

Plan 470 GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
 Asignatura 45823 ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
 Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

6

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

- CE3.6. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CG.1.2. Desarrollar la capacidad para ejercer la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3. Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.2.1. Aprender a comunicar de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- CG.6.1. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

Específicas

- CE3.6. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE3.EG.1. Aprender a comunicar de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- CE3.EG.2. Poseer y comprender conocimientos básicos de Economía y Empresa aplicados al sector agroalimentario que alcancen el nivel propio de los libros de texto avanzados e incluyan también algunos aspectos que se sitúan en la vanguardia de la Ciencia Económica.
- CE3.EG.3. Conocer los elementos clave para el asesoramiento científico y técnico en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los objetivos empresariales y la legislación vigente.
- CE3.EG.4. Conocer y comprender la importancia de las etapas por las que atraviesa el diseño, la organización y la gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE3.EG.5. Comprender la importancia de implantar sistemas de calidad en la empresa agroalimentaria y, en especial, los sistemas de calidad total, y conocer los elementos y mecanismos adecuados para su adecuada implantación.
- CE3.EG.6. Adquirir los conocimientos básicos que permitan participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables, asesorando sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor.
- CE3.EG.7. Conocer los elementos clave de la protección del consumidor, en el marco de la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible, así como los instrumentos económicos más apropiados para conseguirlo de una manera eficiente.
- CE3.EGA.1. Poseer un conocimiento adecuado del concepto de empresa, su marco institucional y jurídico, así como los elementos básicos de la organización, la gestión y la comercialización.
- CE3.EGA.2. Conocer los aspectos económico-financieros de los agentes económicos (empresas, economías domésticas y sector público) y los factores determinantes de su comportamiento a la hora de tomar decisiones de carácter económico.
- CE3.EGA.3. Conocer los instrumentos económicos disponibles, así como sus ventajas e inconvenientes, para diseñar políticas agroalimentarias y sus efectos sobre los objetivos de carácter socioeconómico.

- CE3.EGA.4. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de carácter económico-financiero siguiendo el método científico y comprendiendo las limitaciones del pensamiento económico.
- CE3.EGA.5. Saber aplicar los conocimientos adquiridos al trabajo profesional de un dietista-nutricionista, y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas de carácter económico.
- CE3.EGA.6. Poseer habilidad para buscar, filtrar, procesar e interpretar económicamente diversas fuentes de información (bibliografía y estadísticas), tanto en lengua española como inglesa, mediante diferentes herramientas, incluyendo los recursos telemáticos.
- CE3.EGA.7. Demostrar capacidad intelectual para el pensamiento analítico, la interpretación económica de documentos y bases de datos, y el desarrollo de un espíritu crítico ante el saber establecido.
- CE3.EGA.8. Poder transmitir (oralmente y por escrito) información, ideas, problemas y soluciones, relacionados con aspectos económicos y de empresa, a públicos especializados y no especializados de forma, ordenada, concisa, clara, sin ambigüedades y siguiendo una secuencia lógica.
- CE3.EGA.9. Adquirir la capacidad para trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas, aceptando o refutando mediante razonamientos lógicos los argumentos de los demás y contribuyendo con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.
- CE3.EGA.10. Gestionar de forma eficiente el tiempo, tanto en el trabajo individual como en equipo, así como planificar y organizar los recursos disponibles estableciendo prioridades y demostrando capacidad para tomar decisiones y afrontar dificultades cuando éstas aparezcan.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Aplicar los principios básicos de la Economía y de la Empresa al sector agroalimentario.
- Comprender e interpretar el marco económico, jurídico e institucional de la empresa, en general, y de la empresa agroalimentaria, en particular, reconociendo el papel que desempeñan los diferentes agentes en él.
- Identificar los distintos tipos de empresas y las características de las estructuras de mercado en las que operan las empresas del sector agroalimentario.
- Comprender e interpretar a nivel básico información contable (Balance de Situación y Cuenta de Resultados) y extraer conclusiones de carácter económico-financieras en virtud de determinados ratios.
- Distinguir los diferentes tipos de costes en los que incurre una empresa y sus diferentes fuentes de financiación.
- Redactar informes económico-financieros de empresas del sector agroalimentario demostrando un uso correcto de los conceptos económicos y capacidad para proponer recomendaciones.
- Aprender a elaborar un plan de empresa (estudio de mercado y financiación), identificando oportunidades de negocio (evaluación y elección), y saber vender un proyecto (marketing y ventas).
- Presentar los resultados de los estudios y análisis, tanto de forma escrita como oral, de manera ordenada, clara y comprensible para todo tipo de públicos.
- Trabajar en equipo y desarrollar la capacidad necesaria para contribuir al logro de los objetivos del grupo.

Contenidos

BLOQUE 1: ECONOMÍA Y EMPRESA

TEMA 1. Bases conceptuales de economía y empresa. El entorno de la empresa agroalimentaria: Mercado y sector público

TEMA 2. La oferta y la demanda agroalimentarias: El comportamiento del consumidor

TEMA 3. La empresa agroalimentaria y los mercados: Producción y costes

BLOQUE 2: VALORACIÓN Y SELECCIÓN DE PROYECTOS

TEMA 4. Producción, distribución y comercialización. Buenas prácticas en la gestión de empresas agroalimentarias

TEMA 5. La información contable y financiera de la empresa agroalimentaria

TEMA 6. Las decisiones de inversión y financiación en la empresa agroalimentaria

BLOQUE 3: CREACIÓN DE EMPRESAS Y MODELOS DE NEGOCIO EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

TEMA 7. El proceso de creación de una nueva empresa

TEMA 8. Del modelo de negocio al Plan de Empresa

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clase magistral participativa.
- Resolución de ejercicios-problemas, cuestiones teórico-prácticas y preguntas de test sobre la materia impartida en este tema del Programa. (Prácticas en Aula).
- Resolución de supuestos contables y financieros.
- Realización de casos prácticos sobre empresas de alimentación. (Estudio del caso).
- Análisis de artículos aparecidos en revistas especializadas y/o en prensa sobre los aspectos tratados en este Bloque.
- Tutorías personalizadas con cada uno de los grupos constituidos para la realización de las Prácticas en Grupo.

Crterios y sistemas de evaluaci3n

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Participaci3n en las actividades docentes (actitud activa en clases magistrales y pr3cticas en aula) e inter3s mostrado por la asignatura (Evaluaci3n continua a lo largo del curso)

5%

Se valorar3:

La respuesta a las actividades que se propongan: asistencia a seminarios voluntarios, conferencias, jornadas,... que se celebran en el Centro.

La participaci3n en las clases y en los debates que se organicen, realizaci3n de las tareas que se propongan todos los d3as que se imparte la asignatura, b3squeda de documentaci3n relacionada con la materia,...

Pr3cticas en aula

5%

Se plantear3n a los alumnos diversos ejercicios de car3cter pr3ctico y se realizar3n debates en clase a partir de art3culos aparecidos en revistas especializadas y/o en prensa sobre la materia, que deber3n haber trabajado previamente. Con ello se pretende aproximar al alumno a la realidad y se intenta valorar hasta qu3 punto los alumnos son capaces de aplicar los conocimientos y habilidades aprendidas a situaciones nuevas que se les plantea.

Pr3cticas obligatorias en grupo a realizar a lo largo de todo el cuatrimestre

20%

Las pautas para la realizaci3n de estas Pr3cticas en Grupo se expondr3n en los correspondientes Seminarios por parte de los profesores de la asignatura. En todo caso, ser3 necesario:

- Formar grupos de trabajo de 3 o 4 personas.
- Mantener los mismos grupos para todas las pr3cticas.

Examen final escrito. Constar3 de dos partes:

- Prueba tipo test eliminatoria (40%)
- Supuestos pr3cticos, resoluci3n de casos y problemas, cuestiones te3rico-pr3cticas y preguntas de ensayo (60%)

70%

La prueba tipo test consta de veinticinco preguntas de selecci3n m3ltiple, con cuatro opciones para cada una de ellas, de las cuales el alumno deber3 marcar la que considere correcta. S3lo existe una respuesta v3lida por pregunta.

Entre los aspectos que se valoran en la segunda parte del examen se encuentran: grado de concordancia entre lo que se pregunta y lo que se responde; explicaci3n de todos los aspectos posibles (respuesta completa); claridad y correcci3n ortogr3fica en la exposici3n de las ideas; ausencia de errores; capacidad de relaci3n.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Clases de Teor3a y Pr3cticas en Aula (Actividades Presenciales):

Ser3n necesarios los siguientes recursos, todos ellos facilitados por los profesores de la asignatura:

- Material Docente de la asignatura.
- Documentaci3n complementaria facilitada por los profesores (art3culos especializados, estad3sticas,...).
- Pizarra, ordenador, proyector.

Pr3cticas en Grupo (Actividades No Presenciales):

Para la realizaci3n de las pr3cticas propuestas, los alumnos necesitar3n:

- Ordenador con acceso a internet.
- Pautas para la realizaci3n de las pr3cticas propuestas que ser3n explicadas por los profesores de la asignatura en los Seminarios programados y en las Tutor3as personalizadas que se tendr3n peri3dicamente con cada uno de los grupos.
- Documentos de apoyo que deber3n buscar los alumnos de forma aut3noma.

Calendario y horario

BLOQUE TEM3TICO

CARGA ECTS

PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

Bloque Tem3tico 1: Teor3a y Pr3ctica

Econom3a y empresa

3,0

Semanas 1 a 8

Bloque Tem3tico 2: Teor3a y Pr3ctica

Valoraci3n y selecci3n de proyectos

1,5

Semanas 9 a 12

Bloque Tem3tico 3: Teor3a y Pr3ctica

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

33

Estudio y trabajo autónomo individual

60

Clases prácticas de aula (A)

22

Estudio y trabajo autónomo grupal

30

Laboratorios (L)

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

5

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

60

Total no presencial

90

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Belén Miranda Escolar

E-mail: belen@eco.uva.es

Tfno.: 983.18.59.50

Pedro Benito Moyano Pesquera

E-mail: moyano@eco.uva.es

Tfno.: 983.18.59.50

Idioma en que se imparte

Español