



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

**Departamento de Ciencia y Tecnología**

**Carrera Ingeniería en Alimentos**

**Núcleo Superior Complementario**

**Prerrequisitos obligatorios:** Economía

**Carga horaria total:** 20 horas

**Docente:** Mirna Sanchez

**Año lectivo:** 2023 y 2024

**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.

### Cronograma tentativo

La asignatura se dicta en 5 clases de 4 horas cada una.

Clase	Tema	Tipo de actividad
-------	------	-------------------

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 valor, solución de problemas y satisfacción de necesidades.	Clase expositiva
2	<b>Unidad 2:</b> Creatividad. Concepto y diferencia con innovación. La creatividad como competencia permanente en el proceso emprendedor. <b>Unidad 3:</b> Competencias emprendedoras. Diferencia entre ideas y oportunidades de negocio.	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
3	<b>Unidad 4:</b> Validación de ideas. Aspectos a considerar desde el desarrollo de la idea de negocio: legales, impositivos, de costos y financieros. <b>Unidad 5:</b> Trabajo en equipo. Roles. Liderazgo.	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
4	<b>Unidad 6:</b> Modelo de negocio y Plan de negocio. <b>Unidad 7:</b> Redes. Tipos de contactos. Importancia de las redes en el proceso emprendedor	Clase expositiva teórica / Resolución de actividades.
5	<b>Unidad 8:</b> Financiamiento público y privado de proyectos. Ciclo de vida de los proyectos y necesidad de financiamiento. Tipos de financiamiento.	Clase expositiva teórica y práctica