

**FORMATO INSTITUCIONAL DE CURSOS REGULARES**

TITULO DEL CURSO: ECONOMIA Y MANAGEMENT  
 PROGRAMA DE POSTGRADO: ECONOMIA  
 CURSO: ECONOMIA Y MANAGEMENT  
 PROFESOR TITULAR: DR. JOSE DE JESUS BRAMBILA PAZ  
 CLAVE DE PROFESOR \_\_\_\_\_  
 COLABORADOR (ES): \_\_\_\_\_  
 (ANOTAR NOMBRE Y CLAVE DE CADA PROFESOR \_\_\_\_\_)  
 CORREO ELECTRÓNICO: jbrambilaa@colpos.mx  
 TELÉFONO: \_\_\_\_\_ EDIFICIO/PLANTA/NÚMERO \_\_\_\_\_  
 CLAVE DEL CURSO: \_\_\_\_\_ PRE-REQUISITOS: \_\_\_\_\_

TIPO DE CURSO:

- Teórico  
 Práctico  
 Teórico-Práctico

PERIODO:

- Primavera  
 Verano  
 Otoño

SE IMPARTE A :

- Maestría en Ciencias  
 Doctorado en Ciencias  
 Maestría Tecnológica

MODALIDAD:

- Presencial  
 No presencial  
 Mixto

CRÉDITOS: 3

HORAS TEORÍA:

Presenciales 54 hrs  
 Extra clase 138  
 Total 192

HORAS PRÁCTICA:

LABORATORIO \_\_\_\_\_  
 CAMPO \_\_\_\_\_  
 INVERNADERO \_\_\_\_\_

Nota: Un crédito equivale a 64 horas totales (presenciales y extra clases)

**OBJETIVO GENERAL DEL CURSO**

---

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
3	<p><b>1. LA TRANSMUTACION DE LAS PLANTAS Y ANIMALES</b></p> <p>1.1. La domesticación y las sustancias tóxicas</p> <p>1.2. La cocina y las sustancias tóxicas</p> <p>1.3. La domesticación y los sistemas naturales</p> <p>1.4. De los alimentos primitivos a los actuales</p>	<p><i>Adquirir conocimientos sobre como el ser humano desde épocas antiguas ha trasmutado a plantas y animales para poder usarlos como alimento, materia prima o para ayudarlo en las faenas.</i></p>
9	<p><b>2. EL CANAL COMERCIAL TRADICIONAL</b></p> <p>2.1. Origen del canal comercial tradicional</p> <p>2.2. Las características de la producción</p> <p>2.3. La formación de un canal comercial tradicional</p> <p>2.4. Ajuste del canal comercial tradicional a las características de los consumidores actuales</p> <p>2.4.1. Las características del consumidor</p> <p>Ingreso y egresos</p> <p>Sexo</p> <p>Edad</p> <p>Origen y residencia</p> <p>Tradiciones</p> <p>Estilo de vida</p> <p>Prevención de enfermedades</p> <p>2.5. Crisis del canal comercial</p> <p>2.5.1. El cambio de propiedad de los productos agroalimentarios</p> <p>2.5.2. El comercio de productos genéricos</p> <p>2.5.3. Abasto (rendimiento)</p> <p>2.5.3. Calidad (variable)</p> <p>2.5.4. Precio (volátil)</p> <p>2.5.5. Cambio de propiedad (ganar-perder)</p> <p>2.5.6. Transporte (frecuente-food miles)</p> <p>2.5.7. Desperdicio (en todas la etapas)</p>	<p><i>Determinar el origen y características del canal comercial tradicional y analizar los elementos que lo ponen en crisis.</i></p>
3	<p><b>3. TENDENCIAS DE LOS CONSUMIDORES</b></p> <p>3.1 Las tendencias mundiales de consumo de alimentos y productos agropecuarios</p>	<p><i>Identificar las tendencias de los consumidores de alimentos y productos agropecuarios a</i></p>

	3.2 Tendencias de consumo de alimentos y productos agropecuarios en México	<i>nivel mundial y nacional.</i>
3	<p><b>4. TENDENCIAS DE LOS AGRONEGOCIOS</b></p> <p>4.1. Los agronegocios en México y en el mundo <i>Vinculación de los pequeños Productores a las redes de valor. Desarrollo de proveedores</i></p> <p>4.1.2. Surgimiento de nuevos modelos de negocios. <i>Responsabilidad social empresarial Negocios verdes o ecológicos Agronegocios incluyentes</i></p> <p>4.1.3. La inocuidad y la trazabilidad como eje central para la competitividad. <i>Certificaciones Normas oficiales mexicanas Normas oficiales internacionales Trazabilidad</i></p> <p>4.1.4. El concepto de agroturismo.</p>	<i>Identificar las principales tendencias de los agronegocios en México y en el mundo</i>
9	<p><b>5. FORMACION DE REDES DE VALOR</b></p> <p>5.1 La red de valor 5.2 Características de la red de valor 5.3 Las características de la red de valor 5.4 Identificación de los agentes que integran la red de valor 5.4.1 Los proveedores 5.4.2 Los Insumos 5.4.3 El financiamiento 5.4.5 Aspectos legales 5.4.6 Alianzas estratégicas 5.5 Articulación de la red de valor 5.6 Ventajas y desventajas de una red de valor 5.7 Propuesta de valor 5.8 Vetas de valor</p>	<i>Determinar que es una red de valor, cuáles son los principales agentes que la conforman y cuáles son las ventajas y desventajas que presenta, así también identificar vetas de valor y acciones que agreguen valor a los productos agropecuarios</i>
12	<p><b>6. LA BIOECONOMIA</b></p> <p>6.1 Los Fundamentos de la Bioeconomía</p> <p>6.1.1 Primer fundamento 6.1.2 Segundo fundamento 6.1.3 Tercer fundamento 6.1.4 Cuarto fundamento 6.1.5 Quinto fundamento</p>	<i>Determinar que es la Bioeconomía, los fundamentos en los que se basa, sus usos y la vinculación con las ciencias.</i>
9	<p><b>7. ECONOMIA CIRCULAR</b></p> <p>7.1 Concepto de economía circular 7.2 Diferencia entre economía lineal y circular 7.3 Principios de la economía circular 7.4 La economía circular y su vinculación con otras ciencias 7.4.1 La biotecnología y la economía circular</p>	<i>Identificar las diferencias entre economía lineal y circular, los principios en los que se rige la economía circular, su vinculación con otras ciencias y sus aplicaciones.</i>

	7.4.2 La nanotecnología y la economía circular 7.5 Los agroparques 7.6 Los tecno polos	
6	8. PLAN DE NEGOCIOS 8.1. Idea de negocio 8.2. Naturaleza de la empresa 8.3. Riesgos y oportunidades del mercado 8.4. Procesos tecnológicos 8.5. Estructura organizacional 8.6. Análisis financiero 8.7. Proceso de planeación 8.8. Resumen ejecutivo	<i>Identificar y diseñar un plan de negocios que permita al estudiante aterrizar su idea de negocio de un producto de la bioeconomía.</i>

EN CASO DE CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO O PRÁCTICO, SE DEBERÁ AGREGAR EL MANUEL DE PRÁCTICAS CORRESPONDIENTE, CUYO FORMATO DE CADA PRÁCTICA, DEBE ESTAR INTEGRADO POR PROTOCOLO, BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA Y EVALUACIÓN. EL PROTOCOLO DE CADA PRÁCTICA DEBE INCLUIR, INTRODUCCIÓN-REVISIÓN DE LITERATURA, MATERIALES Y MÉTODOS, MÁS INDICACIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE RESULTADOS, DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.

---

LISTA DE PRÁCTICAS

(TITULO, OBJETIVOS PUNTUAL, NUM. DE HORAS)

---

---

RECURSOS DIDÁCTICOS

---

***Aula, pizarrón, bibliotecas, sala de lectura, cubículos para trabajo en equipo, trabajos de investigación del profesor***

---

---

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

---

Normas de evaluación

Criterios de exposiciones:

- Disciplina y puntualidad en la presentación
- Originalidad
- Calidad del trabajo
- Uso de materiales didácticos

Se evaluará mediante lista de cotejo.

Criterios de participaciones:

- Discusión sobre el tema en cuestión
- Respeto de las participaciones de los demás, sin menoscabo de la autocrítica y crítica constructiva

Se evaluará mediante lista de cotejo.

Criterios de trabajo final:

- Contenido
- Desarrollo metodológico
- Uso correcto de la gramática
- Fuentes de información suficientes

Se evaluará mediante lista de cotejo.

Procedimiento de evaluación

1. Exposiciones
2. Participaciones
3. Trabajo
4. Examen

Bibliografía

1. Alcaly, Roger. 2003. The new economy. FSG.
2. Alcaraz, R. R. 2011. El emprendedor de éxito. Editorial McGrawHill. México.
3. Alcaraz, R. R. 2011. El emprendedor de éxito. Editorial McGrawHill. México.
4. Aramyan, Lusine H.; Alfons Oude; Jack Vander Vorst and Yolaf Van Kooten. 2007. "Performance measurement in agri-food supply chains: a case study" Supply chain management: an International Journal. Vol. 12, num. 4.
5. Atkins, Peter e Ian Bowler. 2001. Food in society: Economy, culture, geography. Arnold, Oxford University Press Inc. New York.
6. Avery, Robert. Cancer, epigenetic and nutrigenomics: How food affect your cancer genes <http://ezinearticles.com/?expert=RobertAverymd>.
7. Becker, Gary S. 1977. The economics approach to human behavior. Chicago Press,
8. Boret, David y Joseph Martha. 2004. Value nets: Breaking the supply chain to unlock hidden profits. John Wiley and Sons, Inc.
9. Brambila Paz, José de Jesús. 2006. En el umbral de una agricultura nueva. Universidad Autónoma Chapingo y Colegio de Postgraduados.
10. Bresciani, Edda. 2004. Alimentos y bebidas del antiguo Egipto. España.
11. Calestous, Juma y Konde Victor. 2001. "The new bioeconomy: Industrial and environmental biotechnology in developing countries" United Nations Conference on trade and development unctad/ditc/td712. United Nations, Geneva 15-16 de noviembre de 2001.
12. Chaudhry, Qasim; Laurence Castle and Richard Watkins. 2010. Nanotechnologies in food. Royal Society of Chemistry publishing.
13. Chopra, Sunil y Peter Meindl. 2007. Supply chain management: strategy, planning and operation. 3a ed. Pearson Prentice Hall. Chapter 14.
14. Cocks, Jack y Hamish Gow. 2003. "Supplier relationship development in the food industry of transition economics: the case of Interbren" Journal of food distribution research, vol. 34, num. 3.
15. CONABIO. 2006. "Taller de discusión sobre farmagricultura molecular". 7 de junio de 2006. México, D.F. (Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad establecida por el gobierno mexicano).
16. Cortones, Alfio. 2004. "Autoconsumo y mercado: La alimentación rural y urbana en la baja Edad Media" en Flandrín Jaen-Louise y Montanari Massimo. Historia de la alimentación. Editorial Trea, S.L. España.
17. Del Río, Moreno y López y Sebastián, Lorenzo E. 1996. "El trigo en la Ciudad de México: Industria y comercio de un cultivo importado (1521-1564)". Revista
18. Eco Etno Botánica, bloque 3. Universidad de Murcia, Facultad de Biología. Lecturas 2007/2008.
19. Esty, Daniel C. y Andrew S. Winston. 2006. Green to gold: How smart companies use environmental strategy to innovate, create value and build competitive advantage. Yale University Press.
20. FAO. 2011. El estado de los recursos de tierras y aguas del mundo para la alimentación y la agricultura. Como gestionar los sistemas en peligro. FAO. Roma.
21. FAO. (2010). Agro-based clusters in developing countries: staying competitive in a globalized economy. (E. Gálvez-Nogales, Ed.) Roma: FAO
22. Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari. 2004. Historia de la alimentación. Editorial Trea, S.L. España.
23. Freiberg, K. y J. 2004. Desafiando la forma tradicional de hacer negocios. Ediciones Gestión 2000. España.
24. Fuchs, Nankathryn. 2003. Modified citrus pectin: mcp. Basic health publication, Inc.
25. Fukuda-Parr, Sakiko. 2007. The gene revolution: GM crops and unequal development. Earth scan, London.

26. Alcaly, Roger. 2003. The new economy. FSG.
27. Alcaraz, R. R. 2011. El emprendedor de éxito. Editorial McGrawHill. México.
28. Alcaraz, R. R. 2011. El emprendedor de éxito. Editorial McGrawHill. México.
29. Aramyan, Lusine H.; Alfons Oude; Jack Vander Vorst and Yolaf Van Kooten. 2007. "Performance measurement in agri-food supply chains: a case study" Supply chain management: an International Journal. Vol. 12, num. 4.
30. Atkins, Peter e Ian Bowler. 2001. Food in society: Economy, culture, geography. Arnold, Oxford University Press Inc. New York.
31. Avery, Robert. Cancer, epigenetic and nutrigenomics: How food affect your cancer genes <http://ezinearticles.com/?expert=RobertAverymd>.
32. Becker, Gary S. 1977. The economics approach to human behavior. Chicago Press,
33. Boret, David y Joseph Martha. 2004. Value nets: Breaking the supply chain to unlock hidden profits. John Wiley and Sons, Inc.
34. Brambila Paz, José de Jesús. 2006. En el umbral de una agricultura nueva. Universidad Autónoma Chapingo y Colegio de Postgraduados.
35. Bresciani, Edda. 2004. Alimentos y bebidas del antiguo Egipto. España.
36. Calestous, Juma y Konde Victor. 2001. "The new bioeconomy: Industrial and environmental biotechnology in developing countries" United Nations Conference on trade and development unctad/ditc/ted712. United Nations, Geneva 15-16 de noviembre de 2001.
37. Chaudhry, Qasim; Laurence Castle and Richard Watkins. 2010. Nanotechnologies in food. Royal Society of Chemistry publishing.
38. Chopra, Sunil y Peter Meindl. 2007. Supply chain management: strategy, planning and operation. 3a ed. Pearson Prentice Hall. Chapter 14.
39. Cocks, Jack y Hamish Gow. 2003. "Supplier relationship development in the food industry of transition economics: the case of Interbren" Journal of food distribution research, vol. 34, num. 3.
40. CONABIO. 2006. "Taller de discusión sobre farmagricultura molecular". 7 de junio de 2006. México, D.F. (Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad establecida por el gobierno mexicano).
41. Cortones, Alfio. 2004. "Autoconsumo y mercado: La alimentación rural y urbana en la baja Edad Media" en Flandrin Jaen-Louise y Montanari Massimo. Historia de la alimentación. Editorial Trea, S.L. España.
42. Del Río, Moreno y López y Sebastián, Lorenzo E. 1996. "El trigo en la Ciudad de México: Industria y comercio de un cultivo importado (1521-1564)". Revista
43. Eco Etno Botánica, bloque 3. Universidad de Murcia, Facultad de Biología. Lecturas 2007/2008.
44. Esty, Daniel C. y Andrew S. Winston. 2006. Green to gold: How smart companies use environmental strategy to innovate, create value and build competitive advantage. Yale University Press.
45. FAO. 2011. El estado de los recursos de tierras y aguas del mundo para la alimentación y la agricultura. Como gestionar los sistemas en peligro. FAO. Roma.
46. FAO. (2010). Agro-based clusters in developing countries: staying competitive in a globalized economy. (E. Gálvez-Nogales, Ed.) Roma: FAO
47. Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari. 2004. Historia de la alimentación. Editorial Trea, S.L. España.
48. Freiberg, K. y J. 2004. Desafiando la forma tradicional de hacer negocios. Ediciones Gestión 2000. España.
49. Fuchs, Nankathryn. 2003. Modified citrus pectin: mcp. Basic health publication, Inc.
50. Fukuda-Parr, Sakiko. 2007. The gene revolution: GM crops and unequal development. Earth scan, London.

51. Rotman, David. 2009. "Can technology save the economy". Technology review, vol. 112, número 3. pp. 44-5. MIT.
52. Soriano del Castillo, José Miguel. 2007. Micotoxinas en alimentos. Editorial Díaz de Santos. España.
53. Stevens, E.S. 2002. Green plastics: An introduction to the new science of biodegradable plastics. Princeton University Press.
54. Williamson, Oliver and Scott E. Masten. 1999. The economics of transaction cost. An Elgar critical writing reader. Cheltenham, U.K.
55. Wool, Richard P y Xiuzhi Susan Sun. 2005. "Bio-base polymers and composites" el servier Academic Press.
56. Wolff, George. 2001. The biotech investor's bible. John Wiley and Sons, Inc.
57. Yaktine annl and Robert Pool. 2007. Nutrigenomics and beyond: Informing the future. Institute of medicine of the national academies Press, Washington D.C.