



GUÍA DOCENTE 2012-2013
**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

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 (GL6).

COMPETENCIAS ESPECIFICAS ASIGNATURA.

E1. Conocer el funcionamiento de la empresa y el proceso de dirección que se lleva a cabo en la misma.

E2. Capacidad para analizar y tomar decisiones relacionadas con la situación económico-financiera de la empresa.

E3. Conocer y manejar herramientas de gestión a emplear en la empresa desde el aprovisionamiento de materias primas hasta la comercialización de productos finales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES.

Capacidad para la gestión de la información (G2).

Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección (G3).

Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación (G5).

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	E1, E2, G5	5	9	14
Clases problemas	E2, E3, G3	7	17	24
Seminarios, Debates y Tutorías	E1, E2, G5	1	5	6
Realización de trabajos e informes	E1, E2, E3, G2	0	6	6
Exposiciones (grupo pequeño)	E3, G2, G3	3	2	5
Clases prácticas con ordenador (grupo pequeño)	E2, G2, G3	9	9	18
Evaluación	E1, E2, E3	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 (10%) y Resolución de problemas prácticos en ordenador (30%), no serán recuperables en la 2ª convocatoria.

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

Procedimiento	Peso en la calificación final
Examen teórico	25 %
Examen práctico	35 %
Desarrollo y exposición de trabajos	10 %
Resolución de problemas prácticos en ordenador	30 %
Total	100 %

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

14. Idioma en que se imparte:

Español