



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
SEMINARIO DESARROLLO DE COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Electivo

Carga horaria total: 20 horas

Docente: Mirna Sanchez

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Desarrollar habilidades emprendedoras mediante diferentes actividades en donde los alumnos podrán identificar su perfil profesional, habilidades, actitudes y potencial empresarial, ya sea para emprender un nuevo negocio o bien para trabajar como agente de cambio desde su puesto de trabajo.
- Motivar a los estudiantes de grado de la carrera de Ingeniería en Alimentos a visualizarse como agentes de cambio en el medio académico-emprendedor a partir de su accionar como profesionales.

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Tener una actitud profesional emprendedora

Contenidos mínimos: Perfil de la persona emprendedora, de la idea al proyecto. Plan de negocio, aspectos jurídicos, impositivos y financieros. Plan de negocios.

Programa analítico

Unidad 1: ¿Qué es emprender? Impacto del emprendedorismo en la economía. El emprendedor. Tipos de emprendedores. El proceso de emprender. Recursos y capacidades del emprendedor: Cambios de paradigma. Conceptos de cadena de valor, solución de problemas y satisfacción de necesidades.

Unidad 2: Creatividad. Concepto y diferencia con innovación. La creatividad como competencia permanente en el proceso emprendedor.

Unidad 3: Competencias emprendedoras. Diferencia entre ideas y oportunidades de negocio.

Unidad 4: Validación de ideas. Aspectos a considerar desde el desarrollo de la idea de negocio: legales, impositivos, de costos y financieros.

Unidad 5: Trabajo en equipo. Roles. Liderazgo.

Unidad 6: Modelo de negocio y Plan de negocio.

Unidad 7: Redes. Tipos de contactos. Importancia de las redes en el proceso emprendedor

Unidad 8: Financiamiento público y privado de proyectos. Ciclo de vida de los proyectos y necesidad de financiamiento. Tipos de financiamiento.

Bibliografía

- Cajina, G. (2010). Coaching para emprender: Cambia tu rumbo. Despide a tu jefe. Ediciones Díaz de Santos.
- Briasco, I. (2016). El desafío de emprender en el siglo XXI: herramientas para desarrollar la competencia emprendedora (Vol. 11). Narcea Ediciones.

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una carga de 8 horas de actividades prácticas

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. Las clases se desarrollan en un

ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Clase de resolución de actividades: El estudiantado cuenta con guías de actividades que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas la docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón, material digital multimedia, textos y aula virtual.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente.

Las instancias evaluativas calificadas constan del cumplimiento de las actividades de cada clase y entrega de un trabajo final de forma individual a tiempo y de acuerdo a las consignas dadas por la docente. El trabajo consistirá en el desarrollo de una idea de negocio y distintas aristas del negocio alrededor de esa idea.