

Fecha de aprobación: 24/06/2025

Guía docente de la asignatura

## Economía y Gestión de Empresa (2111126)

<b>Grado</b>	Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<b>Rama</b>	Ciencias
--------------	--	-------------	----------

<b>Módulo</b>	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	<b>Materia</b>	Economía y Gestión Alimentaria
---------------	--	----------------	--------------------------------

<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo de la asignatura, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" publicado en esta ubicación:

<https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenido>

### 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

##### Tema 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



## Tema 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.

## Tema 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

## Tema 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

## Tema 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

### Tema 6: 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

### Tema 7: 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

### Tema 8: 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

#### Parte práctica 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

#### Parte práctica 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.) (2024; edición actualizada): Fundamentos de economía y administración de empresas. Ediciones Avicam. [FEG/602 01 FUN]
- Cordon, 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 Cordon, 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](http://t.ly/7kiG))
- 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/>)
- 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 calificación de los estudiantes de la UGR](#), aprobada en Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013 y publicada en el Boletín Oficial de la UGR nº112, de 9 de noviembre de 2016, la evaluación de esta asignatura es de naturaleza continua, constando de varios elementos de referencia: la prueba escrita, la realización de las prácticas propuestas, el trabajo autónomo y la asistencia y participación en el aula del estudiante a lo largo del curso académico.

El peso relativo de cada uno de los elementos de evaluación es:

- Prueba final escrita, cuyos contenidos se ajustarán a los contenidos de esta guía, representará el 65% de la calificación final (máximo 6,5 puntos). Esta prueba 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 batería de preguntas a elegir entre los siguientes tipos: de respuesta de elección múltiple, preguntas "verdadero o falso", de respuesta breve o una combinación de distintos tipos de preguntas. Con suficiente antelación, el profesorado de la asignatura especificará la estructura y contenido exacto de dicha prueba. Es necesario superar esta prueba con una puntuación mínima de 5, en una escala de 0 a 10, para superar la asignatura y añadir las calificaciones adicionales del resto de actividades de la evaluación continua. El o la estudiante que no se presente a esta prueba 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:

- Prueba final teórica (70% del total de la evaluación). Esta prueba escrita se realizará 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 batería de preguntas con la misma estructura y criterios de evaluación que la prueba 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/as estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria. En este caso, y salvo petición en contra, el estudiante queda exento/a de realizar las actividades prácticas de este punto. A la nota obtenida en la prueba teórica final (siempre que la superen, es decir, se obtenga 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 la prueba teórica escrita, y una parte práctica en la que deberá resolverse un caso práctico relacionado con la materia desarrollada (30% de la nota final). Véase apartado "evaluación extraordinaria". 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

**ESTUDIANTES CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO (NEAE).** Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la UGR, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del estudiante. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes NEAE conforme al artículo 11 de la [Normativa de Evaluación y Calificación de los estudiantes de la UGR](#), publicada en el Boletín Oficial de la UGR nº112, de 9 de noviembre de 2016.

**INCLUSIÓN y DIVERSIDAD.** 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 UGR, 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. Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

