



UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID

PROCESO DE
COORDINACIÓN DE LAS
ENSEÑANZAS PR/CL/001



Etsi Agronómica, Aliment. y
Biosistemas

ANX-PR/CL/001-01

GUÍA DE APRENDIZAJE

ASIGNATURA

205000161 - Valoración De Empresas Agroalimentarias

PLAN DE ESTUDIOS

20IA - Grado En Ingeniería Alimentaria

CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Primer semestre

Índice

Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Competencias y resultados de aprendizaje.....	2
4. Descripción de la asignatura y temario.....	4
5. Cronograma.....	6
6. Actividades y criterios de evaluación.....	9
7. Recursos didácticos.....	11
8. Otra información.....	12

1. Datos descriptivos

1.1. Datos de la asignatura

Nombre de la asignatura	205000161 - Valoración de Empresas Agroalimentarias
No de créditos	4 ECTS
Carácter	Obligatoria
Curso	Tercero curso
Semestre	Quinto semestre
Período de impartición	Septiembre-Enero
Idioma de impartición	Castellano
Titulación	20IA - Grado en Ingeniería Alimentaria
Centro responsable de la titulación	20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas
Curso académico	2025-26

2. Profesorado

2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
Emilio Pindado Tapia (Coordinador/a)		emilio.pindado@upm.es	L - 10:00 - 12:00 X - 14:30 - 16:30
Sonia Benito Hernandez		sonia.benito@upm.es	X - 09:30 - 10:30 X - 11:30 - 12:30 V - 10:30 - 12:30

Rouhollah Iran Shahy		r.iran@upm.es	X - 11:30 - 13:30 V - 10:30 - 12:30
----------------------	--	---------------	--

* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

3. Competencias y resultados de aprendizaje

3.1. Competencias

CB02 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB05 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

CE19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la valoración de empresas agrarias y comercialización.

CG04 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas

CG06 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas

CG09 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

CG12 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales

CT06 - Organización y planificación: capacidad de establecer los objetivos de un trabajo o proyecto de ingeniería y programar las actividades necesarias para su consecución, determinando sus fases y tiempo de ejecución, así como los recursos necesarios para alcanzar el objetivo fijado. (EUR-ACE: Sub RA 4.2, Sub RA 5.4, Sub RA 5.5, Sub RA 7.1, Sub RA 7.2)

CT08 - Trabajo en equipo y habilidades en las relaciones interpersonales: capacidad para trabajar en un contexto internacional, integrándose en equipos multidisciplinares y multiculturales. (EUR-ACE: Sub RA 5.5)

3.2. Resultados del aprendizaje

RA155 - Redactar un informe de Valoración

RA152 - Describir los fundamentos metodológicos de la Valoración.

RA151 - Identificar los principios y los conceptos fundamentales de la Valoración

RA153 - Solucionar problemas y casos prácticos de Valoración.

RA358 - Identificar los conceptos fundamentales y metodológicos de la Valoración. Solucionar casos prácticos y redactar un informe de Valoración

RA154 - Desarrollar la capacidad de búsqueda, almacenamiento y tratamiento de información en Valoración.

4. Descripción de la asignatura y temario

4.1. Descripción de la asignatura

La asignatura permitirá que los alumnos adquieran conocimientos sobre los indicadores necesarios para valorar empresas agroalimentarias aplicando diferentes metodologías que permiten capturar la casuística de las empresas dentro del sector. La asignatura pretende capacitar profesionalmente a los alumnos en la práctica de la valoración, estudiando de manera específica los métodos de valoración contable, métodos de valoración estáticos, dinámicos y métodos de valoración de empresas cotizadas.

4.2. Temario de la asignatura

1. Conceptos básicos de Valoración de Empresas
 - 1.1. Conceptos de Valor y Precio
 - 1.2. Proceso de Valoración
 - 1.3. Análisis Externo de la Empresa
 - 1.4. Análisis Interno de la Empresa
2. Métodos de Valoración de Empresas basados en el Balance
 - 2.1. Balance y normas de valoración contable
 - 2.2. Valor contable
 - 2.3. Valor contable ajustado
 - 2.4. Valor de liquidación
 - 2.5. Valor sustancial
3. Métodos Mixtos
 - 3.1. Método clásico
 - 3.2. Método de la UEC
 - 3.3. Método anglosajón y de los prácticos
 - 3.4. Método de compra de resultados anuales
 - 3.5. Método de la tasa con riesgo y de la tasa sin riesgo
4. Valoración a través de Múltiplos
 - 4.1. Concepto de empresa comparable

4.2. PER y otros Múltiplos

4.3. Ventajas y limitaciones del uso de Múltiplos

5. Valoración a través de Flujos de Caja

5.1. Flujos de Caja

5.2. Coste del Capital

5.3. Métodos de Valoración utilizando descuento de Flujos de Caja

5. Cronograma

5.1. Cronograma de la asignatura *

Sem	Actividad tipo 1	Actividad tipo 2	Tele-enseñanza	Actividades de evaluación
1	Tema 1 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
	Tema 1 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
2	Tema 1 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
	Tema 1 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
3	Tema 1 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
	Tema 1 Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas			
4	Tema 2 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
	Tema 2 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
5	Tema 2 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
	Tema 2 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
6	Tema 2 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas			
	Tema 2 Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas			

7	<p>Tema 3 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Tema 3 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>			
8	<p>Tema 3 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Prueba Evaluación Progresiva Duración: 01:00 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>			<p>Prueba Evaluación Progresiva EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 01:00</p>
9	<p>Tema 3 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p> <p>Tema 3 Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p>			
10	<p>Tema 4 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Tema 4 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>			
11	<p>Tema 4 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Tema 4 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>			
12	<p>Tema 4 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p> <p>Tema 4 Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p>			
13	<p>Tema 5 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Tema 5 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>			
14	<p>Tema 5 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p>Tema 5 Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>			

15	<p>Tema 5 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p> <p>Tema 5 Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p>			
16				
17				<p>evaluación continua EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 02:00</p> <p>evaluación global EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Global Presencial Duración: 02:00</p>

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

6. Actividades y criterios de evaluación

6.1. Actividades de evaluación de la asignatura

6.1.1. Evaluación (progresiva)

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
8	Prueba Evaluación Progresiva	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	40%	5 / 10	CT06 CT08 CB02 CB05 CG04 CG06 CG09 CG12 CE19
17	evaluación continua	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	60%	5 / 10	CT06 CT08 CB02 CB05 CG04 CG06 CG09 CG12 CE19

6.1.2. Prueba evaluación global

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	evaluación global	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CT06 CT08 CB02 CB05 CG04 CG06 CG09 CG12 CE19

6.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
evaluación extraordinaria	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CT06 CT08 CB02 CB05 CG04 CG06 CG09 CG12 CE19

6.2. Criterios de evaluación

De manera general se aplica un sistema de evaluación progresiva, la cual requiere la participación tanto en la parte teórica como práctica desarrollada en el aula.

La evaluación progresiva de la asignatura consta de dos pruebas, una que se realizará a mitad del curso con una ponderación del 40% y otra de la parte restante de la asignatura con ponderación del 60% coincidiendo con el examen global ordinario. Además, aquellos alumnos que no se hayan presentado o no superen el primer examen de evaluación progresiva se presentaran a la primera parte en esta evaluación global. Los estudiantes que no superen la evaluación progresiva se tendrán que presentar al examen global ordinario.

Para la convocatoria extraordinaria se realizará un examen escrito que comprenderá toda la asignatura y tendrá un valor del 100% de la nota.

Para valorar la adquisición de la Competencia Transversal CT06 (ABET: I; EUR-ACE: RA 10) el estudiante tiene que conocer las distintas etapas de que consta una valoración de una industria alimentaria en base a criterios económicos y financieros, empresariales y éticos y de transparencia. Se evaluará mediante calificación numérica de 0 a 5 y mediante Escala de Adquisición de la competencia según la escala definida por el Portal de innovación educativa UPM en A: Excelente, B: Bueno, C: Satisfactorio, D: No satisfactorio. De igual manera para las competencias Sub-RA 1.3 (Ser conscientes del contexto multidisciplinar de la ingeniería) y Sub-RA 5.6 (Ideas generales sobre cuestiones económicas, de organización y de gestión (como gestión de proyectos, gestión del riesgo y del cambio en el contexto industrial y de empresa). En las pruebas de evaluación se incluirán preguntas

para conocer el nivel de competencias genéricas adquirido

La Comisión de Calidad del Centro en su reunión de 29 de mayo de 2023 acordó aprobar la propuesta de reasignación de competencias transversales en las asignaturas de los Grados en Biotecnología, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroambiental, Ciencias Agrarias y Bioeconomía, y en el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.

En virtud de dicho acuerdo esta asignatura no es "Asignatura Punto Control*" de ninguna competencia transversal.

*Asignatura punto control (APC): aquella asignatura en la que se verificará la formación y evaluación de la competencia transversal que le corresponda.

7. Recursos didácticos

7.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
ALONSO, R. Y VILLA, A.(2007). Valoración de empresas. Teoría y casos prácticos. Aplicaciones al sector agroalimentario. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.	Bibliografía	
MASCAREÑAS, J. (2011). Fusiones, Adquisiciones y valoración de empresas. Ecobook	Bibliografía	
FERNÁNDEZ, P. (2007). Valoración de Empresas. Gestión 2000, Barcelona	Bibliografía	
PLAN GENERAL DE CONTABILIDAD	Recursos web	internet

8. Otra información

8.1. Otra información sobre la asignatura

La asignatura se relaciona con el ODS 12.