

Instituto Superior Politécnico de Viseu
Escola Superior Agrária



Unidade Curricular:	EMPREENDEDORISMO		
Créditos:	3 ECTS		
Área Científica:	Economia Agrária e Sociologia Rural		
Curso:	Qualidade e Tecnologia Alimentar		
Ciclo de Estudos:	Mestrado		
Ano Curricular:	1 ^o	Semestre: 2 ^o	Tipo¹: Optativa
Ano Lectivo:	2013/2014		
Tempo de Trabalho Total (Horas/Semestre):	80		
Horas de Contacto (Horas/Semestre)²:	32		
T:	TP: 24	PL:	P: E: S: 4 Outras: 4
Departamento/Secção:	Ecologia e Agricultura Sustentável		
Docente(s):	Prof. Doutor Vítor Martinho		

¹Obrigatória/Optativa.

²Usar a categoria aplicável: T, Teóricas; TP, Teórico-Práticas; PL, Práticas Laboratoriais; P, Práticas; E, Estágio; S, Seminário.

1. Objetivos

- Transmitir os conceitos e determinantes do empreendedorismo;
- Apresentar casos práticos de empreendedorismo na indústria alimentar;
- Explicar os apoios públicos para a indústria alimentar;
- Apresentar e simular os métodos de geração de ideias;
- Explicar e simular os conceitos e técnicas de gestão para a elaboração de projetos empreendedores na indústria alimentar;
- Descrever as diversas fontes de financiamento de projetos inovadores na indústria alimentar;
- Apresentar os diversos passos para se criar uma empresa alimentar;
- Explicar como se pode ser empreendedor por um dia na indústria alimentar.

2. Competências

- Dominar os conceitos e determinantes do empreendedorismo na indústria alimentar;
- Conhecer casos práticos de empreendedorismo na indústria alimentar;
- Conhecer e saber utilizar os apoios públicos, nacionais e comunitários, para a indústria alimentar;
- Gerar ideias de negócios empreendedoras na indústria alimentar;
- Ser capaz de aplicar conceitos e técnicas de gestão na elaboração de projectos empreendedores na indústria alimentar;
- Conhecer as fontes de financiamento da indústria alimentar, o capital de risco e o business angels;
- Perceber os passos necessários para se criar uma empresa alimentar;
- Implementar, na indústria alimentar, as ideias de negócio geradas e concebidas em projecto.

3. Conteúdos programáticos da componente teórica

1- Introdução e objectivos.

2- Conceitos e determinantes de empreendedorismo na indústria alimentar:

- 2.1- Alguns conceitos e princípios de empreendedorismo na indústria alimentar;
- 2.2- Modelos de formação em empreendedorismo na indústria alimentar;
- 2.3- Modelos da CGI;
- 2.4- Ciclo de desenvolvimento do empreendedor;

2.5- Como aprendem os empreendedores;

2.6- As 4 componentes do empreendedor;

2.7- Ação: a base do empreendedorismo.



3- Casos práticos de empreendedorismo na indústria alimentar:

3.1- Os setores alimentares mais empreendedores;

3.2- Benchmarking com a realidade da indústria alimentar europeia e mundial;

3.3- Fatores determinantes do sucesso na indústria alimentar.

4- Apoios públicos para a indústria alimentar:

4.1- Políticas nacionais e comunitárias para a indústria alimentar;

4.2- Os fundos comunitários para a indústria alimentar;

4.3- O QREN e a indústria alimentar;

4.4- O PRODER e a indústria alimentar.

5- Geração de ideias de negócio empreendedoras na indústria alimentar:

5.1- Geração de ideias na indústria alimentar com o método Walt Disney;

5.2- Geração de ideias na indústria alimentar com o método SCAMPER.

6- Conceitos e técnicas de gestão para a elaboração de projectos empreendedores na indústria alimentar:

6.1- Conceitos e princípios de contabilidade para a indústria alimentar;

6.2- Estratégias e planos de marketing para a indústria alimentar;

6.3- Análises financeiras e de rentabilidade para a indústria alimentar.

7- Fontes de financiamento de projectos inovadores na indústria alimentar:

7.1- Fontes de financiamento tradicionais;

7.2- Capital de risco;

7.3- *Business Angels*.

8- Passos para se criar uma empresa alimentar:

8.1- Direito comercial e a empresa alimentar;

8.2- Empresa na hora.

9- Empreendedor por um dia na indústria alimentar:

- 9.1- Empreendedor por um dia: preparação;
- 9.2- Reflexão pessoal.



4. Conteúdos programáticos da componente prática/ prática laboratorial

Trabalhos de grupo sobre as matérias versadas na componente teórica.

5. Metodologias de Ensino e Aprendizagem

- Exposição dos conhecimentos teóricos.
- Trabalhos individuais e de grupo elaborados pelos estudantes nas aulas com o objetivo de aplicar os conhecimentos transmitidos.

6. Bibliografia

Carvalho, J.E., 2012. Gestão de Empresas - Princípios Fundamentais. O futuro da gestão é a gestão do futuro (2ª Edição). Edições Silabo.

Costa, H., 2010. Criação & Gestão de Micro-empresas & Pequenos Negócios (9.ª Edição). Lidel.

Ferreira, M. P. et al., 2010. Ser Empreendedor: Pensar, Criar e Moldar a Nova Empresa (2.ª Edição). Edições Silabo.

Glackin, C. and Mariotti, S. (2010). Entrepreneurship And Small Business Management. Pearson Education (US). Morland Dynasty.

Lindon, D, 2011. Mercator XXI: Teoria e Prática do Marketing. Dom Quixote.

Sarkar, S. (2009). Empreendedorismo e Inovação (2.ª Edição). Escolar Editora.

<http://books.google.pt/books?q=empreendedorismo>

<http://joe.sagepub.com/>

<http://www.anje.pt/academia/>

<http://www.apba.pt/>

http://www.iapmei.pt/resources/download/Finicia_pn_v9_140509.xls

http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_main

<http://www.ipv.pt/poliempreende/docs.htm>

<http://www.ipv.pt/noticias/press/default.htm>

7. Sistema de Avaliação

- A classificação final resulta da nota obtida em uma prova escrita (com uma ponderação de 50%) que inclui matérias versadas tanto nas aulas teóricas como nas teórico-práticas e da nota de um trabalho prático (com uma ponderação de 50%) obrigatório, a entregar impreterivelmente até ao último dia de aulas do semestre. A nota obtida nos trabalhos práticos só é válida para este ano letivo (2013/2014).

- As classificações obtidas serão em tempo oportuno formalmente afixadas. A aprovação implica a obtenção de pelo menos 9,5 em cada um dos atos de avaliação (provas escritas e trabalho prático). O êxito na unidade curricular implica sempre a presença efetiva em pelo menos 75 % do número de aulas teórico-práticas realmente dadas.

