

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44489 ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA

Grupo 1

Presentación

Organización de empresas alimentarias. Servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en Centros Sanitarios y en otras colectividades.

Programa Básico

PROGRAMA BÁSICO DE LA ASIGNATURA:
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

CENTRO: FACULTAD DE MEDICINA
DIPLOMATURA: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
CURSO: SEGUNDO
CARÁCTER: TRONCAL
PERÍODO LECTIVO: CUATRIMESTRAL (PRIMER CUATRIMESTRE)
CRÉDITOS: 4,5 CRÉDITOS
AÑO ACADÉMICO: 2009-10
PROFESORA: DRA. BELÉN MIRANDA ESCOLAR

OBJETIVO

El objetivo del curso consiste en introducir a los alumnos en los principales conceptos de economía y de gestión de empresas con una orientación eminentemente práctica hacia el sector agroalimentario.

PROGRAMA TEÓRICO

Tema 1. Bases conceptuales de Economía: Mercado y sector público
Tema 2. La oferta y la demanda: El comportamiento del consumidor
Tema 3. La empresa y los mercados: Producción y costes
Tema 4. El sector agroalimentario: Técnicas de producción, distribución y comercialización
Tema 5. Motivaciones de compra en el mercado agroalimentario
Tema 6. Estrategias de mercado en el sector agroalimentario

PROGRAMA PRÁCTICO

A lo largo del curso se realizarán diferentes prácticas. Algunas de ellas consistirán en la realización de trabajos obligatorios, de corta extensión, de carácter individual, sobre determinados aspectos desarrollados en el Programa, que serán propuestos, a lo largo del curso, por la profesora responsable de la asignatura. Además, se realizarán otro tipo de trabajos prácticos en grupos de tres o cuatro alumnos, de mayor dimensión, también con carácter obligatorio. Estos trabajos deberán seguir unas pautas preestablecidas que serán explicadas en clase y facilitadas a los alumnos. Los trabajos serán tutorados personalmente por la Profesora de la asignatura y deberán ser defendidos oralmente por los alumnos. Todo ello será considerado en la calificación final.

Igualmente, se desarrollarán otro tipo de prácticas (Prácticas en Aula) como: estudio de casos, resolución de ejercicios, problemas y cuestiones teórico-prácticas. Todo ello pretende aproximar al alumno a la realidad de la Economía y Gestión Alimentaria dotando a la asignatura de un carácter eminentemente práctico.

Las prácticas a desarrollar a lo largo del curso versarán sobre los siguientes aspectos:

1. Resolución de ejercicios-problemas, cuestiones teórico-prácticas y preguntas de test sobre la materia impartida en cada uno de los seis temas que integran el Programa.

2.Elaboración de estudios de mercado en el sector de la alimentación, analizando los factores que caracterizan la demanda de los diferentes agentes económicos (economías domésticas, empresas y sector público.

3.Realización de casos prácticos sobre empresas de alimentación.

4.Análisis de artículos aparecidos en prensa sobre economía y gestión de la alimentación.

5.Elaboración de un plan de empresa (Práctica en Grupo) para un producto o servicio agroalimentario concreto no existente en el mercado. Esta práctica se realizará a lo largo del primer cuatrimestre, cuando se imparte la asignatura, y será expuesta oral y públicamente fuera del horario de clases. Los objetivos que se pretenden conseguir con ella son los siguientes:

Aprender a trabajar en equipo

Fomentar el pensamiento creativo y la generación de ideas

Identificar oportunidades de negocio (evaluación y elección)

Aprender a elaborar un plan de empresa (estudio de mercado y financiación)

Saber vender un proyecto (marketing y ventas)

Demostrar que es posible ser empresario (autoempleo)

MATERIAL DIDÁCTICO PARA LA PREPARACIÓN DE LA ASIGNATURA

Al comienzo del curso se facilitará a los alumnos, bien a través de internet, bien en el Servicio de Reprografía de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Valladolid, el material didáctico elaborado por la Profesora de la asignatura tomando como base la bibliografía y las direcciones de internet que se recogen a continuación.

BIBLIOGRAFÍA

ALONSO SEBASTIÁN, R. y SERRANO BERMEJO, A. (2000): Economía de la empresa agroalimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

BALLESTERO, E. (2000): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

CASTEJÓN MONTIJANO, R. (Coordinador) (2001): Economía.

Teoría y Política. Libro de Prácticas. McGraw-Hill. Madrid.

COSTA FONT, M. (2003): "Avances de la biotecnología y su percepción por la población española: Implicaciones para la industria farmacéutica y alimentaria". Boletín Económico de Información Comercial Española, nº 2.781.

CRUZ ROCHE, I.; REBOLLO ARÉVALO, A.; y YAGÜE GUILLÉN, M^a.J. (2003): "Concentración y competencia en los canales de distribución de productos alimenticios". Papeles de Economía Española, Nº 96.

FELIPE BONETE, I. y BRIZ ESCRIBANO, J. (2004): "Seguridad y trazabilidad alimentaria en el contexto internacional. Crisis y evaluación de riesgos". Boletín Económico de Información Comercial Española, nº 2.790.

FERNÁNDEZ ARUFE, J.E. (Coord.); GARCÍA CRESPO, M.; VALLÉS FERRER, J.; OGANDO CANABAL, O.;

PEDROSA SANZ, R.; MIRANDA ESCOLAR, B.; GÓMEZ GARCÍA, J.M. y URUEÑA GUTIÉRREZ, B. (2006):

Principios de Política Económica: Ejercicios de test y cuestiones resueltas. Delta Publicaciones, Madrid.

FERRÁN, J. (1999): Logística distributiva. Empresa y Humanidades. Reus.

FUNDACIÓN DE LAS CAJAS DE AHORROS CONFEDERADAS PARA LA INVESTIGACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL (2003): Sector agroalimentario: PAC y cambios en la demanda. Papeles de Economía Española, Nº 96.

GARCÍA SANZ, B. (2003): "La industria agroalimentaria y el desarrollo rural". Papeles de Economía Española, Nº 96.

GIMENO, J.A.; GUIROLA, J.M.; GONZÁLEZ, M.C; y, RUÍZ-HUERTA, J. (2003): Principios de Economía McGraw-Hill. Madrid.

GRACIA, M. (1997): La transformación de la cultura alimentaria. Ministerio de Educación y Cultura. Madrid.

JORDANA, J. (2003): "La investigación y el desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario español". Papeles de Economía Española, Nº 96.

LÓPEZ GARCÍA, J.L. (1999): Calidad alimentaria: Riesgos y controles en la agroindustria. Colección Tecnología de los alimentos. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

MADRID VICENTE, A. y MADRID CENZANO, J. (2001): Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV Ediciones y Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

MANKIW, N. (1998): Principios de Economía. McGraw-Hill. Madrid.

MARTÍNEZ RUIZ, M.P. y JIMÉNEZ ZARCO, A.I. (2006): "La potenciación del origen en las estrategias de marketing de productos agroalimentarios: Objetivos, situación e implicaciones". Boletín Económico de Información Comercial Española, Nº 2.880.

MERCASA (2008): Alimentación en España, 2007: Producción, Industria, Distribución y Consumo. MERCASA. Madrid.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2008): La alimentación en España, 2007. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Madrid.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO (2006): Tendencias de la distribución comercial en el ámbito internacional. Revista de Economía Información Comercial Española, Nº 828.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO (2009): La distribución comercial en España en 2007. Boletín Económico de Información Comercial Española, Nº 2.969.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO (2008): La agricultura, la pesca y la alimentación en España, 2007. Madrid.

MOCHÓN, F. (2005): Economía. Teoría y Política. Quinta Edición. McGraw-Hill. Madrid.

RODRÍGUEZ FUENTES, V. (Director) (2003): El Derecho Agroalimentario. Colección de Derecho Empresarial Brosa. J.M. Bosch Editor. Barcelona.

SAMUELSON, P.A. y NORDHAUS, W.D. (1998): Economía. McGraw-Hill. Madrid.

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE COMERCIO EXTERIOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS (2008): "La balanza comercial agroalimentaria en 2007". Boletín Económico de Información Comercial Española, Nº 2.948.

WOLF, C.H. (1995): Mercados o gobiernos. Elegir entre alternativas imperfectas. Instituto de Estudios Fiscales. Madrid.

DIRECCIONES DE INTERNET DE INTERÉS PARA LA ASIGNATURA

Junto a la bibliografía general y específica que se proporcionará a los alumnos para cada uno de los temas que integran el Programa, parece oportuno recomendar una serie de direcciones de internet que pueden resultar interesantes de cara a la preparación de la asignatura. Bajo este apartado se incluyen aquellas direcciones más relevantes en las que se ofrecen otros enlaces relacionados con diferentes temas del Programa.

DIRECCIONES DE INTERNET MÁS RELEVANTES

<http://www.acnielsen.es>
<http://www.aesa.msc.es>
<http://www.agrovia.com>
<http://www.ccae.es>
<http://www.cepal.org>
<http://www.emprendiendo.com>
<http://www.estudios.lacaixa.com>
<http://www.europa.eu.int>
<http://www.fao.org>
<http://www.fiab.es>
<http://www.funcas.ceca.es>
<http://www.ine.es>
<http://www.ipyme.es>
<http://www.jcyl.es>
<http://www.infoagro.com>
<http://www.marm.es>
<http://www.meh.es>
<http://www.mercasa.es>
<http://www.mercosur.org>
<http://www.mityc.es>
<http://www.msc.es>
<http://www.mtas.es>
<http://www.oecd.org>
<http://www.un.org>
<http://www.worldbank.org>
<http://www.wto.org>
<http://www.wuwm.org>
<http://www.5aldia.com>

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las pruebas y criterios para la evaluación de los conocimientos adquiridos por los alumnos a lo largo del curso, dentro de esta asignatura, serán los siguientes:

1. Un examen final, en la convocatoria de febrero y otro extraordinario, en la de septiembre, que constarán de dos partes:
 - a) La primera consistirá en una prueba tipo test eliminatoria. Esta prueba representará el 40 por 100 de la nota global. No superar esta parte supondrá el suspenso en el examen.
 - b) La segunda parte, constará de 4 ó más ejercicios, cuestiones teórico-prácticas o preguntas tipo ensayo, que supondrá el 60 por 100 restante de la nota global. Para superarla se requerirá obtener un mínimo de dos puntos.

2. A la hora de establecer la calificación final se valorarán, también, las prácticas obligatorias realizadas a lo largo del curso, así como la realización de trabajos voluntarios, relacionados con los temas contenidos en el Programa, que serán propuestos y tutorados por la Profesora de la asignatura.

HORARIO DE CLASES Y TUTORÍAS

A continuación se recogen los horarios de clases y de tutorías para el presente curso académico. No obstante, en relación a estas últimas, los alumnos serán atendidos en cualquier momento, siempre que sea posible:

HORARIO DE CLASES PARA EL CURSO 2009-10:

Miércoles Jueves
18:00-19:00 17:00-18:00
19:00-20:00

HORARIO DE TUTORÍAS PARA EL CURSO 2009-10

Martes Miércoles Jueves
12:00-13:00 12:00-13:00 12:00-13:00
13:00-14:00 13:00-14:00 13:00-14:00

Las tutorías de esta asignatura se llevarán a cabo en el Departamento de Economía Aplicada, en la tercera planta, tercer módulo (Despacho 331), de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Valladolid, cuya dirección es la siguiente:

Departamento de Economía Aplicada
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Universidad de Valladolid
Avenida Valle Esgueva, nº 6
47011 Valladolid

Igualmente, si por cualquier motivo los alumnos no pudieran contactar con la profesora de la asignatura personalmente pueden hacerlo en el número de teléfono del despacho de la Profesora en el Departamento de Economía Aplicada de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Valladolid, o en la dirección de correo electrónico que se facilita a continuación:

NÚMERO DE TELÉFONO Y DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO

Profesora: Belén Miranda Escolar
Despacho: 331
Número de teléfono: 983.18.59.50
Correo electrónico: belen@eco.uva.es

Objetivos

El objetivo del curso consiste en introducir a los alumnos en los principales conceptos y principios de economía y de gestión de empresas con una orientación eminentemente práctica hacia el sector agroalimentario, tanto en el ámbito de la producción como en el de la distribución y el consumo.

Programa de Teoría

Tema 1. Bases conceptuales de Economía: Mercado y sector público
Tema 2. La oferta y la demanda: El comportamiento del consumidor
Tema 3. La empresa y los mercados: Producción y costes
Tema 4. El sector agroalimentario: Técnicas de producción, distribución y comercialización
Tema 5. Motivaciones de compra en el mercado agroalimentario
Tema 6. Estrategias de mercado en el sector agroalimentario

El desglose de cada uno de los temas con su bibliografía específica correspondiente se facilitará a los alumnos, junto con el "Material Docente" al comienzo de las clases.

Programa Práctico

A lo largo del curso se realizarán diferentes prácticas. Algunas de ellas consistirán en la realización de trabajos obligatorios, de corta extensión, de carácter individual, sobre determinados aspectos desarrollados en el Programa, que serán propuestos, a lo largo del curso, por la profesora responsable de la asignatura. Además, se realizarán otro tipo de trabajos prácticos en grupos de tres o cuatro alumnos, de mayor dimensión, también con carácter obligatorio. Estos trabajos deberán seguir unas pautas preestablecidas que serán explicadas en clase y facilitadas a los alumnos. Los trabajos serán tutorados personalmente por la Profesora de la asignatura y deberán ser defendidos oralmente por los alumnos. Todo ello será considerado en la calificación final.

Igualmente, se desarrollarán otro tipo de prácticas (Prácticas en Aula) como: estudio de casos, resolución de ejercicios, problemas y cuestiones teórico-prácticas. Todo ello pretende aproximar al alumno a la realidad de la Economía y Gestión Alimentaria dotando a la asignatura de un carácter eminentemente práctico

Las prácticas a desarrollar a lo largo del curso versarán sobre los siguientes aspectos:

1. Resolución de ejercicios-problemas, cuestiones teórico-prácticas y preguntas de test sobre la materia impartida en cada uno de los seis temas que integran el Programa.
2. Elaboración de estudios de mercado en el sector de la alimentación, analizando los factores que caracterizan la demanda de los diferentes agentes económicos (economías domésticas, empresas y sector público).
3. Realización de casos prácticos sobre empresas de alimentación.
4. Análisis de artículos aparecidos en prensa sobre economía y gestión de la alimentación.
5. Elaboración de un plan de empresa (Práctica en Grupo) para un producto o servicio agroalimentario concreto no existente en el mercado. Esta práctica se realizará a lo largo del primer cuatrimestre, cuando se imparte la asignatura, y será expuesta oral y públicamente fuera del horario de clases. Los objetivos que se pretenden conseguir con ella son los siguientes:

- Aprender a trabajar en equipo
- Fomentar el pensamiento creativo y la generación de ideas
- Identificar oportunidades de negocio (evaluación y elección)
- Aprender a elaborar un plan de empresa (estudio de mercado y financiación)
- Saber vender un proyecto (marketing y ventas)
- Demostrar que es posible ser empresario (autoempleo)

Evaluación

Las pruebas y criterios para la evaluación de los conocimientos adquiridos por los alumnos a lo largo del curso, dentro de esta asignatura, serán los siguientes:

1. Un examen final, con carácter obligatorio, en la convocatoria de febrero y otro extraordinario, en la de septiembre, que constarán de dos partes:

* La primera consistirá en una prueba tipo test eliminatoria. Esta prueba representará el 40 por 100 de la nota global. No superar esta parte supondrá el suspenso en el examen.

El test consta de veinticinco preguntas de selección múltiple, con cuatro opciones para cada una de ellas, de las cuales el alumno deberá marcar, en el espacio reservado al objeto, la que considere correcta. Sólo existirá una respuesta válida por pregunta, salvo en aquellas cuestiones en las que se ofrezca una alternativa del tipo: "son válidas las opciones a y c" o "todas las opciones son correctas", y éstas fueran realmente las respuestas. El alumno debe tener presente que las contestaciones incorrectas no puntúan negativamente. La calificación de esta primera parte, en función del número de respuestas correctas, será la siguiente:

TABLA DE EQUIVALENCIAS:
RESPUESTAS CORRECTAS Y CALIFICACIÓN

Respuestas correctas	Puntuación del test	Puntuación sobre el examen
15	5,0 Puntos	2,0 Puntos
16	5,5 Puntos	2,2 Puntos

17	6,0 Puntos	2,4 Puntos
18	6,5 Puntos	2,6 Puntos
19	7,0 Puntos	2,8 Puntos
20	7,5 Puntos	3,0 Puntos
21	8,0 Puntos	3,2 Puntos
22	8,5 Puntos	3,4 Puntos
23	9,0 Puntos	3,6 Puntos
24	9,5 Puntos	3,8 Puntos
25	10,0 Puntos	4,0 Puntos

Como puede apreciarse en esta Tabla de Equivalencias, se precisa un mínimo de 15 respuestas correctas para superar la Prueba tipo test, correspondiendo una calificación de 2 puntos sobre la nota total del examen. Dicha puntuación computa únicamente a partir de la decimoquinta (15ª) respuesta acertada. Por supuesto, la resolución correcta de las veinticinco preguntas supone 4 puntos en la nota total del examen, la calificación máxima que puede obtenerse en esta primera parte.

Una vez finalizado el examen, las soluciones de la Prueba tipo test se pondrán a disposición de los alumnos, bien entregándoselas a cada uno de ellos al terminar el examen en el mismo aula, bien dejándolas en el Servicio de Reprografía de la Facultad y, en todo caso, además, se expondrán en el Tablón de Anuncios correspondiente.

* La segunda parte, constará de cuatro ó más cuestiones teórico-prácticas, ejercicios-problema y preguntas tipo ensayo, relacionadas con la materia explicada en el Programa a lo largo del curso, que supondrá el 60 por ciento restante de la nota global. Para superarla se requerirá obtener un mínimo de dos puntos. Con ella se pretende conocer si el alumno ha asimilado los conceptos básicos y si es capaz de establecer relaciones entre los distintos temas estudiados.

Debe tener presente que, con esta parte del examen, intentamos averiguar lo que ha estudiado y cómo lo ha hecho. Su exposición debe dejar claro lo que es fundamental de lo accesorio y lo principal de lo secundario. Entre los aspectos que se valorarán se encuentran los siguientes:

- Grado de concordancia entre lo que se pregunta y lo que se responde.
- Explicación de todos los aspectos posibles (respuesta completa).
- Claridad y corrección ortográfica en la exposición de las ideas.
- Ausencia de errores.
- Capacidad de relación.

Recuerde que la calificación que debe obtener en esta segunda parte del examen ha de ser, como mínimo, de 2 puntos. En caso contrario, la nota final será SUSPENSO, independientemente de la puntuación obtenida en la Prueba tipo test.

2. A la hora de establecer la calificación final se valorarán, también, las prácticas realizadas a lo largo del curso, así como la realización de trabajos voluntarios, relacionados con los temas contenidos en el Programa, que serán propuestos y tutorados por la profesora de la asignatura. Estos trabajos se realizarán durante el primer cuatrimestre, cuando la asignatura se imparte, y deberán ser expuestos públicamente. Esta exposición también será calificada formando parte de la nota final.

Bibliografía

A continuación se recoge una bibliografía general que incluye los manuales más al uso y algunas obras específicas para determinados temas, que ayudará al alumno a la preparación y al estudio de la asignatura. No obstante, recomendamos que para la preparación de cada uno de los temas se tenga en cuenta la bibliografía específica que acompaña a cada uno de ellos en el Desglose del Programa y en los materiales didácticos que se entregarán a los alumnos durante el desarrollo de las clases.

ALONSO SEBASTIÁN, R. y SERRANO BERMEJO, A. (2000): Economía de la empresa agroalimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

BALLESTERO, E. (2000): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

CASTEJÓN MONTIJANO, R. (Coordinador) (2001): Economía. Teoría y Política. Libro de Prácticas. McGraw-Hill. Madrid.

COSTA FONT, M. (2003): "Avances de la biotecnología y su percepción por la población española: Implicaciones para la industria farmacéutica y alimentaria". Boletín Económico de Información Comercial Española, nº 2.781.

-
- CRUZ ROCHE, I.; REBOLLO ARÉVALO, A.; y YAGÜE GUILLÉN, M^a.J. (2003): "Concentración y competencia en los canales de distribución de productos alimenticios". Papeles de Economía Española, N^o 96.
- FELIPE BONETE, I. y BRIZ ESCRIBANO, J. (2004): "Seguridad y trazabilidad alimentaria en el contexto internacional. Crisis y evaluación de riesgos". Boletín Económico de Información Comercial Española, N^o 2.790.
- FERRÁN, J. (1999): Logística distributiva. Empresa y Humanidades. Reus.
- FUNDACIÓN DE LAS CAJAS DE AHORROS CONFEDERADAS PARA LA INVESTIGACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL (2003): Sector agroalimentario: PAC y cambios en la demanda. Papeles de Economía Española, N^o 96.
- GARCÍA SANZ, B. (2003): "La industria agroalimentaria y el desarrollo rural". Papeles de Economía Española, N^o 96.
- GIMENO, J.A.; GUIROLA, J.M.; GONZÁLEZ, M.C. y RUÍZ HUERTA, J. (2003): Principios de Economía. McGraw-Hill. Madrid.
- GRACIA, M. (1997): La transformación de la cultura alimentaria. Ministerio de Educación y Cultura. Madrid.
- JORDANA, J. (2003): "La investigación y el desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario español". Papeles de Economía Española, N^o 96.
- LÓPEZ GARCÍA, J.L. (1999): Calidad alimentaria: Riesgos y controles en la agroindustria. Colección Tecnología de los alimentos. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- MADRID VICENTE, A. y MADRID CENZANO, J. (2001): Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV Ediciones y Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- MANKIW, N. (1998): Principios de Economía. McGraw-Hill. Madrid.
- MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO (2005): La distribución comercial en España en 2004. Boletín Económico de Información Comercial Española, N^o 2.842.
- MOCHÓN, F. (2000): Economía. Teoría y Política. Cuarta Edición. McGraw-Hill. Madrid.
- SAMUELSON, P.A. y NORDHAUS, W.D. (1998): Economía. McGraw-Hill. Madrid.
- SUÁREZ SUÁREZ, A. (1996): Decisiones óptimas de inversión y financiación en la empresa. Ediciones Pirámide. Madrid.
- SUBDIRECCIÓN GENERAL DE COMERCIO EXTERIOR DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS (2004): "La balanza comercial agroalimentaria en 2003". Boletín Económico de Información Comercial Española, n^o 2.828.
- WOLF, C.H. (1995): Mercados o gobiernos. Elegir entre alternativas imperfectas. Instituto de Estudios Fiscales. Madrid.
-