



GUÍA DOCENTE 2017-2018
**ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA
ALIMENTARIA**

1. Denominación de la asignatura:

ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5161

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

GESTION DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

INGENIERIA CIVIL

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

JUAN MANUEL VARONA ARNAIZ

4.b Coordinador de la asignatura

JUAN MANUEL, VARONA ARNAIZ

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

2º CURSO 1º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS ESPECIFICAS GLOBALES.

Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria (G6).

COMPETENCIAS TRANSVERSALES.

Capacidad para la gestión de la información (T2).

Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación (T5).

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Introducir al alumno en el conocimiento de la Administración de Empresas, en concreto, en los aspectos relacionados con el concepto de empresa, el proceso de dirección, el análisis de las herramientas contables, y las decisiones básicas en las áreas operativas: financiera, productiva y de marketing.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Economía y Gestión

Tema 1.- Introducción a la empresa

- 1.1.- Empresa y empresario.
- 1.2.- Tipos de empresa.
- 1.3.- Objetivos de la empresa.
- 1.4.- La empresa como sistema.

Tema 2.- Los estados contables.

- 2.1.- La contabilidad y el ciclo de producción.
- 2.2.- El patrimonio.
- 2.3.- Las cuentas anuales.

Tema 3.- La financiación en la empresa.

- 3.1.- Las decisiones financieras de la empresa.
- 3.2.- La decisión de inversión.
- 3.3.- La decisión de financiación.

Tema 4.- La función productiva de la empresa.

- 4.1.- El subsistema de producción: concepto, elementos y relaciones.
- 4.2.- Clases de procesos productivos.
- 4.3.- Los objetivos del subsistema productivo.
- 4.4.- Concepto de productividad y su medida.
- 4.5.- Mejora de la productividad en la empresa.
- 4.6.- Los costes en la empresa.



Tema 5.- La función de marketing.

- 5.1.- Introducción.
- 5.2.- El marketing estratégico.
- 5.3.- El marketing operativo.

Tema 6.- El proceso de dirección. El subsistema de administración.

- 6.1.- Introducción.
- 6.2.- Las decisiones.
- 6.3.- La función de planificación.
- 6.4.- La función de organización.
- 6.5.- La función de integración del personal.
- 6.6.- La función de dirección.
- 6.7.- La función de control.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

AGUIRRE SADABA, A. y OTROS , (2003) “Administración de Organizaciones en el entorno actual”, Primera, Piramide, Madrid,
ALONSO SEBASTIAN, R. y SERRANO BERMEJO, A. , (2008) “Economía de la Empresa Agroalimentaria”, Tercera, Mundiprensa, Madrid,
BUFA, E. S. Y SARIN, R. K. , (1997) “Administración de la producción y de las operaciones”, Limusa, Mexico,
SANTESMASES MESTRE, M. , (2007) “Marketing. Concepto y estrategias”, Quinta, Piramide, Madrid,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	T2, G6	5	9	14
Clases problemas	T5, G6	7	17	24
Seminarios, Debates y Tutorías	T2, T5, G6	1	5	6
Realización de trabajos e informes	T5, G6	0	6	6
Exposiciones (grupo pequeño)	T5, G6	3	2	5
Clases prácticas con ordenador (grupo pequeño)	T5, G6	9	9	18
Evaluación	T2, T5, G6	2	0	2
Total		27	48	75



11. Sistemas de evaluación:

Se evaluarán todas las actividades desarrolladas por los estudiantes. Habrá una evaluación continua que incluirá las prácticas, elaboración de informes, resolución de supuestos prácticos y de problemas; y pruebas individuales objetivas en las que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos así como el resto de competencias vinculadas a la asignatura.

Las actividades ligadas a la evaluación continua: Desarrollo y exposición de trabajos (15%) y Resolución de problemas prácticos en ordenador (25%) serán recuperables en la 2ª convocatoria mediante la realización y presentación oral de un informe y la resolución de una prueba práctica con ordenador, respectivamente.

Las actividades realizadas para la evaluación de la materia tendrán el siguiente peso (en términos porcentuales) en la calificación global, siendo necesario obtener una calificación mínima de un 4,0 en cada uno de los procedimientos:

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Examen teórico	25 %	25 %
Examen práctico	35 %	35 %
Desarrollo y exposición de trabajos	15 %	0 %
Resolución de problemas prácticos en ordenador	25 %	0 %
Elaboración y presentación oral de informe	0 %	15 %
Resolución prueba práctica con ordenador	0 %	25 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la "evaluación excepcional" (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). En el caso de que les sea concedida deberán realizar las siguientes pruebas:

PRIMERA CONVOCATORIA:

- Prueba de conocimientos teóricos, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 5/10) - 40 % -
- Prueba de planteamiento y resolución de problemas, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 5/10) - 40 % -
- Realización de prácticas con ordenador, en la fecha y forma que establezca el



profesor de la asignatura, y que se dará a conocer al alumno en las 4 primeras semanas de docencia (nota mínima 4/10) - 20 % -

SEGUNDA CONVOCATORIA:

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas.

Reglamento de Evaluación de la UBU

<http://www.ubu.es/servicio-de-gestion-academica-0/normativa-en-gestion-academica/normativa-con-caracter-general/reglamento-de-evaluacion-de-la-universidad-de-burgos>

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

De manera general se emplearán recursos tecnológicos en dos ámbitos: el no presencial mediante la utilización de la plataforma UBU-Campus, y el presencial con el manejo de programas de ordenador para la resolución de problemas y la presentación de trabajos.

Desde el punto de vista metodológico, el aspecto central será la realización de los diversos trabajos de manera tutorizada.

Se llevarán a cabo tutorías en sesiones generales y reuniones individuales solicitadas por los alumnos.

Se proporcionará a los alumnos temas escritos y problemas, y tendrán disponibilidad para acceder a bibliografía y material específico.

13. Calendarios y horarios:

Se adecuarán a los fijados por el Centro. "<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>"

14. Idioma en que se imparte:

Español