



Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica


UPCT



Organización y Dirección de la Empresa Agroalimentaria

(Organization and Direction Agro-alimentary Enterprises)

TITULACIÓN: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

CSV:	vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Fecha:	29/01/2019 23:05:41	
Normativa:	Este documento es copia auténtica imprimible de un documento administrativo firmado electrónicamente y archivado por la Universidad Politécnica de Cartagena.			
Firmado Por:	Universidad Politécnica de Cartagena - Q8050013E			
Url Validación:	https://validador.upct.es/csv/vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Página:	1/15	

1. Datos de la asignatura

Nombre	Organización y Dirección de la Empresa Agroalimentaria (Organization and Direction Agro-alimentary Enterprises)				
Materia*	Organización y Dirección de la Empresa Agroalimentaria				
Módulo*	Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias				
Código	229101005				
Titulación	Máster en Ingeniería Agronómica				
Plan de estudios	2014				
Centro	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica				
Tipo	Obligatoria				
Periodo lectivo	Cuatrimstral	Cuatrimestre	1º	Curso	1º
Idioma	Castellano				
ECTS	6	Horas / ECTS	30	Carga total de trabajo (horas)	180

* Todos los términos marcados con un asterisco están definidos en *Referencias para la actividad docente en la UPCT y Glosario de términos*:

<http://repositorio.bib.upct.es/dspace/bitstream/10317/3330/1/isbn8469531360.pdf>

2. Datos del profesorado

Profesora responsable	M ^a Dolores de Miguel Gómez		
Departamento	Economía de la Empresa		
Área de conocimiento	Economía, Sociología y Política Agraria		
Ubicación del despacho	Despacho 0.17 Planta baja de la ETSI Agronómica		
Teléfono	968 32 5784	Fax	968 32 5433
Correo electrónico	md.miguel@upct.es		
URL / WEB	http://economiaempresa.upct.es/profesores.php?id=8		
Horario de atención / Tutorías	Lunes de 10.00 a 12.00 horas Martes de 10.00 a 12.00 y de 15.30 a 17.30 horas.		
Ubicación durante las tutorías	Despacho de los profesores o por e-mail		

Titulación	Ingeniera Agrónoma por la ETSIA de Córdoba Doctora Ingeniera Agrónoma por la UPV
Vinculación con la UPCT	CU
Año de ingreso en la UPCT	1985
Nº de quinquenios (si procede)	Siete quinquenios
Líneas de investigación (si procede)	<ul style="list-style-type: none"> • Competitividad de empresas agrarias. • Eficiencia y optimización de los sistemas productivos agrarios. • Economía de los recursos naturales. • Adopción e innovación tecnológica
Nº de sexenios (si procede)	Cuatro sexenios
Experiencia profesional (si procede)	
Otros temas de interés	<ul style="list-style-type: none"> • Directora del departamento de Organización de Empresas y Comercialización. UPCT (2001-2002) • Directora de ETSI Agronómica en la UPCT. (2002-2006) • Directora General de Investigación en la CARM (2006-2007) • Comisionada del Rector para la Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres en la UPCT. (2008-2011) • Presidenta de la Comisión de Rama de Ingeniería y Arquitectura para el MECES , nombrada por al ANECA (desde julio de 2014)



Profesora responsable	Francisco Alcón Provencio		
Departamento	Economía de la Empresa		
Área de conocimiento	Economía, Sociología y Política Agraria		
Ubicación del despacho	Despachos 0.16 Planta baja de la ETSI Agronómica		
Teléfono	968 327015	Fax	968 32 5433
Correo electrónico	francisco.alcon@upct.es		
URL / WEB	http://economiaempresa.upct.es/profesores.php?id=8		
Horario de atención / Tutorías	Lunes de 10.00 a 12.00 horas Martes de 10.00 a 12.00 y de 15.30 a 17.30 horas.		
Ubicación durante las tutorías	Despacho de los profesores o por e-mail		

Titulación	Doctor Ingeniero Agrónomo por la UPCT
Vinculación con la UPCT	Profesor Titular
Año de ingreso en la UPCT	2006
Nº de quinquenios (si procede)	dos quinquenios
Líneas de investigación (si procede)	-Economía del regadío -Adopción de tecnología -Valoración ambiental -Política y gestión de recursos naturales
Nº de sexenios (si procede)	dos sexenios
Experiencia profesional (si procede)	
Otros temas de interés	Secretario del Departamento de Economía de la Empresa (desde 2011-2015)

Profesora responsable	Erasmus Isidro López Becerra		
Departamento	Economía de la Empresa		
Área de conocimiento	Economía, Sociología y Política Agraria		
Ubicación del despacho	Despachos 0.20 Planta baja de la ETSI Agronómica		
Teléfono	968 325786	Fax	
Correo electrónico	erasmo.lopez@upct.es		

URL / WEB	http://economiaempresa.upct.es/profesores.php?id=8
Horario de atención / Tutorías	A determinar en el aula virtual
Ubicación durante las tutorías	Despacho de los profesores o por e-mail

Titulación	Lic. En Comercio Internacional de Productos Agropecuarios, Máster of Science en Marketing Agroalimentario y Doctor por la Universidad Politécnica de Cartagena
Vinculación con la UPCT	Investigador Contratado
Año de ingreso en la UPCT	2010
Nº de quinquenios (si procede)	
Líneas de investigación (si procede)	Adopción y uso de TIC en el sector agroalimentario y las Entidades de la Economía Social y Valoración Socioeconómica de recursos naturales
Nº de sexenios (si procede)	
Experiencia profesional (si procede)	Cinco años contratado como asesor técnico, formador y colaborador, en distintas actividades de organización y capacitación desarrolladas por la Unión Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional Campesina de México (UNPC-CNC, AC). En la UPCT, miembro del equipo de investigación de la Cátedra Cajamar de Cooperativismo Agroalimentario, Colaborador del proyecto "African Center for Applicative Development and Innovation in Agribusiness (ACADIA)", y colaborador en algunas de las actividades de promoción y captación de alumnos de la ETSIA.
Otros temas de interés	

3. Descripción de la asignatura

3.1. Descripción general de la asignatura

La Organización y Dirección de Empresas agroalimentarias trata de proporcionar las herramientas económicas para una toma de decisiones adecuada y una dirección estratégica idónea a la naturaleza de la empresa agraria y alimentaria.

3.2. Aportación de la asignatura al ejercicio profesional

La formación obtenida con esta asignatura pretende potenciar las competencias relacionadas con: la identificación de los procesos productivos, buscando las posibles opciones que garanticen la competitividad empresarial; con la toma de decisiones que permitan optimizar los recursos productivos, financieros, humanos, en contexto de riesgo

y de incertidumbre.

Por lo tanto, la asignatura aporta parte de la formación necesaria para que el futuro titulado, y/o titulada, puedan desarrollar adecuadamente las atribuciones profesionales relacionadas con la redacción y firma de estudios viabilidad económica de posibles inversiones y la elección de las fuentes de financiación que conduzcan a la generación de rentabilidad empresarial.

Además, se adquirirán destrezas para asesorar a los responsables de la toma de decisiones en materia de gestión de los recursos financieros, y de las innovaciones tecnológicas que afecten o puedan afectar al sector agroalimentario. Todo ello, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural que le rodea.

3.3. Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La materia de *Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias* es una asignatura que se imparte en primer cuatrimestre, está integrada dentro del módulo de Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias con la asignatura *Gestión de Comercio Exterior de la Empresa Agroalimentaria*. Además de la relación existente con la mencionada asignatura, presenta grandes conexiones con la asignatura Política Agraria y Gestión del Medio Rural, propia del área de conocimiento y ubicadas en el módulo de Tecnología y Planificación del Medio rural.

Especialmente es estrecha la relación con la asignatura de Economía de la Empresa Agroalimentaria, impartida en segundo curso del Grado de la ETSIA de la UPCT que habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola.

Del resto de las asignaturas de la titulación de Master, su relación es más distante debido a la orientación económica y no técnica de esta materia.

El plan de estudios no incluye prerequisites.

3.4. Incompatibilidades de la asignatura definidas en el plan de estudios

No existen

3.5. Recomendaciones para cursar la asignatura

El profesor/a adelantará el temario correspondiente y lecturas complementarias que facilitarán la comprensión y entendimiento de las clases en el aula.

3.6. Medidas especiales previstas

El alumno o alumna que, por sus circunstancias, pueda necesitar de medidas especiales debe comunicárselo al profesor o profesora al principio del cuatrimestre.

Los estudiantes Erasmus con dificultad en el idioma deben de notificarlo al profesor/a al inicio del cuatrimestre. Los exámenes se podrán ofrecer en inglés.

4. Competencias y resultados del aprendizaje

4.1. Competencias básicas* del plan de estudios asociadas a la asignatura

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. Es decir, adquieran las

competencias básicas siguientes:

CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB9. Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

4.2. Competencias generales del plan de estudios asociadas a la asignatura

TM1. Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

TM3. Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.

TM5. Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

4.3. Competencias específicas* del plan de estudios asociadas a la asignatura

E41. - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria

4.4. Competencias transversales del plan de estudios asociadas a la asignatura

T7 (N3).- Innovación y carácter emprendedor

4.5. Resultados** del aprendizaje de la asignatura

Al término exitoso de este proceso de aprendizaje el/ la estudiante debe ser capaz de:

1. Identificar los problemas organizativos y de gestión existentes y la naturaleza de los recursos disponibles.
2. Mostrar los aspectos y las técnicas del análisis económico aplicadas al estudio de la Empresa Agroalimentaria.
3. Interpretar la legislación aplicable a la Empresa Agroalimentaria.
4. Defender el enfoque económico en las actividades del Sector Agroalimentario.
5. Demostrar el aprendizaje necesario para la participación en actividades directivas y/o de gestión en empresas del sector.

**** Véase también la *Guía de apoyo para la redacción, puesta en práctica y evaluación de los resultados del aprendizaje*, de ANECA:**

http://www.aneca.es/content/download/12765/158329/file/learningoutcomes_v02.pdf

5. Contenidos

5.1. Contenidos del plan de estudios asociados a la asignatura

Esta asignatura se introduce con una exposición de la estructura organizativa y entorno socioeconómico de las empresas agroalimentarias. Se continúa analizando técnicas para que el empresario pueda tomar decisiones en contexto de riesgo e incertidumbre, así como técnicas de previsión futuras, con la finalidad de plantear estrategias favorables en las empresas agroalimentarias, y en la que los procesos productivos han de ser óptimos y sus costes los mínimos. Ello conlleva, una selección de inversiones en las empresas agroalimentarias y una política de renovación de inmovilizados, planificando una estructura económica- financiera adecuadas en dichas empresas y permitiendo introducir innovaciones en el sector agroalimentario.

5.2. Programa de teoría (unidades didácticas y temas)

UNIDAD DIDÁCTICA 1 (UD1)

Tema 1.-Estructura organizativa y entorno socioeconómico de las empresas agroalimentarias.

Tema 2.-Toma de decisiones en contexto de riesgo e incertidumbre.

Tema 3.-Técnicas de previsión en las empresas agroalimentarias.

Tema 4.-Dirección estratégica de las empresas agroalimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2 (UD2)

Tema 5.- Métodos de gestión y control de los procesos productivos y costes en las empresas agrarias y alimentarias

Tema 6.-La selección de inversiones en las empresas agroalimentarias.

Tema 7.- Política de renovación de inmovilizados.

Tema 8.- Planificación de la estructura económica- financiera de las empresas agrarias y alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3 (UD3)

Tema 9.- Innovaciones: técnicas, procesos y productos del sector agroalimentario.

5.3. Programa de prácticas (nombre y descripción de cada práctica)

Resolución de ejercicios y supuestos prácticos.

Se realizan en el aula y consisten en la resolución de ejercicios y supuestos prácticos propuestos por el profesor o profesora. El alumnado dispondrá de un tiempo para intentar resolver cada ejercicio antes de que lo haga el profesor o profesora, o uno de los o las estudiantes. Se completa con la resolución en casa de otros ejercicios propuestos por el profesor o la profesora.

La asistencia será presencial convencional no obligatoria, pero la entrega de los informes será contemplada en la evaluación de la asignatura.

Como la realización de los ejercicios y supuestos prácticos no es obligatoria, la realización de estos ejercicios no conlleva su custodia en cursos posteriores.



- Práctica 1. (P1).** Determinación del máximo técnico y económico de una función de producción
- Práctica 2. (P2).** Calculo de los costes de producción en un sistema hortofrutícola regional
- Práctica 3. (P3).** Selección de la inversión óptima para una empresa agroalimentaria
- Practica 4. (P4).** Selección del momento de renovación del equipamiento productivo
- Practica 5. (P5).** Diseño del plan de financiación para la empresa agroalimentaria

5.4. Programa de teoría en inglés (unidades didácticas y temas)

5.5. Objetivos del aprendizaje detallados por unidades didácticas

Los contenidos de la asignatura se han agrupado en tres Unidades Didácticas, compuestas por nueve temas.

UD 1

Se trata de dar a conocer a los estudiantes las herramientas metodológicas de la organización empresarial en el entorno agrario y las particularidades de las empresas agroalimentarias.

El objetivo de esta unidad se centra en:

- ◆ Dar a conocer a los estudiantes la naturaleza organizativa y entorno socioeconómico de las empresas agroalimentarias.
- ◆ Presentar la metodología de la toma de decisiones en contexto de riesgo e incertidumbre, así como las técnicas de previsión.
- ◆ Se exponen los conceptos básicos acerca de la dirección estratégica que se ha de aplicar en las empresas agroalimentarias.

UD 2

Se trata de analizar y definir el método adecuado o combinación de factores de producción que genera beneficios y buscar soluciones alternativas para reducir al mínimo sus costes. Se analizan las principales inversiones necesarias para obtener rentabilidad a su actividad empresarial, planteando las necesidades de una renovación de inmovilizados, y exponiendo las diferentes fuentes de financiación a las pueden acudir en función del estado de la estructura económica financiera.

El objetivo de esta segunda unidad didáctica es:

- ◆ La Identificación de los principales procesos productivos en el sector agroalimentario.
- ◆ El establecimiento de relaciones entre las funciones de producción y los factores que se incorporan, calculando los costes de producción que se incurren.
- ◆ La determinación de las posibles soluciones tanto en la selección de las inversiones que llevar a cabo como la elección de los recursos monetarios adecuados en base a criterios económicos.

UD 3


El sector agroalimentario necesita de una continua adecuación al mercado. Por ello, es necesaria la incorporación de innovaciones en todos los elementos del sistema empresarial para que este sector sea competitivo.

El objetivo es presentar a los estudiantes:

- ◆ Las técnicas ya existentes y las innovaciones llevadas a cabo.
- ◆ El establecimiento de vínculos en los procesos y productos.

Prevención de riesgos

La Universidad Politécnica de Cartagena considera como uno de sus principios básicos y objetivos fundamentales la promoción de la mejora continua de las condiciones de trabajo y estudio de toda la Comunidad Universitaria. Este compromiso con la prevención y las responsabilidades que se derivan atañe a todos los niveles que integran la Universidad: órganos de gobierno, equipo de dirección, personal docente e investigador, personal de administración y servicios y estudiantes. El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la UPCT ha elaborado un “Manual de acogida al estudiante en materia de prevención de riesgos” que puedes encontrar en el Aula Virtual, y en el que encontraras instrucciones y recomendaciones acerca de cómo actuar de forma correcta, desde el punto de vista de la prevención (seguridad, ergonomía, etc.), cuando desarrolles cualquier tipo de actividad en la Universidad. También encontrarás recomendaciones sobre cómo proceder en caso de emergencia o que se produzca algún incidente. En especial, cuando realices prácticas docentes en laboratorios, talleres o trabajo de campo, debes seguir todas las instrucciones del profesorado, que es la persona responsable de tu seguridad y salud durante su realización. Consúltale todas las dudas que te surjan y no pongas en riesgo tu seguridad ni la de tus compañeros.

CSV:	vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Fecha:	29/01/2019 23:05:41	
Normativa:	Este documento es copia auténtica imprimible de un documento administrativo firmado electrónicamente y archivado por la Universidad Politécnica de Cartagena.			
Firmado Por:	Universidad Politécnica de Cartagena - Q8050013E			
Url Validación:	https://validador.upct.es/csv/vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Página:	10/15	

6. Metodología docente

6.1. Metodología docente*

Actividad*	Técnicas docentes	Trabajo del estudiante	Horas
Clases teóricas en el aula (convencional)	Clase magistral con apoyo de TIC. Cuando sea necesario se utilizará el aula de informática Resolución de dudas planteadas por el alumno o alumna.	<u>Presencial</u> : Toma de apuntes. Planteamiento de dudas	28
		<u>No presencial</u> : Estudio individual	60
Clases prácticas en el aula	Se plantea problemas con simulaciones, estudios de casos reales, dando un tiempo para que la o el estudiante intenten resolverlo.	<u>Presencial</u> : Participación activa. Resolución de ejercicios Planteamiento de dudas	26
Trabajo autónomo del alumnado	Trabajo autónomo realizado por el alumnado previo al trabajo en el aula	<u>No presencial</u> : Estudio individual	30
Tutorías	Resolución de dudas sobre teoría, ejercicios o trabajos	<u>Presencial no convencional</u> : Planteamiento personal de las dudas	6
		<u>Presencial</u> : Planteamiento de dudas haciendo uso por correo electrónico o a través del Aula virtual	15
Asistencia a seminarios	Se plantea problemáticas actuales y con conocimientos muy específicos en el aula en el que la intervención activa del alumnado es fundamental.	<u>Presencial no convencional</u> : Participación activa	3
Realización de actividades de evaluación formativas y sumativas	Al finalizar cada bloque de contenidos se realizará una prueba tipo test en el aula, y se corrige a continuación. Con la finalidad de llevar a cabo un seguimiento del grado de asimilación de los contenidos.	<u>Presencial no convencional</u> : Resolución del test Corrección del test entre estudiantes Planteamiento de dudas	9
Realización de exámenes oficiales	Se evaluará con una prueba escrita	<u>Presencial no convencional</u> : Obligatoriedad de asistencia al examen oficial	3
			180

6.2. Resultados (4.5) / actividades formativas (6.1) (opcional)

Resultados del aprendizaje (4.5)					
Actividades formativas (6.1)	1	2	3	4	5
Clases teóricas en el aula	X	X	X	X	
Clases de problemas en el aula		X	X	X	
Asistencia a seminarios	X	X	X	X	X
Realización de actividades de evaluación formativas y sumativas	X	X	X	X	X

7. Metodología de evaluación

7.1. Metodología de evaluación*

Actividad	Tipo		Sistema y criterios de evaluación*	Peso (%)	Resultados (4,5) evaluados
	Sumativa*	Formativa*			
Resolución de problemas en el aula	x	x	Resolución de ejercicios por parte del alumnado. Evalúa principalmente "habilidades"	Entre el 10 y el 15%	2,3,4,5
Asistencia a seminarios	x	x	Participación activa en seminarios Evalúa habilidades y destreza	Entre el 0 y el 5%	1,2,3,4,5
Asistencia y participación en clase		x	Evalúa habilidades y destreza	Entre el 0 y el 5%	1,2,3,4,5
Realización de actividades de evaluación formativas y sumativas	x	x	Pruebas tipo test autoevaluables intermedias de evaluación continua. (PT)	Entre el 10 y el 20%	1,2,3,4,5
Trabajos y defensa de trabajos individuales y de grupo	x	x	Seguimiento de la plataforma docente interactiva. Exposición y defensa de trabajos. Evalúan, principalmente, habilidades y destrezas.	Entre el 10 y el 15%	1,2,3,4,5
Realización de exámenes oficiales	x		Prueba escrita oficial individual Evalúa el progreso del aprendizaje	Entre el 50 y el 70%	1,2,3,4,5
Prueba global (contemplada según normativa)	x		Examen global	100%	1,2,3,4,5


Tal como prevé el artículo 5, 4) de la Normativa de Evaluación de la UPCT, el estudiante en el que se den las circunstancias especiales recogidas en la Normativa, y previa solicitud justificada al Departamento y admitida por este, tendrá derecho a una prueba global de evaluación. Esto no le exime de realizar los trabajos obligatorios que estén recogidos en la guía docente".

7.2. Mecanismos de control y seguimiento (opcional)

El número de alumnos en clase es reducido, lo que permite realizar un seguimiento personalizado del aprendizaje.

Las pruebas tipo test que se realizan en clase permiten detectar posibles lagunas formativas y consolidar los conceptos más importantes de la asignatura.

Sin embargo, la frecuencia y naturaleza de las preguntas realizadas por el alumnado, así como la intensidad de los correos electrónicos, la asistencia en los horarios establecidos para las tutorías y la participación en el aula virtual, son instrumentos medibles para determinar el avance formativo del estudiante.

CSV:	vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Fecha:	29/01/2019 23:05:41	
Normativa:	Este documento es copia auténtica imprimible de un documento administrativo firmado electrónicamente y archivado por la Universidad Politécnica de Cartagena.			
Firmado Por:	Universidad Politécnica de Cartagena - Q8050013E			
Url Validación:	https://validador.upct.es/csv/vXkDPI8PcVvm0Zyzt0eWYeOVg	Página:	13/15	

8 Bibliografía y recursos

8.1. Bibliografía básica*

Bibliografía recomendada y no asignada por el servicio de documentación a esta asignatura y que se puede encontrar en el servicio de documentación en el siguiente link

http://unicorn.bib.upct.es/uhtbin/cgisirsi/x/0/0/57/28/2634/X?user_id=WEBSERVER.

- **Alcon F.; de Miguel MD.; Galán F. (2010).** *Organización y gestión de empresas ejercicios prácticos aplicados a la empresa agraria y agroalimentaria, actualizados al PGC de 2007*. Ed. UPCT. 85p. ISBN: 9788496997387. Disponible en SALA1-Biblioteca Paseo Alfonso XIII.

(Recomendada para la UD 2)

- **Alonso R.; Serano A. (2008).** *Economía de la Empresa agroalimentaria*. Ed. Mundi-Prensa. 383p. (3º ed) ISBN: 978-84-8476-344-4. Disponible ediciones anteriores en el Servicio de Documentación de la UPCT: <http://www.bib.upct.es/>

(Recomendada para la UD 1, 2)

- **Bueno E. (2002).** *Economía de la empresa. Análisis de las decisiones empresariales*. Ed. Pirámide 758p. ISBN: 8436802071. Disponible en el Servicio de Documentación de la UPCT: <http://www.bib.upct.es/>

(Recomendada para la UD 1, 2 y 3)

- **Morcillo P. (2007).** *Cultura e Innovación empresarial* Ed. Thomson. 327p. ISBN: 84-9732-544-3. Disponible en el Servicio de Documentación de la UPCT: <http://www.bib.upct.es/>

(Recomendada para la UD 3)

8.2. Bibliografía complementaria*

Bibliografía recomendada y no asignada por el servicio de documentación a esta asignatura.

- **Aznar J.A.; Calatrava-Requena J. (2014).** *Ciencia e innovación en el sistema agroalimentario español*. Ed. Cajamar 758p. ISBN: 2173-7568. Disponible en el <http://www.publicacionescajamar.es/publicaciones-periodicas>
- **Daft R. (2011)** *Teoría y diseño organizacional*. Ed. CENGAGE. Learning. 650p. México. ISBN: 978-0-324-59889-6.
- **Gallego A.; Martínez E. (2003).** *Organización empresarial*. Ed. UPCT. 255p. ISBN 84-95781-08-5
- **Gallego A.; Martínez E. (2003).** *Administración de la Producción*. Ed. UPCT.406. ISBN 84-95781-09-3

8.3. Recursos en red y otros recursos

- <http://www.fao.org>
- <http://epp.eurostat.ec.europa.eu>
- <http://www.magrama.gob.es>
- <http://www.ine.es/>
- <http://www.carm.es>
- <http://www.agro-alimentarias.coop>
- <http://www.mercasa.es/>
- <http://www.alimarket.es>
- <http://www.copa-cogeca.be>
- <http://www.horticom.com/portada/>

Página web: Indicadas por el profesor, servicio de documentación de la UPCT y otros recursos informáticos de libre disposición elegidos por los alumnos/as.

Aula virtual de la UPCT