



GUÍA DOCENTE 2021-2022
**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 DE ORGANIZACIÓN

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,
SANTESMASES MESTRE, M. , (2012) “Marketing. Concepto y estrategias”, Sexta, 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 y la resolución de supuestos prácticos, y el desarrollo y exposición de trabajos; 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.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá modificarse en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

Las actividades ligadas a la evaluación continua: prácticas y resolución de supuestos prácticos (27%), y desarrollo y exposición de trabajos (13%) serán recuperables en la 2ª convocatoria mediante la resolución de una prueba práctica con ordenador (27%) y su posterior defensa oral (13%).

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 %
Evaluación de prácticas con ordenador	27 %	0 %
Resolución prueba práctica con ordenador	0 %	27 %
Desarrollo y exposición de trabajos	13 %	0 %
Defensa oral de prueba práctica	0 %	13 %
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



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
CURSO	2º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria / 5161	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Obligatoria	3 ECTS
COORDINADOR/A	Juan Manuel Varona Arnaiz	
PROFESORADO	Juan Manuel Varona Arnaiz	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> NO PROCEDE 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> En su mayor medida, las actividades teóricas; las prácticas, tutorías grupales; la realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación se realizarán mediante las herramientas que la Universidad de Burgos pone a nuestra disposición a través de UBUVirtual, de las herramientas Office 365 (Tales como Teams o Forms), así como otras que vayan incorporando.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Se fomentará el desarrollo de las tutorías virtuales mediante correos electrónicos o por plataformas digitales (Skype empresarial/Teams) con el alumno. Sin embargo, aquellos alumnos que deseen tener una tutoría presencial con el profesor, deberán solicitarla con anterioridad vía correo electrónico. El profesor le indicará el día y la hora que debe acudir a la tutoría asegurándose que ésta se va a realizar en lugares donde se pueda cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene vigentes en ese momento.		



2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Se realizarán a través de los foros de la asignatura en ubuvirtual y/o por correo electrónico y/o por teléfono, en horario acordado para tutorías.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

NO PROCEDE

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Las distintas metodologías de evaluación se realizarán mediante las herramientas que la Universidad de Burgos pone a disposición a través de UBUVirtual, de las herramientas Office 365, así como otras que se vayan incorporando.

El examen teórico de primera convocatoria (25%) se sustituye por una evaluación continua de conocimientos teóricos a través de la realización de cuestionarios virtuales (de hasta tres temas máximo, y cuyo peso total será del 25%).

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se mantendrán los calendarios propuestos por el centro.

COMENTARIOS