

Fecha de aprobación: 20/06/2023

Guía docente de la asignatura

## Economía y Gestión de Empresa (2021113)

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	<b>Materia</b>	Economía y Gestión Alimentaria				
<b>Curso</b>	1º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	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)

Al finalizar esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Haber adquirido conocimientos 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.
- Haber comprendido la gestión en todas las fases del ciclo de vida de una empresa agroalimentaria: creación, crecimiento, madurez y declive.
- Haber conocido con cierta profundidad las características básicas de gestión de las empresas agroalimentarias.
- Haber comprendido 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: (1) proporcionar al estudiante un conocimiento amplio sobre gestión empresarial, (2) mostrar las dificultades y problemas existentes relacionados con la forma de llevar a la práctica las decisiones empresariales y, (3) 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

## 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. 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 en el aula y propuestos para trabajo autónomo
2. Introducción a la toma de decisiones en la empresa
    1. ¿Qué es una decisión? Proceso decisional
    2. Elementos del problema de decisión
    3. Decisiones en certeza, riesgo e incertidumbre
    4. Decisiones secuenciales
    5. Ejercicios a resolver en el aula y propuestos para trabajo autónomo

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Agote, A.L. y Ferrón, V. (coord.) (2021): Fundamentos de economía y administración de empresas. Ediciones Avicam. [FEG/602 01 FUN]
- Cordón, E., Rubio, E., Ferrón, V. y Agote, E. (2021): Economía de la Empresa: conceptos básicos. Ed. Fleming. [FEG/602 03 ECO]
- 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 ([t.ly/7kiG](https://www.juntadeandalucia.es/agricultura-y-pesca))
- 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 y participación en el aula 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 oficial de exámenes publicado en la página web de la Facultad y la guía del estudiante. Consistirá en una prueba escrita que estará compuesta por una batería de preguntas a elegir entre los siguientes tipos: de respuesta de elección múltiple, preguntas tipo "verdadero o falso", 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 examen final



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 de la prueba escrita. El o la estudiante 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 calificación global final corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación. En concreto, la distribución de la calificación será la siguiente:

- Examen final (70% del total de la evaluación). La calificación obtenida se conseguirá mediante la realización de un examen final con la misma estructura y criterios de evaluación que el examen final de la convocatoria ordinaria.
- Actividades prácticas (30% del total de la evaluación). La calificación se conseguirá mediante la resolución de un caso práctico o similar sobre el que versarán varias cuestiones. La calificación de las actividades prácticas obtenida a lo largo del cuatrimestre (i.e., calificación de la evaluación continua) se conservará para los alumnos/as que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria. En este caso, y salvo petición en contra, el alumnado queda exento de realizar las actividades prácticas de este punto. A la nota obtenida en el examen final (siempre que lo superen, es decir, obtengan un mínimo de 5 puntos sobre 10) y ponderada por el 70%, se le sumará la puntuación de las actividades prácticas que ya tuvieran en la convocatoria ordinaria ponderada por el 30%.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

De acuerdo con el artículo 8.2 de la “Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la UGR” en vigor: “para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Dirección del Departamento, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.”

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 resolverse un caso práctico relacionado con la materia desarrollada (30% de la 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).

### INFORMACIÓN ADICIONAL

**INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR.** En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría será adaptado a estas necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad de Granada, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesorado, se podrá





solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

