

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Economía y Gestión de Empresa	1º	1º	6 ECTS	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Eulogio Cordón Pozo (Grupo C - 3 créditos) María Mercedes Romerosa Martínez (Grupo C - 2 créditos) Javier Delgado Ceballos (Grupo C - 1 crédito) Gracia Peregrín Rubio (Grupo E - 4,5 créditos) Amparo Casado Mateos (Grupo E-1,5 créditos)			Consultar en la página web del departamento http://organizacionempresas.ugr.es/		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Consultar en la página web del departamento http://organizacionempresas.ugr.es/		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Ninguno					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Organización y gestión de los servicios de alimentación. Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor. Gestión de empresas alimentarias.					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
<p>A. <u>Competencias genéricas</u></p> <p>CG1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>CG2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.</p>					



CG6.1 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.
CG7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

B. Competencias específicas

CEM3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CEM3.5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CEM3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

La enseñanza de esta materia está orientada a conseguir que el alumno que concluya satisfactoriamente el curso:

- Adquiera conocimiento de los fundamentos conceptuales de la gestión de empresas. Los conceptos y terminología específica de la disciplina y el importante papel que la dirección general desempeña dentro de la empresa deben ser perfectamente comprensibles para el estudiante.
- Comprenda la problemática específica de gestión en todas las fases del ciclo de vida de una empresa agroalimentaria desde la creación, crecimiento hasta la madurez y declive.
- Consiga conocer con cierta profundidad las características básicas de gestión de las empresas agroalimentarias.
- Comprenda con claridad los problemas y planteamientos a los que se enfrentan en situaciones reales las empresas y organizaciones agroalimentarias. Este último objetivo tiene que ver con la parte práctica del programa y persigue a su vez tres subobjetivos. Por un lado, proporcionar al alumno un conocimiento amplio sobre gestión de empresas agroalimentarias. Por otro lado, mostrar las dificultades y problemas existentes relacionados con la forma de llevar a la práctica las decisiones empresariales. En tercer lugar, adquirir conocimientos de interés sobre las empresas agroalimentarias de la economía española e internacional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

A. TEMARIO TEÓRICO

PARTE I. Fundamentos de Economía de la Empresa

Tema 1. Introducción a la Ciencia económica

- 1.1. La ciencia económica
- 1.2. La economía de la empresa como ciencia
- 1.3. Modelos de organización Económica
- 1.4. Modelo de competencia perfecta
- 1.5. Mercados no competitivos
- 1.6. Políticas macroeconómicas



Objetivos

- Presentar la economía como disciplina científica
- Distinguir entre micro y macro economía
- Analizar los problemas económicos de una sociedad
- Reconocer a la Economía de la Empresa como disciplina científica
- Estudiar los principales modelos de organización económica
- Analizar y comprender los modelos de competencia perfecta e imperfecta
- Comprender diversos conceptos relacionados con la macroeconomía

Bibliografía básica recomendada:

DE MIGUEL, B. y BAIXAULI, J.J. (Coord.) (2010): Empresa y Economía Industrial, Mc. Graw Hill, Madrid. Tema 1 y Tema 3

Tema 2. Concepto de empresa

- 2.1. Organización vs. empresa
- 2.2. Concepto de empresa
- 2.3. Los elementos de la empresa
- 2.4. La empresa como sistema. Los subsistemas empresariales

Objetivos

- Conocer y diferenciar los conceptos de organización y empresa
- Describir los elementos presentes en cualquier empresa
- Analizar la empresa bajo el enfoque sistémico

Bibliografía básica recomendada:

BUENO CAMPOS, E. (2010): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización, Ed. Pirámide, Madrid. Tema 1 y Tema 2
FUENTES FUENTES, M.M. y CORDÓN POZO, E. (Coords.)(2014): Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas, Ed. Pirámide, Madrid. Tema 1 y Tema 2

Tema 3. La empresa y su entorno

- 3.1. Concepto y tipología del entorno
- 3.2. Análisis del entorno general de la empresa
- 3.3. Análisis del entorno específico de la empresa
- 3.4. Responsabilidad social de la empresa

Objetivos

- Comprender el concepto y la importancia del entorno para la empresa
- Identificar la naturaleza y características del entorno
- Distinguir entre entorno general y específico y sus dimensiones
- Comprender la importancia del entorno general y específico para la empresa
- Identificar las fuerzas de la competencia
- Comprender qué es la gestión empresarial con criterios de responsabilidad social corporativa



Bibliografía básica Recomendada:

BUENO CAMPOS, E. (2010): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización, Ed. Pirámide, Madrid. Tema 6

FUENTES FUENTES, M.M. y CORDÓN POZO, E. (Coords.)(2014): Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas, Ed. Pirámide, Madrid. Tema 4

Bibliografía complementaria recomendada:

Tema 4. La dirección estratégica de la empresa

4.1. Sistemas de dirección: concepto y evolución

4.2. Concepto de estrategia

4.3. Niveles de la estrategia

4.4. El proceso de dirección estratégica

4.5. Opciones estratégicas básicas

Objetivos

- Conocer qué es un sistema de dirección y cómo han evolucionado en el tiempo
- Conocer qué es la estrategia de la empresa y su importancia
- Distinguir las estrategias según su nivel
- Analizar el proceso de dirección estratégica
- Presentar las opciones estratégicas básicas al alcance de una organización.
- Conocer las bases del análisis DAFO y su aplicación en el ámbito de la estrategia empresarial

Bibliografía básica Recomendada:

BUENO CAMPOS, E. (2010): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización, Ed. Pirámide, Madrid. Tema 6

FUENTES FUENTES, M.M. y CORDÓN POZO, E. (Coords.)(2014): Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas, Ed. Pirámide, Madrid Tema 5

Tema 5. La creación de una empresa

5.1. Idea inicial

5.2. Tipos de empresas

5.3. Plan de empresa

Recursos electrónicos recomendados:

- Guía para la creación de empresas (<http://www.guia.ceei.es/>)
- Guía para elaborar un plan de empresa. Confederación Andaluza de Empresarios (<http://goo.gl/yQrFaZ>)
- Guía virtual de creación de empresas (<http://www.guiavirtualdecreaciondeempresas.es/>)
- Manual para emprender. Andalucía Emprende (<http://goo.gl/Mns667>)



PARTE II. Gestión de la empresa alimentaria

Tema 6. El sistema de valor agroalimentario

- 6.1. Concepto de sistema de valor agroalimentario
- 6.2. Actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras
- 6.3. La industria alimentaria
- 6.4. La distribución comercial y la restauración colectiva
 - 6.4.1. La distribución comercial
 - 6.4.2. La restauración colectiva
 - 6.4.2.1. Restauración social
 - 6.4.2.2. Restauración en ruta
 - 6.4.2.3. Restauración comercial
- 6.5. El consumo alimentario

Tema 7. Producción en la industria alimentaria

- 7.1. Diseño y producción de alimentos
- 7.2. Normalización y control de calidad
- 7.3. Trazabilidad

Tema 8. Distribución y comercialización en la industria alimentaria

- 8.1. Canales comerciales en el sector agroalimentario
- 8.2. Estrategias de mercado en el sector alimentario
- 8.3. Motivaciones de compra en el mercado alimentario
- 8.4. Comercialización y ecoeficiencia

Objetivos temas teóricos parte II:

Conocimiento del funcionamiento real de los aspectos que influyen en el mercado de la alimentación desde los puntos de vista del distribuidor y del consumidor.

Análisis de las bases económicas y los condicionamientos productivos, que conducen a las empresas a la toma de decisiones sobre la producción de diferentes tipos de productos alimentarios.

B. TEMARIO PRÁCTICO

Se realizarán seminarios/talleres sobre los contenidos teóricos así como visitas a empresas del sector cuando sea posible. Se desarrollarán casos para la aplicación práctica de los contenidos teóricos de la materia.

BIBLIOGRAFÍA



Bibliografía básica recomendada:

- Alonso Sebastián, R. y Serrano Bermejo, A. (2008): Economía de la empresa agroalimentaria. Ediciones Mundi-Prensa
- Ballester, E. (2000): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa [FFA/338.43 BAL eco]
- Fuentes, M.M. y Cordón, E. (Coords.) (2014): *Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas*, Ed. Pirámide, Madrid [FFA/658 FUN fun]

Bibliografía complementaria:

- Bradford, M. (2013): La alimentación natural y energética. 16ª edición. Océano Editorial.
- Bueno Campos, E. (2010): Curso Básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización, Pirámide, Madrid [FEG/602 BUE]
- De Miguel, B. y Baixauli, J.J. (Coords.) (2010): Empresa y Economía Industrial, Ed. McGraw Hill, Madrid [FEG/602 01 EMP]
- Caldentey, P.; Haro, T. de.; Titos, A. y Briz, J. (1994): Marketing Agrario. Mundi-Prensa. Madrid [FEG/603 04 MAR]
- Corcuera, E. y Vhiegntart, A.M. (1982): Ecología, conservación, desarrollo y calidad de vida. Caracas.
- Glade, A. (1988): Ecología: Introducción a la teoría de poblaciones y comunidades. Ed. Universidad Católica de Chile.
- González, Francisco José (2012). Creación de empresas: guía del emprendedor, Ed. Pirámide [FEG/602 01 GON]
- Hoffman A. y Mendoza, M. (2007): De cómo margarita Flores puede cuidar su salud y ayudar a salvar el planeta. 8ª edición. Casa de la Paz
- Oyarzún, L. (1994): Todos queríamos ser verdes. Editorial Planeta.
- Pérez Gorostegui, E. (2007). Introducción a la economía de la empresa. Ed. Centro de Estudios Ramón Areces, [FEG/602 01 PER]
- Suárez, A.S. (2006): Curso de economía de la empresa, Pirámide, Madrid, [BPOL/658 SUA cur]

ENLACES RECOMENDADOS

- Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía-LANDALUZ (<http://www.landaluz.es/>)
- Confederación Andaluza Empresarios de Alimentación-CAEA (<http://www.caea.es/>)
- Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/>)
- Emprendedores y PYME. WEB del Ministerio de Industria, Energía y Turismo (<http://www.ipyme.org>)
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas -FIAB (<http://www.fiab.es/>)
- Guía para la elaboración de un plan de empresa de la Confederación de Empresarios de Andalucía (<http://goo.gl/yQrFaZ>)
- Manual IPYME sobre la creación y puesta en marcha de una empresa (<http://goo.gl/s0qCYE>)
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (<http://www.magrama.gob.es/>)



- Andalucía Emprende. Herramientas de Gestión para la creación de Empresas (<http://goo.gl/2WEvf9>)

METODOLOGÍA DOCENTE

Se desarrollarán las siguientes actividades formativas desde una metodología participativa y aplicada que se centra en el trabajo del estudiante (presencial y no presencial/individual y grupal). Las clases teóricas, las clases prácticas, las tutorías, el estudio y trabajo autónomo y el grupal son las maneras de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje de esta materia.

1. Lección magistral (Clases teóricas-expositivas). Descripción: Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos.

Propósito: Transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión y a la mentalidad crítica, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos.

2. Actividades prácticas (Clases prácticas). Descripción: Actividades a través de las cuales se pretende mostrar al alumnado cómo debe actuar a partir de la aplicación de los conocimientos adquiridos.

Propósito: Desarrollo en el alumnado de las habilidades instrumentales de la materia.

3. Actividades individuales (Estudio y trabajo autónomo). Descripción: 1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor para profundizar en aspectos concretos de la materia para que el estudiante avance en la adquisición de conocimientos y procedimientos de la materia, 2) Estudio individualizado de los contenidos de la materia 3) Actividades evaluativas (informes, exámenes, ...)

Propósito: Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.

4. Actividades grupales (Estudio y trabajo en grupo) Descripción: Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor para profundizar en grupo en aspectos concretos de la materia.

Propósito: Favorecer en los estudiantes la generación e intercambio de ideas, la identificación y análisis de diferentes puntos de vista sobre una temática, la transferencia de conocimiento y su valoración crítica.

5. Tutorías académicas. Descripción: manera de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje que se basa en la interacción entre el estudiante y el profesor.

Propósito: 1) Orientar el trabajo autónomo y grupal del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica-integral del estudiante.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

A) SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Atendiendo a la normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, aprobada en Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013, la evaluación de esta asignatura es de naturaleza continua, constando de varios elementos de referencia: el examen escrito, la realización de las prácticas propuestas, el trabajo autónomo y la asistencia a clase, participación e interés del alumnado a lo largo del curso académico.



El peso relativo de cada uno de los elementos de evaluación es el que sigue:

- El examen final escrito, cuyos contenidos se ajustarán a los contenidos de esta guía, representará el 65% de la calificación final (máximo 6,5 puntos). Este examen se realizará por escrito en la fecha fijada en el calendario de exámenes publicado en la página web de la facultad y la guía del alumno. La prueba constará de 20 preguntas cortas del tipo Verdadero o Falso. Si la pregunta es verdadera, simplemente habrá que indicarlo. Si es falsa, deberá justificarse por qué es falsa. Cada pregunta bien contestada suma 0,5 puntos, cada pregunta errónea resta 0,25 y las preguntas en blanco ni suman ni restan puntuación. (la duración de la prueba será de 30 minutos). En cualquier caso es necesario superar el examen con una puntuación mínima de 5, en una escala de 0 a 10, para superar la asignatura y añadir las calificaciones adicionales a la prueba escrita.
- Participación y realización de prácticas, que representará el 15% de la calificación final (máximo 1,5 puntos).
- Trabajo autónomo del alumno que representará el 15% de la calificación final (máximo 1,5 puntos).
- Asistencia, interés y participación en clase que representará el 5% de la calificación final (máximo 0,5 puntos).

B) EVALUACIÓN FINAL ÚNICA

Quién, por las causas justificadas reflejadas en el Artículo 6 de la citada normativa de exámenes de la Universidad de Granada, no pueda seguir el sistema de evaluación continua, podrá solicitar la realización de una evaluación única final atendiendo a lo dispuesto en el Art. 8 de la normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (disponible para su consulta en <http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121>).

Esta prueba única tendrá una parte teórica (80% de la nota final), similar a la mencionadas en el apartado sobre el examen escrito, y una parte práctica en la que deberá de resolverse un caso práctico relacionado con la materia desarrollada (20% nota final). Para superar la materia deberá obtenerse una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes, teoría y práctica, de esta prueba (en una escala 0 a 10).

INFORMACIÓN ADICIONAL

Ninguna

