

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Economía y Empresa Alimentaria
(2022 - 2023)**

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: 1
<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. Se recomienda que las tutorías se confirmen previo aviso por correo electrónico a la profesora.

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 Se recomienda que las tutorías se confirmen previo aviso por correo electrónico a la profesora.

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

Profesora: M^º Ángeles Sanfiel Fumero

Módulo I: LA EMPRESA Y EL ENTORNO

1. INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA
 - Concepto de Empresa. Empresa Alimentaria.
 - Características y clases de empresas.
 - El Empresario.
2. EL ENTORNO
 - La Empresa como Sistema. Subsistemas empresariales.
 - El Entorno. El Sistema Alimentario.
 - Responsabilidad Social de la Empresa.
3. LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA
 - La Planificación: objetivos y estrategias.
 - La Organización Empresarial.
 - La Dirección y el Control.

Módulo II: LOS SUBSISTEMAS FUNCIONALES DE LA EMPRESA

4. LA FUNCIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA
 - Concepto y elementos del sistema de producción empresarial.
 - Objetivos y decisiones del sistema de producción.
 - Sistemas de producción flexible y ajustada.
 -
5. DECISIONES DE INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN
 - El patrimonio de la empresa.
 - Financiación de la empresa: fuentes internas y externas
 - Inversión en la empresa: análisis y selección.
6. EL MARKETING EN LA EMPRESA
 - Concepto e investigación de Mercados
 - El producto y el Precio.
 - La Distribución y la Comunicación

Actividades a desarrollar en otro idioma

Lecturas y ejercicios prácticos en inglés. En la finalización de cada módulo (2 módulos) se dedicará a actividades en inglés. A propuesta de la profesora, se realizará alguna de las siguientes actividades: a) Lectura y análisis de un artículo de actualidad o caso práctico. b) Resolución de ejercicios prácticos. c) Visualización de un vídeo explicativo de un proceso o modelo de gestión empresarial. d) Asistencia a un seminario impartido por algún profesor (Erasmus Teacher Exchange Program) o profesional externo, relacionado con alguno de los contenidos del programa. La evaluación de estos contenidos se realiza de la misma forma que el resto de contenidos de la asignatura, en los términos detallados en el apartado 9 de esta Guía Docente

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

La metodología de aprendizaje se centra en la exposición y explicación de los temas que presentamos en el programa fundamentado en la bibliografía básica recomendada, así como, la complementaria. Cada uno de los temas ocupará aproximadamente dos semanas y media de docencia teórica. En esta tarea se utilizarán presentaciones en Powerpoint a modo de resumen. En el Aula Virtual de la asignatura, se pondrán lecturas, artículos de prensa y/o estudios de casos para complementar y afianzar los conceptos teóricos. Adicionalmente, la profesora podrá entregar supuestos prácticos y problemas para aplicar lo explicado en las clases teóricas. Con esta metodología se pretende lograr un aprendizaje basado en el trabajo continuado del alumnado en el aula integrando la teoría con la práctica. Las clases presenciales se complementarán con las horas de tutorías establecidas al efecto.

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

Ballesteros, 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. 5 edición. Coeditada por: Ed. Agrícola Española y Mundi-Prensa. Madrid

Otros Recursos

Revistas relacionadas con el estudio del sector agroalimentario:

www.qcom.es

www.eurogenaria.eu

www.fev.es

www.afhese.es

www.aetc.es

www.agrifoodcongress.es

www.agrifoodrevolution.es

www.conxemar.es

www.gisalimentario.es

www.agrifood.es

Alimarket (Publicaciones Alimarket)

Alimentacion Nutricion y Salud (FAO)

Distribucion y Consumo (Mercasa)

Economia Agraria y Recursos Naturales (Asociacion Espanola de Economia Agraria)

Revista Espanola de Estudios Agrosociales y Pesqueros (Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino)

www.fao.org (FAO)

www.mapama.gob.es/es/ (Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentacion y Medio Ambiente)

www.fiab.es (Federacion de Industrias de Alimentacion y Bebidas)

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del curso con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (Boletín Oficial de la Universidad de La Laguna: 23 de junio de 2022, Num. 36)

A. MODALIDAD EVALUACIÓN CONTINUA: La evaluación continua de la asignatura se realizará a través de la valoración de las siguientes actividades a realizar por el alumnado.

1. PARTE PRACTICA (50%):

-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 que podría exigirse que fuera expuesto. Dicho trabajo se entregará al final del cuatrimestre en la fecha que establezca 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, la participación activa en el aula y el cumplimiento de las actividades programadas. En estas actividades se llevarán a cabo diversas tareas encomendadas por la profesora que le permitirán al alumno/a afianzar los conocimientos necesarios para la realización del trabajo final. Un 5% de estas actividades se realizarán en inglés.

2. PRUEBA TEÓRICA (50%): Se trata de una prueba a realizar en la fecha fijada en el calendario académico para la primera convocatoria oficial de exámenes, con las siguientes características: Prueba objetiva de desarrollo individual, 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.

Observaciones sobre la Evaluación Continua:

* La modalidad de evaluación continua sólo se llevará a cabo en la primera convocatoria de la asignatura, salvo que el alumno solicite el modelo de evaluación única durante el primer mes del curso académico o que incurra en los supuestos referidos en el artículo 5.5 del REC, llevándose a cabo en la segunda convocatoria de la asignatura la evaluación única.

* A partir de la realización de la PRUEBA PRÁCTICA se agota la evaluación continua.

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, el 50% de la puntuación máxima en la PRUEBA TEÓRICA (es decir, obtener 2.5 puntos si se califica sobre 5 puntos)

En caso de que no se supere la asignatura por incumplir la condición b) anterior, y la puntuación total supere los 4,0 puntos, la calificación final de la asignatura será de 4,0 puntos.

En caso de que, cumpliendo la condición b) anterior, la calificación total incumpla la condición a) pero ésta supere los 4,0 puntos, la calificación final de la asignatura será de 4,0 puntos.

*Se entenderá agotada la evaluación continua desde que el alumnado se presente al menos al 50% de la nota final de la asignatura.

B. MODALIDAD EVALUACIÓN ÚNICA (100% de la calificación final). El estudiante que sea evaluado mediante esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10 puntos.

El proceso evaluativo será el que se desarrolla a continuación: una PRUEBA TEÓRICA (con un peso del 50% sobre el total) y una PRUEBA PRÁCTICA (con un peso del 50% sobre el total).

La prueba teórica tendrá las mismas características que la de evaluación continua (ver apartado A. 2). La prueba práctica consistirá en el estudio de una empresa relacionada con el sector alimentario que 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).

Observaciones sobre la Evaluación Única:

- El alumnado que elija la evaluación única debe comunicar su deseo de no acogerse a la evaluación continua en el plazo de un mes desde el inicio del cuatrimestre correspondiente. El alumnado comunicará al profesorado responsable de la asignatura, a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de cada asignatura, su deseo de renunciar a la evaluación continua.

- Aprobar la asignatura exigirá superar las dos pruebas conjuntamente: TEÓRICA y PRÁCTICA (con una valoración de 5 puntos cada una), es decir, obtener 2.5 como mínimo en cada una de las pruebas.

* En caso de que no obtenga la calificación mínima (2.5 en cada una) y la puntuación total supere los 4.0 puntos, la calificación final de la asignatura será de 4.0 puntos

* Para la evaluación de los créditos en una segunda lengua, algunas de las preguntas de las pruebas se formulará en inglés.

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	[CB5], [CB4], [CB1], [CG29], [CG24], [CG23], [CG3]	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 1/3 de un acierto.	50,00 %

Trabajos y proyectos	[CE23], [CE21], [CE7], [CB5], [CB4], [CB1]	Realización de un trabajo en grupo sobre una empresa alimentaria. Se valorará para la realización del mismo también la asistencia a las clases prácticas y la participación activa en las tareas programadas.	50,00 %
----------------------	---	---	---------

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 planificación semanal de los temas, de las clases prácticas y de las actividades es orientativa y provisional ya que pueden sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

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:		Evaluación Continua: Entrega del trabajo práctico.	2.00	4.00	6.00
Semana 16 a 18:			3.00	7.50	10.50
Total			45.00	67.50	112.50