

Facultad de Farmacia
Grado en Nutrición Humana y Dietética
GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 0):
Economía y Empresa Alimentaria
(2021 - 2022)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Economía y Empresa Alimentaria	Código: 899592105
<ul style="list-style-type: none"> - Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Farmacia - Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética - Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Dirección de Empresas e Historia Económica - Área/s de conocimiento: Organización de Empresas - Curso: 2 - Carácter: Obligatoria - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 4,5 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Castellano 	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: MARIA ANGELES SANFIEL FUMERO
- Grupo:
<p>General</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre: MARIA ANGELES - Apellido: SANFIEL FUMERO - Departamento: Dirección de Empresas e Historia Económica - Área de conocimiento: Organización de Empresas
<p>Contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teléfono 1: 922317061 - Teléfono 2: - Correo electrónico: msanfiel@ull.es - Correo alternativo: - Web: http://www.campusvirtual.ull.es
Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	10:00	11:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7
Todo el cuatrimestre		Martes	10:00	12:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7
Todo el cuatrimestre		Martes	16:00	18:00	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7

Observaciones: Las tutorías en períodos sin clase serán los martes y miércoles de 11.00-14.00. En caso de que se estuviera en el escenario 1 las tutorías serán virtuales utilizando para ello las aplicación google meet. Las tutorías en general, sea cualquiera el escenario que se presente se concertarán siempre previo aviso por correo electrónico.

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	10:00	11:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7
Todo el cuatrimestre		Martes	10:00	12:30	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7
Todo el cuatrimestre		Martes	16:00	18:00	Facultad de Economía, Empresa y Turismo - GU.5A	7

Observaciones: Las tutorías en períodos sin clase serán los martes y miércoles de 11.00-14.00 En caso de que se estuviera en el escenario 1 las tutorías serán virtuales utilizando para ello las aplicación google meet. Las tutorías en general, sea cualquiera el escenario que se presente se concertarán siempre previo aviso por correo electrónico.

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad**
Perfil profesional: **Dietista-Nutricionista**

5. Competencias

Generales

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG23 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG24 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

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.

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.

Específicas

CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

- **TEMA 1**
- Concepto de Empresa. Empresa Alimentaria
- Características y clases de Empresas
- El Empresario
- **TEMA 2**
- La Empresa como sistema. Subsistemas Empresariales
- El Entorno. El Sistema Alimentario.
- Responsabilidad Social de la Empresa
- **TEMA 3**
- Subsistema Administrativo: Planificación, Organización, Dirección y Control
- **TEMA 4**
- Subsistema de Producción: Introducción a las Técnicas de Planificación y Control de la Producción. La Seguridad y Calidad Alimentaria. Diseño del proceso de Producción. Gestión de Inventarios. Gestión logística de los canales de comercialización agroalimentaria
- **TEMA 5**
- Subsistema de Financiación e Inversión: Financiación de la Empresa (Fuentes internas y externas). Inversión en la Empresa, análisis y selección
- Subsistema de Marketing: El Marketing en la empresa alimentaria. Principios del Marketing Estratégico. Segmentación y posicionamiento en el mercado.
- **TEMA 6**
- Consumo alimentario y comportamiento del consumidor. La investigación Comercial. Estrategias de marketing sobre Producto, Precios, comercialización y comunicación. El Plan de Marketing en la empresa agroalimentaria.

Actividades a desarrollar en otro idioma

En esta asignatura se impartirán 0,4 ECTS en inglés.

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

-

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	30,00	0,00	30,0	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG24], [CG23], [CG3]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	12,00	0,00	12,0	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1]
Estudio autónomo	0,00	60,00	60,0	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG24], [CG23], [CG3]
Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas u otras actividades en bibliotecas o similar. Preparación de presentación orales, debates o similar	0,00	7,50	7,5	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1]
Evaluación	3,00	0,00	3,0	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG24], [CG23], [CG3]
Total horas	45,00	67,50	112,50	
		Total ECTS	4,50	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Iborra, M. et al. (2007): Fundamentos de Dirección de Empresas. Ed. Thomson

- Illera, C. R. (2008): Fundamentos de la Dirección de Producción. Ed. Sanz y Torres
- Maynar Mariño, P. et al. (2008): La Economía de la Empresa en el espacio de Educación Superior. Ed. McGrawHill.

Bibliografía Complementaria

Caldentey, P.; Haro, T. de.; Titos, A. y Briz, J. (1999): Marketing Agrario. Mundi-Prensa. Madrid Sanfiel Fumero, M.A. (1999): "El impacto del entorno insular en las operaciones de la empresa en Canarias", pp. 191-203. Capítulo del Libro: El impacto

del entorno en las actividades empresariales (El caso de la empresa en Canarias). Coordinación: Oreja Rodríguez, J.R. Colección Investigación empresarial n ° 4. Ed. FydeCajaCanarias y el IUDE

- Ballester, E. (2000): Economía de la Empresa Agraria y Alimentaria. Mundi-Prensa, Madrid.
- Caldentey Albert, P. (1998): Nueva Economía Agroalimentaria. Ed. Agrícola Española, S.A.
- Caldentey, P.; Haro, T. de. (2004): Comercialización de productos agrarios. 5ª edición. Coeditada por: Ed. Agrícola Española y Mundi-Prensa. Madrid
- Sanfiel Fumero, M.A. (1998): "Situación y evolución actual de la distribución alimentaria en Canarias", pp. 135-159. Capítulo del Libro: El comercio minorista en Canarias. Coordinación: Montero Muradas, I. Colección Investigación empresarial n ° 2. Ed. Gobierno de Canarias, FydeCajaCanarias y el IUDE
- Sanfiel Fumero, M.A. (1998): "El entorno específico del comercio alimentario en Tenerife: Análisis de los diferentes formatos". En Economía Canaria, tomoll, pp. 759-775. Gobierno de Canarias

Otros Recursos

Revistas relacionadas con el estudio del sector agroalimentario:

- Alimarket (Publicaciones Alimarket)
- Alimentación Nutrición y Salud (FAO)
- Distribución y Consumo (Mercasa)
- Economía Agraria y Recursos Naturales (Asociación Española de Economía Agraria)
- Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros (Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino)

Recursos digitales

- <http://www.fao.org> (FAO)
- <http://www.ifpri.org> (International Food Policy Research Institute)
- <http://www.eclac.cl> (CEPAL)
- <http://www.worldbank.org> (Banco Mundial)
- https://europa.eu/european-union/topics/agriculture_es (Unión Europea)
- <http://www.mapama.gob.es/es/> (Minist. De Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)
- <http://www.fiab.es> (Fed. de Industrias de Alimentación y Bebidas)

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

La evaluación de la asignatura se realizará con base a dos modalidades:

MODALIDAD A. EVALUACIÓN CONTINUA: La evaluación continua de la asignatura se realizará con base a unas PRÁCTICAS (40% sobre el total) y un EXAMEN TEÓRICO FINAL (60% sobre el total).

1. PRACTICAS (40%):

-Clases prácticas y actividades: en las clases prácticas y a lo largo del cuatrimestre se realizará un trabajo original, en grupo, sobre una empresa alimentaria canaria que podría exigirse que fuera expuesto. Dicho trabajo se entregará al final del cuatrimestre en la fecha que establezcan la profesora. La valoración de las prácticas será individual, ponderando la calificación obtenida en el trabajo con la asistencia del alumno/a a las clases prácticas y a la actividad formativa establecidas por el centro. En esta actividad se llevará a cabo diversas tareas encomendadas por la profesora que le permitirán al alumno/a afianzar los conocimientos para la realización del trabajo.

La nota obtenida en la evaluación continua (entre 0 y 4 puntos) se mantendrá únicamente para las convocatorias pertenecientes al curso académico en que se obtiene.

2. EXAMEN FINAL (60%): constará de preguntas tipo test con cuatro opciones de respuesta única, en el que las preguntas

no contestadas no restan puntuación y donde cada error resta un 1/3 de un acierto.

MODALIDAD B. EVALUACIÓN ÚNICA (100% de la calificación final). Aquello/as alumno/as que no tuvieran ninguna nota de prácticas durante el curso, o habiéndola obtenido, renuncien formalmente a ésta podrán realizar, en cada convocatoria tanto ordinaria como extraordinaria, un examen de prácticas que permitirá valorar de manera aproximada las competencias que se hubieran vinculado a las prácticas realizadas durante el curso.

La evaluación única constará de una PRUEBA FINAL, que se realizará al final del cuatrimestre, en el período reservado al efecto en el calendario oficial de exámenes. Esta prueba final se compondrá de una PRUEBA TEÓRICA (con un peso del 60% sobre el total) y una PRUEBA PRÁCTICA (con un peso del 40% sobre el total). La prueba teórica tendrá las mismas características que la de evaluación continua (ver apartado A. 2). La prueba práctica de la prueba final permitirá valorar, de manera aproximada, las competencias/resultados de aprendizaje que se hubieren vinculado a la parte práctica de la evaluación continua (ver apartado A. 1).

La superación de la asignatura exigirá el cumplimiento de dos condiciones:

- a) Tener una puntuación total de al menos 5 puntos y
- b) Obtener al menos. 3 puntos (calculado sobre 6) en el examen final teórico.

En caso que un/a alumno/a no supere la asignatura por incumplir la condición b) anterior, y su puntuación total supere los 4 puntos, su calificación final será de 4 puntos.

El estudiante que se encuentre en alguna de las convocatorias extraordinarias de 5ª, 6ª y 7ª, tiene por defecto el derecho a ser examinado por un Tribunal con una evaluación única sobre 10 puntos. Si quiere presentarse a la evaluación continua **debe renunciar de forma expresa y para cada convocatoria al Tribunal dentro del plazo que establece el Calendario Académico del Grado.**

Se advierte que la difusión de las pruebas de evaluación y particularmente su compartición en redes sociales, atenta contra el derecho fundamental a la protección de datos y el derecho a la propia imagen. Tales usos se consideran prohibidos y podrían generar responsabilidad disciplinaria, administrativa y civil a la persona infractora.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CG3], [CG29], [CB1], [CB4], [CB5], [CG23], [CG24]	Realización de un examen tipo test de preguntas con cuatro opciones de respuesta única, en el que las preguntas no contestadas no restan puntuación y donde cada error resta un tercio de un acierto.	60,00 %
Trabajos y proyectos	[CB1], [CB4], [CB5], [CE7], [CE21], [CE23]	Asistencia a las clases prácticas y a las actividades realizando correctamente el trabajo práctico y original de la asignatura sobre una empresa.	40,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Es capaz de aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno alimentario y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones del sector alimentario.
- Es capaz de desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

La distribución de los temas por semana, el calendario de actividades formativas y de las pruebas de evaluación continua es orientativa, pudiendo experimentar cambios según las necesidades de organización docente. Asimismo, las horas de trabajo presencial se reducirán en función de los días festivos establecidos en el calendario académico.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Presentación de la asignatura	Explicación del Tema 1	2.00	4.00	6.00
Semana 2:	Tema 1	Explicación de los contenidos Tema 1	2.00	4.00	6.00
Semana 3:	Tema 2	Explicación de los contenidos del tema 2. Realización de la práctica del tema 1.	3.00	4.00	7.00
Semana 4:	Tema 2	Explicación de los contenidos del tema 2. Realización de la práctica del tema 1.	3.00	4.00	7.00
Semana 5:	Tema 2	Explicación de los contenidos del tema 2. Realización de la práctica del tema 2.	3.00	4.00	7.00
Semana 6:	Tema 3	Explicación de los contenidos del tema 3. Realización de la práctica del tema 3.	3.00	4.00	7.00
Semana 7:	Tema 3	Explicación de los contenidos del tema 3. Realización de la práctica del tema 3.	3.00	4.00	7.00
Semana 8:	Tema 4	Explicación de los contenidos del tema 4. Realización de la práctica del tema 4.	3.00	4.00	7.00
Semana 9:	Tema 4	Explicación de los contenidos del tema 4. Realización de la práctica del tema 4	3.00	4.00	7.00
Semana 10:	Tema 5	Explicación de los contenidos del tema 5. Realización de la práctica del tema 5.	3.00	4.00	7.00
Semana 11:	Tema 5	Explicación de los contenidos del tema 5. Realización de la práctica del tema 5.	3.00	4.00	7.00
Semana 12:	Tema 5	Explicación de los contenidos del tema 5. Realización de la práctica del tema 5.	3.00	4.00	7.00
Semana 13:	Tema 6	Explicación de los contenidos del tema 6. Realización de la práctica del tema 6.	3.00	4.00	7.00

Semana 14:	Tema 6	Explicación de los contenidos del tema 6. Realización de la práctica del tema 6.	3.00	4.00	7.00
Semana 15:	Tema 6	Explicación de los contenidos del tema 6. Realización de la práctica del tema 6.	2.00	4.00	6.00
Semana 16 a 18:		Tutorías y trabajo autónomo del alumno para la preparación de la evaluación	3.00	7.50	10.50
Total			45.00	67.50	112.50