



GUÍA DOCENTE 2023-2024
**ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA
ALIMENTARIA**

1. Denominación de la asignatura:

ECONOMÍA Y GESTIÓN 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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

ANTONIO JOSÉ DE AMORIM RIVERO

4.b Coordinador/a 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/la estudiante al cursar la asignatura

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

COMPETENCIAS GENERALES.

G5 - Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria.

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

COMPETENCIAS BÁSICAS.

CB1 - 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.

CB2 - 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.

CB3 - 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.

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

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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés.

T2 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).

T3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

T4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

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

T6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

T7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

T8 - Capacidad de trabajo en equipo.



T9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.

T10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

(C) Ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos.

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor.

E4-C - Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Introducir al alumno en el mundo de la Empresa Alimentaria, y conocer las herramientas de análisis e información para la dirección y gestión de la misma, abarcando los grandes campos siguientes: 1. Conocer el concepto de empresa y su naturaleza. 2. Comprender los principios de la dirección de empresas. 3. Desarrollar las principales funciones de la empresa: la dirección de recursos humanos, finanzas, producción y marketing. 4. Desarrollar la capacidad para la evaluación de ideas de negocio y creación de empresas.
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.- Dirección de la Empresa. 2.1.- Planificación y Control. 2.2.- Diseño Organizativo. 2.3.- Análisis Estratégico. 2.4.- Estrategia competitiva. 2.5.- Recursos Humanos



Tema 3.- La función productiva de la Empresa.

- 3.1.- El subsistema de producción: concepto, elementos y relaciones.
- 3.2.- Clases de Procesos Productivos.
- 3.3.- Concepto de productividad, su medida y formas de mejorarla.
- 3.4.- Los Costes de producción.
- 3.5.- Aseguramiento y control de Calidad en la industria alimentaria.
- 3.6.- Normas y estándares de calidad de las empresas alimentarias.

Tema 4.- Subsistema Financiero de la Empresa.

- 4.1.- Función financiera de la empresa.
- 4.2.- Decisiones de Inversión.
- 4.3.- Decisiones de Financiación.
- 4.4.- Patrimonio y cuentas anuales.

Tema 5.- La función de marketing.

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

Tema 6.- Creación de Empresas

- 6.1.- Modelos de Negocio.
- 6.2.- Plan de negocio.
- 6.3.- Tipos de Planes de Negocio.
- 6.4.- Modelo Canvas.
- 6.5.- Factores internos y externos.
- 6.6.- Creación de empresas.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- AGUIRRE SADABA, A. y OTROS , (2003) “Administración de Organizaciones en el entorno actual”, Primera, Piramide, Madrid,
- Alexander Osterwalder & Yves Pigneur, (2010) Generación de modelos de negocio, Primera edición en libro electrónico (PDF): junio de 2011, Centro Libros PAPF, S. L. U., España, 978-84-234-2841-0 (PDF),
- 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,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Alexander Osterwalder, Yves Pigneur, Alan Smith, Greg Bernarda, Patricia Papadakos, (2015) Diseñando la Propuesta de Valor, Primera Edición libro electrónico, Centro de Libros PAPF S.L.U, España, 978-84-234-2084-1, ROBBINS, STEPHEN P. y COULTER, MARY, (2005) Administración, 8ª, PEARSON EDUCACIÓN, México, 970-26-0555-5,

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/la 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	6	8	14
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 para el plan de negocio	T3, T5, G6, CB1-CB 5	9	9	18
Evaluación	T3, T2, T5, G6, CB1-CB 5	3	0	3
Total		27	39	66



11. Sistemas de evaluación:

Se evaluarán todas las actividades desarrolladas por los estudiantes, con evaluación continua que incluirá las prácticas para el desarrollo del trabajo y la resolución de supuestos prácticos asociados a los temas de la función productiva y la función financiera, el desarrollo y exposición del plan de negocio de creación de una empresa; 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.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES

Las actividades evaluables durante la evaluación continua y la exposición oral no son recuperables debido a la naturaleza de las actividades y tendrá la misma calificación en la 2ª convocatoria.

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de las calificaciones de cada uno de los procedimientos. Para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos procedimientos una calificación mínima del 40%. (4/10).

Para aprobar la asignatura es necesario obtener en el total de las calificaciones un 50% (5/10).

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Examen teórico	30 %	30 %
Evaluación continua	30 %	30 %
Evaluación con supuestos prácticos (ejercicios función productiva y financiera)	20 %	20 %
Desarrollo de trabajo: Plan de Negocio	10 %	10 %
Defensa oral del trabajo	10 %	10 %
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) - 30 % -
- Prueba tipo test fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 5/10) - 30 % -
- Realización de ejercicios prácticos, 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-Virtual, y el presencial con el manejo de programas informáticos para la resolución de problemas y la presentación de trabajos.

Desde el punto de vista metodológico, el aspecto central la realización de las actividades de manera tutorizada.

Las tutorías se realizarán en sesiones generales y en sesiones individuales solicitadas por los alumnos.

Se proporcionará a los alumnos temas escritos y problemas, y tendrán disponibilidad para acceder a la 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