



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Comercialización y Marketing Agroalimentario
Código	E900008910
Título	Grado en Ingeniería Agrícola y Agroambiental por la Universidad Pontificia Comillas [GIAA]
Impartido en	Grado en Ingeniería Agrícola y Agroambiental [Cuarto Curso] Grado en Ingeniería Agrícola y Agroambiental [Cuarto Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Escuela de Ingeniería Agrícola y Agroambiental INEA
Responsable	LAURA SIERRA MORAL
Horario	Lunes 12:25 a 14:10
Horario de tutorías	1 hora a la semana (a concretar a principio de curso)
Descriptor	Marketing Agroalimentario. La función marketing. El mercado. El producto. El precio. La distribución.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Laura Sierra Moral
Departamento / Área	Escuela de Ingeniería Agrícola y Agroambiental INEA
Despacho	Comillas INEA
Correo electrónico	lsierra@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
Esta asignatura forma parte del <i>Módulo Común a la Ingeniería Agrícola</i> y perteneciente a la Materia "<i>Economía de la Empresa</i>" (MT12), que se imparte en el cuarto curso del título de Grado en Ingeniería Agrícola y Agroambiental, en el primer cuatrimestre. La asignatura proporciona al alumno los conceptos básicos acerca del área comercial de la empresa agroalimentaria, incidiendo en el conocimiento y análisis del mercado, así como en las variables del marketing mix. Además, pretende inculcar una forma de pensar orientada al mercado, básica para el éxito en la toma de decisiones comerciales exitosas en el ámbito de la industria agroalimentaria.
Prerrequisitos
No los hay



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG01	Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/ o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales (parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc.), instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
CG05	Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
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
CG07	Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
CG08	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico
CG09	Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
CG10	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
CG11	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CG12	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

ESPECÍFICAS

CEA1	Pensamiento sistémico (conocimiento): Desarrollo de la capacidad de pensamiento sistémico para la comprensión de las interrelaciones e interdependencias de los factores físicos, biológicos, técnicos, económicos, sociopolíticos y ecológicos implicados, a nivel global y local, en los procesos productivos y de ingeniería de las actividades agropecuaria y agroalimentaria.
-------------	--



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

CEA2	Análisis crítico (destrezas): Desarrollo de la capacidad para identificar en los agrosistemas las disfunciones medioambientales de los modelos productivos actuales en ingeniería agrícola y/o para proponer alternativas de mejora y soluciones que contribuyan al desarrollo de sistemas productivos agroambientalmente sostenibles.
CEA3	Toma de decisiones colaborativa (habilidades): Desarrollo de la capacidad de trabajo colaborativo en grupos interdisciplinarios para la búsqueda de soluciones sostenibles a las necesidades y problemas relacionados con la alimentación y el equilibrio ecológico.
CEA4	Sentido de responsabilidad intergeneracional (valores): Desarrollo del sentido de responsabilidad hacia las generaciones presentes y futuras, considerando la interdependencia entre justicia social y desarrollo sostenible en la toma de decisiones técnicas, en el ámbito de la ingeniería agrícola.
CEA5	Compromiso por el cambio (actitudes): Desarrollo de una actitud de compromiso con los principios de la calidad, la seguridad, la salud y la sostenibilidad agroambiental en todas las esferas del desempeño profesional.
CEC10	Transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.
CEC11	Valoración de empresas agrarias y comercialización
CEC9	Toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.

Resultados de Aprendizaje

RA01	Conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización.
RA01.01	Conocer los fundamentos y los métodos básicos de la valoración agraria y sus aplicaciones prácticas en el campo agrícola y agroindustrial.
RA01.02	Conocer la normativa aplicable a la comercialización, en temas tales como cadena de valor, realización de contratos, transporte, envasado, etiquetado, etc.
RA01.03	Conocer las estructuras comerciales de la cadena de valor agroalimentaria tanto a escala nacional como internacional.
RA01.04	Conocer los agentes que intervienen en los procesos de comercialización de productos agrarios y agroalimentarios.
RA01.05	Conocer las variables que conforman el marketing de los productos agrarios y agroalimentarios.
RA01.06	Conocer la estrategias de marketing de las empresas agroalimentarias
RA01.07	Conocer los procedimientos de control, trazabilidad y certificación de la producción agraria.
RA01.08	Conocer las figuras de calidad existentes en España.
RA01.09	Conocer la labor que realizan las cooperativas en la comercialización en el medio rural
RA01.10	Conocer el papel de las organizaciones profesionales en la comercialización de productos agrarios y agroalimentarios.
RA02	Conocer, comprender y utilizar los principios técnicos y éticos de la toma de decisiones en grupos multidisciplinares.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

RA02.01	Adquirir capacidad para participar, coordinar y dirigir grupos de trabajo multidisciplinares.
RA02.02	Conocer y diseñar técnicas de organización y gestión del tiempo.
RA02.03	Comprender las interrelaciones entre economía, ecología, cultura y tecnología.
RA02.04	Adquirir criterios y capacidades para la toma de decisiones profesionales desde la responsabilidad social y medioambiental.
RA02.05	Aprender a fijar objetivos, evaluar resultados y formular nuevos planeamientos.
RA03	Conocer y comprender los principios de la sostenibilidad.
RA03.01	Conocer el concepto de sostenibilidad, sus componentes, los problemas ambientales asociados y los tipos de respuesta para la sostenibilidad del sistema.
RA03.02	Conocer y manejar indicadores de sostenibilidad para la gestión de respuestas sostenibles a los impactos ambientales de los proyectos de ingeniería agrícola.
RA03.03	Saber integral un proyecto en el entorno en el que se ubica.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos
Bloque 1: Introducción al MK Agroalimentario
Tema 1: El marketing agroalimentario.
Bloque 2: Análisis del mercado agroalimentario
Tema 2: El mercado agroalimentario
Bloque 3: Producto y Precio
Tema 3: El producto
Tema 4: El precio
Bloque 4. La distribución
Tema 5: La distribución



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

Clase Magistral

Trabajos en grupo

Actividades Prácticas

Tutoría

Evaluación



Metodología No presencial: Actividades

Actividades Prácticas

Trabajo individual/grupal

Aprendizaje autónomo

USO de IA

En este curso, se permite el uso tanto de herramientas de IA no generativa (como traductores, herramientas de escucha social o plataformas para identificar competidores y variables de referencia) como de herramientas de IA generativa (por ejemplo, Elicit, GPT, Scholar AI o LMNotebook para apoyar la generación de ideas, el desarrollo del Customer Canvas, la comprensión del mercado y la competencia, el desarrollo de la segmentación, el target y el posicionamiento, la prueba con consumidores y la creación de los distintos tipos de valor).

Se fomenta un uso responsable y crítico.

El curso está clasificado como Nivel 3 en la Escala Institucional de Evaluación de la IA (Perkins et al., 2024), con condiciones especiales. Esto significa que los estudiantes pueden usar IA para colaborar en tareas específicas como redacción, revisión y evaluación de su trabajo, siempre que:

- evalúen críticamente y modifiquen cualquier contenido generado por IA,
- y documenten detalladamente el uso que hacen de la IA.

No se permite un uso irrestricto o sin control. Los estudiantes deben demostrar pensamiento crítico para garantizar la integridad académica y su propio aprendizaje.

- Para el uso de IA no generativa, los estudiantes deben indicar: qué herramientas utilizaron, en qué partes del trabajo y las palabras clave empleadas (si corresponde).
- Para el uso de IA generativa, deben especificar: las herramientas utilizadas, los prompts o instrucciones dadas y las secciones específicas del trabajo donde se aplicaron dichas herramientas.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES				
Clase Magistral	Actividades Prácticas (de aula, laboratorio, campo)	Tutoría	Trabajo individual o grupal	Autoevaluación y Evaluación
13.00	7.00	2.00	4.00	2.00
HORAS NO PRESENCIALES				
Actividades Prácticas (de aula, laboratorio, campo)	Trabajo individual o grupal	Aprendizaje autónomo	Tutoría	
7.00	9.00	31.00	0.00	
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)				



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
PEC: Pruebas de Evaluación Continua (teóricas y prácticas)	Contenidos: -Se realizarán a lo largo del cuatrimestre tres pruebas teóricas (quizzes) , a realizar en el aula. Suponen, junto con la prueba de Evaluación Final, el 60% de peso de la nota. Estas pruebas suponen un 10% de la nota teórica final. Práctica: - Se realizarán a lo largo del cuatrimestre TRES entregas del trabajo práctico. Cada una tiene un valor de 1 punto. - Se realizará unas prácticas de refuerzo y/o talleres . Tienen un valor de 1 punto.	50 %
PEF: Prueba de Evaluación Final	Contenidos: -Se realizará al final de cuatrimestre UNA Prueba de Evaluación Final (PEF) , de carácter teórico práctico, que evaluará de forma global las competencias adquiridas por el alumno en el conjunto de la asignatura. -Esta PEF tendrá, con carácter general, un valor de 5 puntos. Pero para aquellos alumnos que no hayan realizado ninguna de las tres pruebas teóricas (<i>quizzes</i>), podrá valer 6 puntos.	50 %

Calificaciones

Los alumnos realizarán las PEC (teóricas: 1 punto y prácticas: 4 puntos) y la PEF (5 puntos) tal como queda registrado en el apartado de actividades de evaluación.

La **asistencia a clase es OBLIGATORIA**. En el caso de que un alumno falte a clase sin justificación y se realizaran actividades evaluables en el aula, el alumno obtendrá una calificación de cero, sin posibilidad de recuperación posterior. Se procederá de la misma forma ante la falta de asistencia a las sesiones de trabajo en grupo, presentaciones o talleres.



Pasa a convocatoria extraordinaria el alumno que:

- **No ha superado la parte de contenidos**, pero tiene un desempeño global suficiente en la práctica, deberá repetir el examen en convocatoria extraordinaria. Se mantendrán en este caso los porcentajes y las calificaciones obtenidas en la parte superada.
- Ha superado la parte de contenidos, pero **no ha superado la práctica**. En este caso deberá realizar un plan de prácticas especial que se entrega el día del examen.
 - La calificación obtenida en la parte o partes aprobadas se guardará y la calificación final de la convocatoria extraordinaria se calculará según los porcentajes establecidos para cada una de ellas.
- **No ha superado la parte teórica ni la práctica**: deberá hacer el examen en la convocatoria extraordinaria y realizar el plan de prácticas especial que se entregará en la fecha del examen.
- En todos estos casos la calificación que figurará en las Actas de la convocatoria ordinaria será siempre la obtenida en la parte no superada.

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Bloque 1. Introducción al marketing. - Búsqueda de información sobre la compañía y los productos que comercializa. - Análisis de la orientación al mercado de la empresa/marca. Indicadores que llevan a estas conclusiones y en su caso recomendaciones. - Análisis de factores del entorno que afectan al producto. Análisis PESTEL y recomendaciones a la empresa.	Semanas 1, 2 y 3	Semanas 1, 2 y 3
Bloque 2. Análisis del mercado agroalimentario. - Identificación del mercado potencial de desarrollo de un producto concreto usando la herramienta "clasificación de los mercados para un producto concreto" - Segmentación de mercado realizada por la marca: criterios utilizados y segmentos a los que da lugar.	Semanas 4, 5, 6 y 7	Semanas 4, 5, 6 y 7



Bloque 3: Producto y Precio. La propuesta de valor en la industria agroalimentaria. - Análisis de los atributos del producto desde la perspectiva de todos sus componentes (físicos, funcionales, psicológicos) - Realizar el ciclo de vida del producto. identificar la etapa del ciclo de vida en la que está. Datos reales tiempo/ventas que llevan a clasificar el producto/marca en una etapa y análisis de indicadores (resto de elementos del marketing-mix) que confirman dicha etapa. - Análisis de la política de precio que sigue la marca. Incluyendo todos los aspectos no pecuniarios que conforman la imagen de gasto. - Práctica sobre el desarrollo de la herramienta: mapa de posicionamiento. - Análisis de precios psicológicos	Semanas 8, 9, 10,11	Semanas 8, 9, 10,11
Bloque 4: Distribución. Comercialización de los productos agroalimentarios. - Análisis de la distribución que lleva a cabo la marca. Tipo de distribución elegida y criterios empleados. - Enumeración y descripción de ventajas e inconvenientes de los canales de comercialización de la marca. Recomendaciones. - Análisis de tipos de tiendas.	Semanas 12, 13, 14, 15	Semanas 12, 13, 14, 15

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

KOTLER, P., ARMSTRONG, G. y BALASUBRAMANIAN, S. (2026). *Principles of Marketing* (20th ed.). Pearson.

KOTLER, P. y AMSTRONG, G. (2017). *Fundamentos de Marketing*, 13ª edición, Pearson Educación.

KOTLER, P., KELLER, K. L. y CHERNEV, A. (2026). *Marketing Management* (17th ed.). Pearson.

KOTLER, P. y KELLER, K. L (2016): Dirección de Marketing, 13ª edición. Pearson Educación.

STANTON, W. J., ETZEL, M. J. y WALKER, B. J. (2007). *Fundamentos de marketing* (14.ª ed.). McGraw-Hill.

Consulta de fuentes secundarias de datos: INE, CIS, Ministeriode Sanidad y Consumo, revistas,periódicos. (Marketing News, MarketingDirecto, Anuncios, Reason Why, Distribución Actualidad, CanalDis, Puro Marketing, Alimarket, Brandchannel...)

Bibliografía Complementaria

- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2026). *Marketing 7.0: A guide for thinking marketers in the age of AI*. John Wiley & Sons.
- Kotler, P., Kartajaya, H., y Setiawan, I. (2021) *Marketing 5.0: Tecnología para la Humanidad*, Ed. Almuzara.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

- Mendoza Villalobos, G. (2025). *La comercialización de productos agropecuarios: Teoría, aplicaciones y casos*.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Publicaciones y estadísticas sobre comercialización agraria en España.
- Mercasa. Informes anuales sobre la alimentación en España. www.mercasa.es
- Consejerías regionales de Agricultura (ej. Junta de Castilla y León, Junta de Andalucía). Guías y estudios de mercado sectoriales.

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de **protección de datos de carácter personal**, le informamos y recordamos que puede consultar los aspectos relativos a privacidad y protección de datos que ha aceptado en su matrícula entrando en esta web y pulsando "descargar"

[https://servicios.upcomillas.es/sedelectronica/inicio.aspx?csv=02E4557CAA66F4A81663AD10CED66792](https://servicios.upcomillas.es/sedeelectronica/inicio.aspx?csv=02E4557CAA66F4A81663AD10CED66792)