



MÁSTER EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS (MAGEA)

Este máster se imparte los viernes tarde y sábados mañana en las aulas de IME Business School, situadas en el Edificio FES, Campus Miguel Unamuno, Salamanca (junto a estación de autobuses). Las clases comenzarán el 29-01-2016 y terminarán el 29-10-2016, durante agosto y las 3 últimas semanas de julio no habrá clase.

El máster cuenta con el patrocinio de la Junta de Castilla y León que paga una parte de la matrícula. También cuenta el máster con el apoyo del Instituto Multidisciplinar de Empresa (IME), que tiene una decidida vocación de colaboración con el sector agroalimentario. Una de sus líneas de actuación es el apoyo de este sector, en el cual se encuadran acciones formativas como el Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) y otras de investigación aplicada como el proyecto “Desarrollo del sector vacuno de carne en la provincia de Salamanca: mejoras en el rendimiento técnico-económico y en la calidad” financiado por la Diputación Provincial de Salamanca y desarrollado en estrecha colaboración con empresas del sector.



1. PRESENTACIÓN:

La industria alimentaria es una de las más importantes a nivel nacional y europeo. A nivel europeo es el sector industrial de mayor tamaño en términos de ventas (14,9%), valor añadido (12,9%) y empleo (15%). A nivel nacional, según los datos del Informe Económico 2013 de FIAB, el sector de la alimentación y bebidas está formado por 28.762 empresas, lo que representa el 15,8% del total de empresas de la industria manufacturera. La industria española de alimentación y bebidas cerró

2013 con una facturación que alcanzó los 91.903 millones de euros en ventas netas de productos del sector, lo que supuso, un crecimiento nominal del 1,9% respecto al año pasado, manteniendo así su posición de primer sector industrial de la economía española. En Castilla y León existen 3.073 empresas dedicadas a la agroalimentación que facturan 10.102 millones de euros, el 10% de la facturación de la industria alimentaria nacional. Se trata, por tanto, de una industria básica en la economía continental que, además, por su fragmentación y localización dispersa se encuentra presente en numerosos núcleos de población siendo así la que tiene mayor potencial para generar empleo tanto en ámbitos urbanos como rurales. Por otro lado, en la segunda mitad del año, el sector creó cerca de 15.000 empleos, mientras que en la economía española se destruyeron alrededor de 25.000 empleos -de los cuales 23.000 fueron de la industria manufacturera-. Además, cabe destacar también que, en términos de Valor Añadido Bruto, ha incrementado el mismo en términos reales un 38% desde el año 2000, pasando de representar algo menos del 14% de la industria manufacturera a suponer casi el 22%.

En definitiva, la industria alimentaria es un sector que ha sabido superar la crisis económica incrementando incluso su peso en la actividad económica nacional, y todavía cuenta con capacidad para alcanzar mayores cotas de desarrollo. Por ese motivo, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y en nuestro ámbito la Consejería de Agricultura y Ganadería están comprometidas en un plan estratégico de apoyo al desarrollo del sector agroalimentario en todos sus ámbitos, que se concreta en unas medidas de actuación recogidas en el programa “Futura Alimentaria Castilla y León 2014-2017”. En materia de formación las cuatro universidades públicas de Castilla y León (Universidad de Burgos, Universidad de León, Universidad de Salamanca y Universidad de Valladolid) han trabajado conjuntamente con la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, para la implantación de estudios especializados con contenidos muy prácticos adaptados a las necesidades de las empresas agroalimentarias que complementen la amplia oferta educativa que tiene la Comunidad dirigida al sector agroalimentario. Fruto de esta colaboración entre universidades y Conserjería de Agricultura y Ganadería ha surgido el Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) con el objetivo de facilitar el desarrollo profesional de los alumnos y al mismo tiempo contribuir al desarrollo del sector agroalimentario.



En este contexto, el MAGEA surge como una iniciativa de formación universitaria de calidad orientada al desarrollo del sector agroalimentario, pues contará con la colaboración de las empresas más destacadas del sector aportando los conocimientos de sus mejores profesionales como docentes

y facilitando la incorporación de los alumnos al mercado laboral. Además, el MAGEA es una iniciativa que pretende ser cercana, pues gracias a la colaboración de todas las universidades públicas de la región podemos estar cerca del alumno independientemente de su lugar de residencia. Para facilitar que la realización del MAGEA sea compatible con la actividad que el alumno pueda desarrollar en el sector agroalimentario hemos organizado una formación semipresencial, que únicamente requiere la presencia de los alumnos los viernes por la tarde y los sábados por la mañana.

Al ser un programa interuniversitario el MAGEA cuenta con los mejores profesores de las cuatro universidades públicas y con los mejores profesionales del sector agroalimentario. Adicionalmente, los alumnos obtendrán un título interuniversitario por cuatro universidades que cuentan con gran prestigio en algunos casos entre las de mayor antigüedad a nivel mundial. En concreto, el alumno obtendrá el título de Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) por las Universidades de Salamanca, Burgos, León y Valladolid.

Los alumnos del MAGEA contarán con una formación de primer nivel en el marco económico y legislativo del sector agroalimentario, la organización y estrategia de la empresa agroalimentaria, finanzas y contabilidad de la empresa agroalimentaria, comercialización agroalimentaria, gestión técnico-alimentaria y creación de empresas agroalimentarias. La experiencia investigadora, docente y de prestación de servicios al sector agroalimentario de las cuatro universidades es la mejor garantía para una adecuada formación de directivos, mandos medios y técnicos del sector agroalimentario.

Por todo ello, te animamos a que te informes sobre los contenidos del MAGEA y demás detalles en infoime@usal.es y si estimas que es una alternativa adecuada para tu formación inicies el proceso de admisión.

2. TÍTULO:

El alumno obtendrá el título de Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) por las Universidades de Salamanca, Burgos, León y Valladolid.



3. OBJETIVOS:

El **objetivo** del Máster es dotar a los participantes de los conocimientos técnicos necesarios para gestionar una empresa agroalimentaria en un entorno globalizado y cambiante para poder hacer frente a los retos que se presentan en el actual contexto empresarial dentro del sector. En concreto, el MAGEA pretende proporcionar a los alumnos:

- Una formación integral en el área de gestión aplicada al mercado agroalimentario para entender la organización en su totalidad y afrontar la gestión en un entorno en continuo cambio.
- Una visión completa de la cadena de valor agroalimentaria para comprender las interrelaciones existentes y su impacto en el ámbito empresarial.
- Las técnicas y herramientas más innovadoras de gestión empresarial de soporte a la toma de decisiones de negocio.
- Desarrollo de habilidades y conocimientos de dirección de empresas claves en el éxito profesional.
- Pensamiento estratégico global y una actitud innovadora a la hora de afrontar problemas y desafíos de negocio.
- Instrumentos necesarios para la creación de una empresa agroalimentaria.

4. DESTINATARIOS:

Atendiendo a los objetivos que persigue la titulación, los destinatarios serán todos aquéllos titulados universitarios pertenecientes a **titulaciones preferiblemente técnicas** y relacionadas con el sector agroalimentario directa o indirectamente. Concretamente sin que suponga una enumeración exhaustiva el MAGEA se dirige a:

- Egresados con titulación reciente o no en diversas titulaciones de carácter técnico de Grado o Máster (Ingeniería en Industrias Agroalimentarias, Ingeniería Agrícola, Ciencias ambientales, Enología, Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Biotecnología, Química, Nutrición,...) para los cuales el máster tendrá un carácter formativo necesario para la gestión empresarial y complementario de su titulación previa para trabajar por cuenta ajena o para emprender una actividad empresarial en el sector agroalimentario.
- Profesionales y técnicos de pequeñas, medianas o grandes empresas agroalimentarias, que bien por interés propio o a demanda de la empresa deseen recibir una formación más especializada.
- Profesionales del sector público o privado que deben prestar servicios de asesoramiento y/o tramitación a personas, empresas o instituciones relacionadas con el sector agroalimentario.



5. PLAN DE ESTUDIOS:

El Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) está adaptado al Espacio Europeo de Educación Superior y tiene una carga lectiva de 60 créditos ECTS. Un crédito ECTS es la unidad de medida de tiempo que por término medio el alumno debe dedicar para realizar el MBA. Como referencia para un alumno medio cada crédito ECTS supondría 25 horas de dedicación (incluyendo todo tipo de actividades). Las enseñanzas se estructuran de la siguiente forma:

- 42 ECTS en asignaturas obligatorias
- 12 ECTS en asignaturas optativas (incluye 6 ECTS de Prácticas en Empresas)
- 6 ECTS en el Trabajo Fin de Máster

La siguiente tabla recoge los módulos y las asignaturas indicando los créditos y tipología, donde OB significa obligatoria y OP optativa

Módulos	ECTS	Asignaturas	ECTS	Tipo	Semestre
Marco económico y legislativo del sector agroalimentario	6	Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria	3	OB	S1
		Legislación del sector agroalimentario	3	OB	S1
Organización y estrategia en la empresa agroalimentaria	12	Organización de la empresa agroalimentaria	4,5	OB	S1
		Planificación estratégica	4,5	OB	S2
		Gestión medioambiental de la empresa agroalimentaria	3	OP	S2
Finanzas y contabilidad en la empresa agroalimentaria	9	Contabilidad y control de gestión	4,5	OB	S1
		Dirección Financiera	4,5	OB	S1
Comercialización agroalimentaria	12	Marketing agroalimentario	4,5	OB	S1
		Comercialización internacional	4,5	OB	S2
		Aplicación de las TIC en la empresa agroalimentaria	3	OP	S2
Gestión técnico-alimentaria	9	Gestión de la calidad agroalimentaria	3	OB	S2
		Gestión de la seguridad alimentaria	3	OB	S1
		Gestión técnica de empresas agroalimentarias	3	OB	S1
Creación de Empresas Agroalimentarias	6	Creación y puesta en marcha de empresas	3	OP	S2

agroalimentaria					
		Modelos de negocio e innovación en el sector agroalimentario	3	OP	S2
Práctica y Experiencia Empresarial	12	Proyecto de Máster	6	TFT	S2
		Prácticas en Empresas	6	OP	S2

6. ORGANIZACIÓN Y METODOLOGÍA DOCENTE:

Con el objetivo de acercar el MAGEA a todas las personas relacionadas con el sector agroalimentario, se ha optado por un **modelo de docencia semipresencial**, organizando la docencia presencial en viernes tarde y sábado mañanas. En concreto, el modelo semipresencial consiste en impartir la mayor parte de las asignaturas en el Campus universitario por parte de profesorado y profesionales del sector agroalimentario. El resto se impartirían en la modalidad a distancia lo que permite concentrar la docencia en torno a los fines de semana, durante los cuales también habría tutorías presenciales de estas asignaturas.

Para las asignaturas de carácter presencial se utilizará siempre que sea posible el método del caso, ofreciendo unos conocimientos totalmente aplicables e interactuando con los alumnos, con el fin de conseguir la máxima calidad de la docencia.

Las asignaturas a distancia también hemos establecido unos criterios de mínimos que garanticen la calidad docente, los cuales son:

- Mínimos de materiales para cubrir el equivalente a 9 horas de actividad docente por cada crédito ECTS:
 - 3 videos con un mínimo de 10 minutos cada uno. El primero debe ser de presentación global del material y los objetivos a conseguir, el segundo de apoyo para alcanzar el conocimiento y el tercero final para consolidar los conocimientos que debe tener el alumno (tiempo de dedicación por el estudiante 1,5 horas)
 - 1 documento PDF de contenidos de texto mínimo 60 páginas (tiempo de dedicación por el estudiante 6 horas)
 - 1 test de autoevaluación (tiempo de dedicación por el estudiante 1,5 horas)
- Para que el estudiante pueda dedicar las 16 horas restantes también debe haber ejercicios prácticos, trabajos, realización de actividades en el campus virtual (participación en foros, etc.), etc.
- Mínimo de dos tutorías individualizadas por alumno de al menos 15 minutos por Skype con el profesor que ha preparado los materiales. Las tutorías las imparten los profesores que realizan el material.
- Debe haber al menos una hora de tutorías por crédito presencial, para asegurar que los alumnos han obtenido la adecuada comprensión de la materia y puedan plantear todas sus dudas.
- El examen final será presencial y el profesor responsable estará disponible por si surge alguna duda.

Asignaturas Presenciales	Asignaturas a Distancia
Organización de la empresa agroalimentaria	Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria
Planificación estratégica	Legislación del sector agroalimentario
Dirección Financiera	Gestión medioambiental de la empresa agroalimentaria
Marketing agroalimentario	Contabilidad y control de gestión
Comercialización internacional	Gestión de la calidad agroalimentaria
Aplicación de las TIC en la empresa agroalimentaria	Gestión de la seguridad alimentaria
Creación y puesta en marcha de empresas agroalimentaria	Gestión de operaciones en la cadena agroalimentaria
Modelos de negocio e innovación en el sector agroalimentario	
Proyecto de Máster	
Prácticas en Empresas	

7. CONTENIDOS:

Según el Plan de Estudios que se refleja en el punto 5, el MAGEA se estructura en 7 módulos, que integran un total de 17 asignaturas, cuyos contenidos se describen a continuación.

MARCO ECONÓMICO Y LEGISLATIVO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO (6 ECTS)

Asignatura I. Política Agraria, Pesquera y Agroalimentaria (3 ECTS)

- Marco económico del sector agroindustrial
 - o La producción agraria y alimentaria
 - o El sistema agroalimentario y sus tendencias a nivel mundial
 - o El sistema agroalimentario en España y en Castilla y León
 - o La cadena de valor y la formación de precios
- La política comercial mundial de productos agroalimentario
 - o El intercambio internacional de productos agrarios y alimentarios

- Acuerdos comerciales internacionales
- La OMC y otros organismos comerciales internacionales
- Efectos de la globalización en el sector agroalimentario
- Política Común Agraria, Pesquera y Agroalimentaria
 - Causas y condicionantes de la intervención en el sector agrario y agroalimentario. Instrumentos de intervención
 - Pasado, presente y futuro de la Política Agraria Común
 - La Política Pesquera
 - La Ley de Mejora de funcionamiento de la cadena alimentaria
 - La Ley de integración cooperativa
 - La Política de I+D+i
 - Estrategia de apoyo al sector agroalimentario en Castilla y León

Asignatura II. Legislación del sector agroalimentario (3 ECTS)

- Principios básicos del derecho e instituciones relacionadas con el sector agroalimentario
 - Norma y Ley. Bases del derecho
 - Ordenamiento jurídico y organización administrativa en materia alimentaria a nivel europeo, nacional y autonómico
 - Niveles de organización internacional (codexalimentarius), europeo, nacional y autonómico en materia alimentaria
- El marco legal de la actividad agroindustrial
 - El marco legal de la actividad agroindustrial: territorio y medio ambiente
 - El marco legal específico de la industria agroalimentaria: tramitación de instalación de empresas
- Regulación de los productos alimentarios. El código alimentario español
 - Legislación alimentaria horizontal
 - Sanidad
 - Consumo
 - Higiene
 - Residuos y contaminantes
 - Control
 - Manipulación
 - Aditivos
 - Etiquetado
 - Envases
 - Legislación alimentaria vertical
 - Carnes y derivados
 - Pesca y acuicultura
 - Leche y derivados. Huevos. Grasas comestibles
 - Productos de origen vegetal
 - Vino y aceites
 - Bebidas alcohólicas y no alcohólicas
 - Otros alimentos

- Marcas de calidad: DOPs, IGP, ETGs...

ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA (12 ECTS)

Asignatura III. Organización de la empresa agroalimentaria (4,5 ECTS)

- La empresa agroalimentaria como sistema empresarial
- Los objetivos empresariales y la competitividad
- Diseño y estructuras de la industria agroalimentaria
- Toma de decisiones en la empresa Agroalimentaria
- Gestión de la personas en la organización
- Atracción, selección y retención de talento
- Análisis del trabajo, rediseño de puestos y gestión por competencias
- Motivación, Incentivos y sistemas retributivos

Asignatura IV. Planificación estratégica (4,5 ECTS)

- Fundamentos de dirección general
- Definición de objetivos: misión, visión y valores
- Análisis estratégico: análisis del entorno institucional, análisis de los mercados y las industrias agroalimentarias, cadena de valor en el sector agroalimentario, análisis VRIO
- Fuentes de ventaja competitiva en el sector agroalimentario: bases para la diferenciación, fuentes de reducción de costes
- Direcciones de crecimiento empresarial: penetración y desarrollo de mercados, desarrollo de productos, diversificación, integración vertical, cooperación

Asignatura V. Gestión medioambiental de la empresa agroalimentaria (3 ECTS)

- Introducción a la Gestión Sostenible y su aplicación al sector agroalimentario
- Sistemas de gestión medioambiental: normas y certificación
- Aspectos medioambientales en la industria agroalimentaria: inputs, operaciones y outputs
- Exigencias medio ambientales en la industria: legislación y preferencias de los consumidores
- Estrategias sostenibles en el sector agroalimentario
- Reducción de insumos
- Eficiencia energética y optimización sostenible de procesos
- Reducción y gestión de residuos

FINANZAS Y CONTABILIDAD EN LA EMPRESA AGROALIMENTARIA (9 ECTS)

Asignatura VI. Contabilidad y control de gestión (4,5 ECTS)

- El Plan General de Contabilidad y las NIIF:
- Adaptaciones sectoriales específicas para explotaciones e industrias agroalimentarias.
- Obligaciones mercantiles en materia contable.

- Las cuentas anuales: Balance, Cuenta de Resultados y otros estados financieros.
- Análisis e interpretación de la información contable
- La relevancia de la información contable en control interno relativo al uso y control responsable de los recursos en las empresas agroalimentarias.
- Control de presupuestario
- Control de costes

Asignatura VII. Dirección financiera (4,5 ECTS)

- Principios de las finanzas: Valor de dinero en el tiempo y equilibrio rentabilidad-riesgo.
- Financiación de la empresa agroalimentaria
- Valoración de proyectos agroalimentarios.
- Gestión financiera del circulante
- Gestión del crédito comercial
- Gestión de tesorería

COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA (12 ECTS)

Asignatura VIII. Marketing agroalimentario (4,5 ECTS)

- Introducción al Marketing Agroalimentario
- Características del mercado y comportamiento del consumidor de productos alimenticios
- Las políticas de producto, distribución, precio y comunicación en la comercialización agroalimentaria
- La calidad de los alimentos en las estrategias de Marketing
- Nuevas tendencias en el consumo y en la comercialización agroalimentaria
- El plan de marketing en la empresa agroalimentaria

Asignatura IX. Comercialización internacional (4,5 ECTS)

- Nomenclaturas de comercio internacional
- Bases de datos de comercio internacional
- Barreras al comercio internacional
- Métodos de selección de mercados exteriores
- Regímenes comerciales y destinos aduaneros
- El origen de la mercancía
- Valor en aduana
- Tramitación de las importaciones y exportaciones
- Los términos de entrega internacional: Incoterms
- Los documentos en el comercio internacional

Asignatura X. Aplicación de las TIC en la empresa agroalimentaria (3 ECTS)

- Las TIC en la gestión empresarial.
- Las TIC en la comunicación comercial y el marketing
- Las TIC en las relaciones con proveedores y clientes.
- Las TIC en la relación con las administraciones públicas.

- Las TIC en la distribución y logística
- Las TIC en la producción y gestión de proceso.
- Las TIC en la gestión financiera.
- El comercio electrónico.

GESTIÓN TÉCNICO-ALIMENTARIA (9 ECTS)

Asignatura XI. Gestión de la calidad agroalimentaria (3 ECTS)

- Determinantes de la calidad de los productos alimenticios.
- Productos de calidad diferenciada y marcas de calidad: DO, PDO, IGP, marcas colectiva: marco de actuación, gestión y oportunidades de negocio.
- Relación entre alimentos y salud.
- La biotecnología y la nanotecnología en el sector agroalimentario.
- Producción Ecológica e Integrada.
- Modelos a emplear para la gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria.
- Auditoría de los sistemas de calidad: modelos y gestión.
- Gestión integrada en la industria agroalimentaria: calidad, seguridad laboral, medio ambiente.
- Principales líneas de I+D en el ámbito agroalimentario

Asignatura XII. Gestión de la seguridad alimentaria (3 ECTS)

- La Seguridad Alimentaria. Condicionantes de actuación (legales y técnicos).
- Seguridad Alimentaria en la cadena de valor agroalimentaria desde la producción de materia primas a la comercialización.
- Actuaciones preventivas. Modelos de actuación.
- Controles por los operadores del sector agroalimentario.
- Sistemas de limitación de la extensión de los problemas: alertas. Importancia de la trazabilidad.
- Gestión de crisis alimentarias.
- Auditoría de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: modelos y gestión.
- Las bases científicas de la seguridad alimentaria: La evaluación de los riesgos. Modelos de actuación.
- La gestión de los riesgos emergentes.
- Enfoque global de la seguridad alimentaria.
- La seguridad alimentaria como barrera sanitaria al comercio internacional. Gestión adecuada de los intercambios comerciales

Asignatura XIII. Gestión Técnica de Empresas Agroalimentarias (3 ECTS)

- Requisitos técnicos de las instalaciones productivas
- Distribución en planta
- Planificación y control de la producción
- Gestión de compras y proveedores

- Logística y gestión de stocks

CREACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Asignatura XIV. Creación y puesta en marcha de empresas agroalimentarias (3 ECTS)

- La idea
 - o Entender el problema, identificar la necesidad, interpretar los hallazgos
 - o Concreción de la idea de negocio
 - o Cómo testar nuestro prototipo
 - o Del prototipo al producto
- El plan de empresa
 - o Aspectos jurídicos
 - o Recogida de información: el mercado
 - o La definición del producto/servicio
 - o La selección de los Recursos humanos
 - o Opciones de financiación
 - o Valoración financiera del proyecto
 - o Elaboración del plan negocio
- Puesta en marcha
 - o Estrategia y ventaja competitiva
 - o Protección frente a la imitación
 - o "Start Up": Los trámite de puesta en marcha

Asignatura XV. Modelos de negocio e innovación en el sector agroalimentario (3 ECTS)

- El proceso de creación empresarial: existencia, identificación y explotación de oportunidades
- Estrategias para la identificación de oportunidades
- Yacimientos de oportunidades en el sector agroalimentario
- Metodología CANVAS
- El innovador y el comportamiento innovador en la empresa
- Gestión eficaz del cambio
- Generación de ideas y creatividad
- Gestión del conocimiento y aprendizaje
- El proceso de innovación
- Estrategia tecnológica
- Organización de la innovación
- Protección de innovaciones: Patentes, Marcas, Denominaciones de origen

PRÁCTICA Y EXPERIENCIA EMPRESARIAL

Asignatura XVI. Prácticas en empresa (6 ECTS)

- Conocimiento de la empresa en la que realizará las prácticas.

- Desarrollo de tareas en una o varias de las áreas en las que el alumno debe aplicar los conocimientos adquiridos en el MAGEA.
- Evaluación y corrección de errores.
- Desarrollar tareas que le faciliten la incorporación en el mercado laboral.

Asignatura XVII. Trabajo Fin de Máster (6 ECTS)

- Idea del proyecto.
- Estructura del proyecto y fases de desarrollo.
- Alternativas para la realización del proyecto en una empresa concreta.
- Valoración de esas alternativas en función de la aportación e interés de la empresa en cada alternativa.
- Desarrollo del proyecto bajo la dirección de uno o varios miembros del claustro de profesores del MAGEA.
- Presentación del proyecto en público.



8. PROFESORADO:

El equipo docente del Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) integra el rigor académico de las cuatro instituciones universitarias con el enfoque práctico de los directivos del sector agroalimentario. Por ello, todas las asignaturas están coordinadas por un profesor de una de las cuatro universidades, que vela por el buen desarrollo de la asignatura. El equipo docente mixto, formado por profesores universitarios y profesionales de las empresas que interaccionarán en la preparación de las distintas sesiones, es la mejor garantía para el desarrollo de una metodología docente donde se transmite conocimiento y se generan las actitudes y habilidades que deben tener los directivos, mandos medios y técnicos de las empresas agroalimentarias.

Para que exista un adecuado equilibrio que garantice el enfoque práctico del MAGEA, la composición del equipo docente se rige por una norma que limita el porcentaje de profesores y horas de clases impartidas por profesores de las cuatro universidades públicas no puede exceder del 40%. Esta norma se aplicará a las asignaturas presenciales, que son la mayoría, al resto se buscará en todo momento primar la calidad de los materiales a elaborar y la disponibilidad a interactuar con

los alumnos, por lo sólo participarán aquellos profesionales que cumplan estas dos requisitos mínimos.

9. ADMISIÓN:

Este máster cuenta con una ayuda financiera de la Junta de Castilla y León. Para solicitar dicha ayuda y la admisión debe enviar al correo electrónico infoime@usal.es la documentación descrita en el paso 1.

Pasos a cumplimentar para solicitar la ayuda y admisión:

Paso 1. Solicitar antes de las 13 horas del 29 de Octubre de 2015 la Ayuda de la Junta de Castilla y León

Completar el formulario de ayuda y admisión disponible en la página web de IME Business School <http://ime.usal.es/wp-content/uploads/2015/09/Solicitud-Ayuda-Junta-de-CyL-MAGEA.doc> y enviar al correo electrónico junto con la siguiente información:

- Un currículum vitae.
- Justificante de la titulación necesaria para el acceso

Paso 2. Notificación de la Comisión de Admisiones y Asignación de becas del MAGEA

Esta comunicación será el 30 de Octubre y será el tipo de respuesta en esta notificación es:

1º Ha obtenido plaza en el MAGEA y ha obtenido la Ayuda de la Junta de Castilla y León, indicándole en importe exacto que se le ha concedido. La ayuda concedida será un porcentaje de la matrícula, cuyo coste es de 6.000 euros. Este porcentaje estará entre el 30% y el 70% del coste de la matrícula para los trabajadores de productores de Tierra de Sabor y para el resto de solicitantes entre el 15% y el 55%.

2º Ha obtenido plaza en el MAGEA pero no ha obtenido la Ayuda de la Junta de Castilla y León.

3º No ha obtenido plaza en el MAGEA.

Paso 3. Plazo para realizar la preinscripción

Una vez resueltas las becas (el 30 de octubre) y hasta las 12 horas del 10 de noviembre del 2015. El importe de la preinscripción es de 960 euros adicionales a la matrícula. La preinscripción garantiza al alumno la reserva de su plaza hasta que deba proceder a la matrícula

Paso 4. Plazo de matrícula y pago: La matrícula se realizará del 8 al 15 de enero de 2016, cuando se realizará el 50% del importe no pagado por la Junta de Castilla y León, mientras que el otro 50% se realizará en tres pagos del 16,67% cada uno antes de las siguientes fechas: 15 de abril, 15 de junio y 15 de septiembre.

10. INSCRIPCIÓN Y COSTE:

El MAGEA tiene un coste de matrícula de 6.000 € más una preinscripción de 960 €. Sin embargo, puedes obtener una ayuda de la Junta de Castilla y León directa por un porcentaje de la matrícula, que no tendrías que pagar. Este porcentaje estará entre el 30% y el 70% del coste de la matrícula

para los trabajadores de productores de Tierra de Sabor y para el resto de solicitantes entre el 15% y el 55%.

El 30 de octubre de 2015 la Dirección de MAGEA te enviará una carta de aceptación por correo electrónico y se te indicará el importe que te corresponde de matrícula una vez que se han resuelto las Ayudas que otorga la Junta de Castilla y León para la realización del máster. Además, te comunicará el plazo que tienes para realizar la preinscripción en el impreso que se te enviará por correo electrónico. En este momento el alumno deberá entregar una Fotocopia del D.N.I. y el justificante de pago de las tasas de preinscripción, que ascienden a 960 €. La preinscripción garantiza al alumno la reserva de su plaza hasta que deba proceder a la matrícula. La matrícula se realizará del 8 al 15 de enero de 2016, cuando se realizará el 50% del importe no pagado por la Junta de Castilla y León, mientras que el otro 50% se realizará en tres pagos del 16,67% cada uno antes de las siguientes fechas: 15 de abril, 15 de junio y 15 de septiembre.

