

Guía docente de la asignatura

Economía y Gestión de Empresa

Fecha última actualización: 21/06/2021

Fecha de aprobación: 21/06/2021

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Materia	Economía y Gestión Alimentaria				
Curso	2º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Ninguno

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Introducción a la economía.
- Comercialización y marketing.
- Administración de empresas.
- Organización y gestión de empresas alimentarias.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA**COMPETENCIAS GENERALES**

- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG05 - Realizar la comunicación 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 especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG23 - 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
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
- CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

La enseñanza de esta materia está orientada a conseguir que el alumno que concluya satisfactoriamente el curso:

- Adquiera conocimiento de los fundamentos conceptuales de la gestión de empresas. Los conceptos y terminología específica de la disciplina y el importante papel que la dirección general desempeña dentro de la empresa deben ser perfectamente comprensibles para el estudiante.
- Comprenda la problemática específica de gestión en todas las fases del ciclo de vida de una empresa agroalimentaria desde la creación, crecimiento hasta la madurez y declive.
- Consiga conocer con cierta profundidad las características básicas de gestión de las empresas agroalimentarias.
- Comprenda con claridad los problemas y planteamientos a los que se enfrentan en situaciones reales las empresas y organizaciones agroalimentarias. Este último objetivo tiene que ver con la parte práctica del programa y persigue a su vez tres subobjetivos. Por un lado, proporcionar al alumno un conocimiento amplio sobre gestión de empresas agroalimentarias. Por otro lado, mostrar las dificultades y problemas existentes relacionados con la forma de llevar a la práctica las decisiones empresariales. En tercer lugar, adquirir conocimientos de interés sobre las empresas agroalimentarias de la economía española e internacional.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

PARTE I. Fundamentos de Economía de la Empresa

1. Introducción a la Ciencia económica
 1. La ciencia económica
 2. La economía de la empresa como ciencia
 3. Modelos de organización Económica
 4. Modelo de competencia perfecta
 5. Mercados no competitivos
 6. Políticas macroeconómicas
2. Concepto de empresa
 1. Organización vs. empresa



2. Concepto de empresa
3. Los elementos de la empresa
4. La empresa como sistema. Los subsistemas empresariales
5. Tipos de empresas.
3. El empresario, la dirección y el gobierno de la empresa
 1. El empresario
 1. Evolución histórica del concepto
 2. Enfoques sobre la figura del empresario
 3. Categorías y funciones del empresario: empresario vs. Capitalista vs. directivo
 2. Dirección: funciones y niveles
 3. La estructura de propiedad de las empresas
 4. El gobierno de la empresa
4. La empresa y su entorno: el entorno de las empresas alimentarias
 1. Concepto y tipología del entorno
 2. Análisis del entorno general de la empresa. En el entorno de las empresas alimentarias
 3. Análisis del entorno específico de la empresa
 4. Responsabilidad social de la empresa
5. La dirección estratégica de la empresa
 1. Sistemas de dirección: concepto y evolución
 2. Concepto de estrategia
 3. Niveles de la estrategia
 4. El proceso de dirección estratégica
 5. Opciones estratégicas básicas
6. La estructura organizativa de la empresa
 1. La función de organización en la empresa
 2. Mecanismos de coordinación del trabajo en las organizaciones
 3. El diseño de la estructura organizativa
 4. Factores de contingencia
 5. Tipos de estructuras organizativas

PARTE II. Gestión de la empresa alimentaria

1. El sistema de valor agroalimentario
 1. Concepto de sistema de valor agroalimentario
 2. Actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras
 3. La industria alimentaria
 4. La distribución comercial y la restauración colectiva
 1. La distribución comercial
 2. La restauración colectiva
 1. Restauración social
 2. Restauración en ruta
 3. Restauración comercial
 5. El consumo alimentario
2. Producción en la industria alimentaria
 1. Diseño y producción de alimentos
 2. Normalización y control de calidad
 3. Trazabilidad
 4. Legislación de la industria alimentaria
 5. Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición. El registro sanitario
 6. Repercusiones de las políticas en la economía y la seguridad alimentaria
3. Distribución y comercialización en la industria alimentaria



1. Canales comerciales en el sector agroalimentario
2. Estrategias de mercado en el sector alimentario
3. Motivaciones de compra en el mercado alimentario
4. Comercialización y ecoeficiencia

PRÁCTICO

1. Introducción a la toma de decisiones en la empresa
 1. Qué es una decisión? Proceso decisonal
 2. Elementos del problema de decisión
 3. Decisiones en certeza, riesgo e incertidumbre
 4. Decisiones secuenciales
 5. Ejercicios a resolver y propuestos
2. Patrimonio, beneficio y rentabilidad
 1. Contabilidad y patrimonio empresarial
 2. Representación del patrimonio empresarial: el balance
 3. El fondo de rotación o maniobra
 4. Ratios patrimoniales
 5. Beneficio y rentabilidad en la empresa
 6. El punto muerto o umbral de rentabilidad
 7. Rentabilidad y endeudamiento
 8. Financiación de la empresa
 9. Ejercicios a resolver y propuestos

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Agote, A.L. y Ferrón, V. (coord.) (2020): Fundamentos de economía y administración de empresas. Ediciones Avicam. [FEG/602 01 FUN]
- Fuentes, M.M. y Cordón, E. (Coords.) (2014): Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas, Ed. Pirámide, Madrid [FFA/658 FUN FUN]
- Alonso Sebastián, R. y Serrano Bermejo, A. (2008): Economía de la empresa agroalimentaria. Ediciones Mundi-Prensa
- Ballester, E. (2000): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa [FFA/338.43 BAL ECO]
- Bueno Campos, E. (2010): Curso Básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización, Pirámide, Madrid [FEG/602 BUE]

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Bradford, M. (2013): La alimentación natural y energética. 16ª edición. Océano Editorial.
- De Miguel, B. y Baixauli, J.J. (Coords.) (2010): Empresa y Economía Industrial, Ed. McGraw Hill, Madrid [FEG/602 01 EMP]
- Caldentey, P.; Haro, T. de.; Titos, A. y Briz, J. (1994): Marketing Agrario. Mundi-Prensa. Madrid [FEG/603 04 MAR]



- Corcuera, E. y Vhiegntart, A.M. (1982): Ecología, conservación, desarrollo y calidad de vida. Caracas.
- Glade, A. (1988): Ecología: Introducción a la teoría de poblaciones y comunidades. Ed. Universidad Católica de Chile.
- González, Francisco José (2012). Creación de empresas: guía del emprendedor, Ed. Pirámide [FEG/602 01 GON]
- Hoffman A. y Mendoza, M. (2007): De cómo margarita Flores puede cuidar su salud y ayudar a salvar el planeta. 8ª edición. Casa de la Paz
- Oyarzún, L. (1994): Todos queríamos ser verdes. Editorial Planeta.
- Pérez Gorostegui, E. (2007). Introducción a la economía de la empresa. Ed. Centro de Estudios Ramón Areces, [FEG/602 01 PER]
- Suárez, A.S. (2006): Curso de economía de la empresa, Pirámide, Madrid, [BPOL/658 SUA cur]

ENLACES RECOMENDADOS

- Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía-LANDALUZ (<http://www.landaluz.es/>)
- Confederación Andaluza Empresarios de Alimentación-CAEA (<http://www.caea.es/>)
- Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/>)
- Emprendedores y PYME. WEB del Ministerio de Industria, Energía y Turismo (<http://www.ipyme.org>)
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas -FIAB (<http://www.fiab.es/>)
- Guía para la elaboración de un plan de empresa de la Confederación de Empresarios de Andalucía (<https://www.cea.es/>)
- Manual IPYME sobre la creación y puesta en marcha de una empresa (<http://goo.gl/soqCYE>)
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (<https://www.mapa.gob.es/es/>)
- Andalucía Emprende. Herramientas de Gestión para la creación de Empresas (<http://goo.gl/2WEvf9>)

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- MD04 Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD11 Tutorías.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Atendiendo a la normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, aprobada en Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013, la evaluación de esta



asignatura es de naturaleza continua, constando de varios elementos de referencia: el examen escrito, la realización de las prácticas propuestas, el trabajo autónomo y la asistencia a clase, participación e interés del alumnado a lo largo del curso académico.

El peso relativo de cada uno de los elementos de evaluación es el que sigue:

- El examen final escrito, cuyos contenidos se ajustarán a los contenidos de esta guía, representará el 65% de la calificación final (máximo 6,5 puntos). Este examen se realizará por escrito en la fecha fijada en el calendario de exámenes publicado en la página web de la Facultad y la guía del alumno. Consistirá en una prueba escrita que estará compuesta (a elegir) por una batería de preguntas con respuesta de elección múltiple, o preguntas verdadero o falso, o preguntas de respuesta breve o una combinación de distintos tipos de preguntas. Con suficiente antelación, el profesor/a especificará la estructura y contenido exacto del mismo. Es necesario superar el examen con una puntuación mínima de 5, en una escala de 0 a 10, para superar la asignatura y añadir las calificaciones adicionales a la prueba escrita. El alumno que no se presente a este examen final tendrá la calificación de “No presentado”.
- Participación y realización de prácticas, que representará el 15% de la calificación final (máximo 1,5 puntos).
- Trabajo autónomo del alumno, que representará el 15% de la calificación final (máximo 1,5 puntos).
- Asistencia, interés y participación en clase, que representará el 5% de la calificación final (máximo 0,5 puntos).

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

La evaluación extraordinaria tendrá las mismas características en cuanto a examen final escrito y ponderaciones sobre la calificación final de los distintos elementos de evaluación descritos en la evaluación ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El sistema de evaluación es preferentemente continua, “no obstante, el alumno podrá solicitar la Evaluación Única Final de acuerdo con la Normativa de Evaluación y Calificación de los estudiantes (art.8)”.

Esta prueba única tendrá una parte teórica (70% de la nota final), similar a la mencionadas en el apartado sobre el examen escrito, y una parte práctica en la que deberá de resolverse un caso práctico relacionado con la materia desarrollada (30% nota final). Para superar la materia deberá obtenerse una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes, teoría y práctica, de esta prueba (en una escala 0 a 10).

