (25%), de ejecución de tareas reales y/o simuladas (25%) y de desarrollo (20%) sobre todo el temario y todas las actividades propuestas y realizadas durante el curso. La nota deberá ser superior a 5 sobre 10 para superar la materia.

En caso de que se tuviera que adaptar la evaluación presencial a un entorno online, ni los sistemas de evaluación de esta convocatoria, ni sus pesos en la nota final se verían afectados. Únicamente cambiaría el procedimiento de realización de las pruebas que en lugar de desarrollarse en las aulas se desarrollarían en remoto utilizando el Moodle de la UEMC (eCampus) o la plataforma que, en su caso, se establezca para ello. Las entregas de trabajos no se verían modificadas en ningún caso puesto que se realizan en cualquier escenario a través del aula.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	20%
Trabajos y proyectos	40%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	10%
Pruebas objetivas	30%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el “*Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19*”, así como a los *Planes Específicos* que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19

<https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.