

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Economía y Empresa Alimentaria
(2023 - 2024)

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 de matrícula y calificación

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: MARIA ANGELES SANFIEL FUMERO
- Grupo: 1
General <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
Contacto <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/la Empresario/a.
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

En la finalización de cada módulo (2 módulos) se dedicará a actividades en inglés (0.5 créditos). 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 (Aprobado en la sesión del Consejo de Gobierno del día 21 de junio de 2022; modificado por acuerdos del CGO de 13-07-2022, 8-11-2022 y 31-05-2023)".

El/la alumno/a podrá elegir entre dos opciones:

A. EVALUACIÓN CONTINUA: Consta de dos PRUEBAS OBJETIVAS (1ª y 2ª) que se detallan a continuación:

1ª PRUEBA OBJETIVA (supone el **50%** de la calificación final):

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

*Esta prueba se realizará durante el período con docencia del cuatrimestre correspondiente. El apartado 11 (cronograma) recoge, de manera orientativa, la fecha de su realización.

2ª PRUEBA OBJETIVA (supone el **50%** de la calificación final):

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

*Esta prueba se realizará en la fecha que apruebe el Centro en el período oficial de la primera convocatoria de exámenes (fijado en el calendario académico).

Observaciones sobre la Evaluación Continua:

* Todo el alumnado está sujeto a Evaluación Continua en la primera convocatoria de exámenes de la asignatura salvo quienes se acojan a Evaluación Única.

* Para optar a Evaluación Única, el alumnado deberá comunicarlo a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la asignatura antes de presentarse a la 1ª PRUEBA OBJETIVA (ya que representa el 50% de la calificación final).

* La primera convocatoria de exámenes se entiende agotada desde que el alumnado se presente a una de las dos

PRUEBAS OBJETIVAS (1ª o 2ª) ya que cada prueba representa el 50% de la calificación final.

* En la segunda convocatoria de exámenes, no se mantienen las calificaciones de la Evaluación Continua (PRUEBAS OBJETIVAS 1ª y/o 2ª).

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

- a) Tener una puntuación total de, al menos, 5.0 puntos sobre 10 y
 - b) Obtener, al menos, el 50% de la puntuación máxima en la 2ª PRUEBA OBJETIVA (obtener, al menos, 2.5 puntos sobre 5).
- En caso de que no se supere la asignatura por incumplir cualquiera de las dos condiciones anteriores (a y/o b) y la puntuación total supere los 4.0 puntos, la calificación final de la asignatura será de 4.0 puntos sobre 10.

B. EVALUACIÓN ÚNICA. (supone el **100%** de la calificación final): Se trata de una PRUEBA OBJETIVA 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.

* Prueba a realizar en las fechas que apruebe el Centro en el período oficial de cada convocatoria de exámenes (fijado en el calendario académico).

Observaciones sobre la modalidad Evaluación Única:

- En la primera convocatoria de exámenes, el alumnado podrá acogerse a Evaluación Única si lo comunica a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la asignatura antes de presentarse a la 1ª PRUEBA OBJETIVA (ya que representa el 50% de la calificación final).
- La superación de la asignatura exigirá tener una puntuación total de, al menos, 5.0 puntos sobre 10. En caso de que no se supere la asignatura por incumplir dicha condición y la puntuación total supere los 4.0 puntos, la calificación final de la asignatura será de 4.0 puntos sobre 10.

“El alumnado que se encuentre en la quinta o posteriores convocatorias y desee ser evaluado por un Tribunal, deberá presentar una solicitud a través del procedimiento habilitado en la sede electrónica, dirigida al Decano de la Facultad de Farmacia. Dicha solicitud deberá realizarse con una antelación mínima de diez días hábiles del comienzo del periodo de exámenes”

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE23], [CE21], [CE7], [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.	100,00 %

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, de las actividades y de la 1ª prueba evaluativa 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. Evaluación Continua: 1ª Prueba Objetiva	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:		Repaso de los temas impartidos en el curso.	2.00	4.00	6.00
Semana 16 a 18:		Evaluación y trabajo autónomo del alumno para la preparación de examen.	3.00	7.50	10.50
Total			45.00	67.50	112.50