



GUÍA DOCENTE 2022-2023
**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) :

ANTONIO JOSÉ DE AMORIM RIVERO

4.b Coordinador de la asignatura

ANTONIO JOSÉ DE AMORIM RIVERO

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 resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección (T3)

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

COMPETENCIAS BÁSICAS.

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (CB1).

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio (CB2).

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética (CB3).

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado (CB4).

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía (CB5).



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,

9.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5161&auth=SAML

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, CB1-CB 5	5	9	14
Clases problemas	T3, T5, G6, CB1-CB 5	7	17	24
Seminarios, Debates y Tutorías	T2, T5, G6, CB1-CB 5	1	5	6
Realización de trabajos e informes	T5, G6, CB1-CB 5	0	6	6
Exposiciones (grupo pequeño)	T5, G6, CB1-CB 5	3	2	5
Clases prácticas con ordenador (grupo pequeño)	T3, T5, G6, CB1-CB 5	9	9	18
Evaluación	T3, T2, T5, G6, CB1-CB 5	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