

2011-2012

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
Módulo:	Módulo 3: "Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad"
Departamento:	Dirección de Empresas
Curso Académico	2011-2012
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	7,4
Curso:	1º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	
a. Enseñanzas Básicas (EB):	70%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):	30%
c. Actividades Dirigidas (AD):	

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura CARMEN CABELLO MEDINA

Centro: Facultad de Ciencias Empresariales

Departamento: Dirección de Empresas

Área: Organización de Empresas

Categoría: Profesora Titular de Universidad

Tutorías: lunes, de 10:00 a 12:00 y de 15:00 a 17:00; viernes, de 11:00 a 13:00

Despacho: 7.3.11

e-mail: mcabmed@upo.es

Tfno: 954349359

2.2. Profesores

Nombre:	FRANCISCO JAVIER DÍAZ QUINTANA
Centro:	FACULTAD DE CIENCIAS EXPERIMENTALES
Departamento:	DIRECCIÓN DE EMPRESAS
Área:	ORGANIZACIÓN
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO
Horario de tutorías:	VIERNES, de 16:00 a 19:00
Número de despacho:	14.4.10
E-mail:	fjdiaqui@upo.es



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Teléfono:	954610590
------------------	------------------

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

El objetivo general de esta asignatura es que el alumno se familiarice con técnicas y conceptos de organización y gestión empresarial aplicables a cualquier empresa, independientemente de su dimensión y sector de actividad de forma que:

- Pueda asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración en aspectos relacionados con la gestión de la calidad, el desarrollo de nuevos productos, el marketing y el etiquetado de productos.
- Sea capaz de crear o dirigir una empresa de restauración.

Para cumplir con estos objetivos generales, en la asignatura se plantean otros objetivos de carácter instrumental:

- * Dotar al alumno de los conocimientos y técnicas de gestión que les serán necesarias para completar sus estudios y para el ejercicio de su profesión.
- * Continuar y profundizar en el estudio y, resolución de los problemas que se enfrentan las organizaciones empresariales.
- * Desarrollar habilidades para la administración y gestión de las compañías

3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura forma al alumnado en técnicas de organización y gestión empresarial.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Ninguno.

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias Generales

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

COMPETENCIAS

- . Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
 - . Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
 - . Ser capaz de crear, dirigir o de gestionar una empresa de servicios alimentarios, nutricionales o de restauración.
- Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

Planificación y gestión del tiempo.

Habilidades de investigación y trabajar en equipo

4.3. Competencias particulares de la asignatura

- Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- Ser capaz de crear, dirigir o de gestionar una empresa de servicios alimentarios, nutricionales o de restauración.
- Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
- Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
- Planificación y gestión del tiempo.
- Habilidades de investigación y trabajar en equipo

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

1. EL Sector Agroalimentario
 - 1.1.1 Introducción.
 - 1.1.2 Industria Agroalimentaria en España.
2. Teoría elemental de la Oferta y la Demanda
 - 2.1 Teoría elemental de la Demanda
 - 2.1.1 La naturaleza
 - 2.1.2 Los determinantes de la función de la demanda
 - 2.1.3 La curva de demanda de mercado
 - 2.2 Teoría elemental de la Oferta
 - 2.2.1 La naturaleza
 - 2.2.2 Los determinantes de la función de la oferta
 - 2.2.3 La curva de oferta de mercado
 - 2.3 El Punto de Equilibrio
3. Control de precios en la agricultura
 - 3.1.1 Leyes sobre precios máximos.
 - 3.1.2 Leyes sobre precios mínimos.
 - 3.1.3 Los problemas de la agricultura.
4. La administración
 - 4.1 Definición, naturaleza y propósito.
 - 4.2 El enfoque de sistemas de la administración operacional
 - 4.3 Funciones de los gerente.
5. El Balance y Cta. De Resultados
 - 5.1 Activo
 - 5.2 Pasivo
 - 5.3 Ingresos
 - 5.4 Gastos
 - 5.5 Ecuación fundamental del patrimonio
 - 5.6 Balance y cta. de resultados

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

6. La inversión en la empresa
 - 6.1 Introducción
 - 6.2 La estructura económica
 - 6.3 El ciclo del ejercicio
 - 6.4 El periodo de maduración
 - 6.5 La necesidad de activo circulante
 - 6.6 El ciclo de renovación del inmovilizado
 - 6.7 La estructura financiera
 - 6.8 El equilibrio entre empleos y recursos
 - 6.9 Aproximación al criterio del Valor Capital.
 - 6.10 Aproximación al criterio del Tanto Interno de Retorno, TRI

7. El análisis coste-volumen de operaciones-beneficios
 - 7.1 Introducción
 - 7.2 Ingresos
 - 7.3 Costes
 - 7.3.1 Costes Fijos
 - 7.3.2 Costes Variables
 - 7.4 Costes Totales
 - 7.5 Margen Bruto
 - 7.6 El Beneficio
 - 7.7 El Punto de Equilibrio
 - 7.8 El Margen de Seguridad

8. La Gestión de Materiales
 - 8.1 El Inventario
 - 8.2 Valoración contable del inventario:
 - 8.2.1.1 P.M.P , L.I.F.O y F.I.F.O.
 - 8.3 La Gestión del almacén.
 - 8.3.1 Modelo de cantidad fija de pedidos

9. La Calidad
 - 9.1 La Calidad y sus elementos
 - 9.2 La responsabilidad ante la calidad
 - 9.3 Aspectos económicos de la calidad
 - 9.4 Control de calidad
 - 9.5 Aspectos económicos del control de calidad
 - 9.6 Fases en que se aplica el control de calidad
 - 9.7 La trazabilidad
 - 9.8 Denominación de origen protegida (D.O.P.)

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

METODOLOGÍA:

La catalogación de la asignatura como A1 refleja la proporción de Enseñanzas Básicas (70%) y Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo (30%):

1. Las Enseñanzas Básicas (en un grupo de 60 estudiante) estarán orientadas principalmente a que el estudiante adquiera las competencias específicas del módulo y las competencias instrumentales.

2. Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo (en grupos de 20 estudiantes) se reforzarán tanto las competencias específicas como las competencias instrumentales, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos y técnicas aprendidas a problemas, situaciones y casos estructurados. Las EPDs se desarrollarán del modo siguiente:

- Al inicio de cada tema se hará público (tanto vía Webct como en la clase) el conjunto de actividades que los alumnos deberán realizar en relación con ese tema.

- Las actividades se realizan de manera individual, salvo indicación expresa del profesor.

- Los alumnos deben traer preparadas a cada sesión de EPD todas las actividades encomendadas, cada una de las cuales debe quedar recogida en un documento en papel (texto Word o Power Point, según se les indique), que entregarán al profesor al inicio de la clase.

- En todas las actividades que impliquen búsqueda de información, se deberá especificar la fuente.

RECURSOS:

Para la impartición de las EB, la universidad cuenta con Aulas habilitadas para más de 60 puestos, y equipadas con material informático y audiovisual para la apoyar las explicaciones del profesor.

Para el desarrollo de las EPD, la universidad cuenta con aulas y seminarios habilitados para 20-30 puestos, y equipados con material informático y audiovisual para apoyar las presentaciones de los alumnos.

Igualmente, para la realización del trabajo fuera del aula por parte de los alumnos, se dispone de zonas de estudio y trabajo en grupo distribuidas por el Campus .



GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

7. EVALUACIÓN

Las EBs representan el 70% de la asignatura y se evaluarán mediante un examen. Las EPDs representan el 30% de la asignatura. Su evaluación tendrá lugar de dos formas:

- Un 80% de forma continua durante las sesiones de EPD (puntuación máxima: 2,4).
- Un 20% en el examen final de la asignatura (puntuación máxima: 0,6).

Respecto a la evaluación durante las sesiones de EPD se procederá como sigue:

- En todas las sesiones de EPD se evaluará a los alumnos.
- Para poder ser evaluado, el alumno debe entregar al inicio de la sesión un documento en papel (texto Word o Power Point, según se les indique) donde quede recogida la actividad realizada.
- El alumno que no entregue la actividad encomendada, tendrá como puntuación en esa sesión de EPD "0".
- En cada sesión de EPD se evaluará tanto la calidad de la actividad realizada (el documento presentado), como la participación en clase., otorgándose las calificaciones siguientes: 0, 25%, 50%, 75%, 100%.

Al final del semestre se aplicará, a la puntuación máxima de evaluación durante las sesiones (2,4), el porcentaje total conseguido por el estudiante.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

.1 GENERAL

1. Díez de Castro E.; Galán González, J.L.; Martín Armario, E. (1996): Introducción a la Economía de la Empresa I. Ed. Pirámide, Madrid
2. Díez de Castro, E.; Galán González, J.L.; Martín Armario, E. (1995): Introducción a la Economía de la Empresa II. Ed. Pirámide, Madrid
3. Transparencias de la asignatura.
4. Martín Armario, E. et al (1996): Problemas de Economía de la Empresa. Ed. Pirámide, Madrid
5. Durbán Oliva, Salvador: Introducción a las finanzas empresariales. Universidad de Sevilla. 1983.
6. Martín Armario, Enrique: Marketing. Ariel Economía. 1993.
7. Domínguez Machuca, J.A., Durbán Oliva, S. y Martín Armario, E: EL subsistema productivo de la empresa. Ediciones Pirámide. 1990.
8. Domínguez Machuca, José A., Domínguez Machuca, Miguel, Ruiz Jiménez, Antonio: Gestión de la Producción, de la elección del producto a la distribución en planta. USE, 1990
9. Arquero Montaña J. L. y otros: Contabilidad financiera de empresas. Pirámide

GUÍA DOCENTE

Curso 2010-2011

2005

10. Sáez de Torrecilla, Angel y Gutiérrez Díaz Gerardo: Contabilidad de Costes, tomo 2. UNED.1991
11. Donoso Anes, Rafael, Rodríguez Rodríguez, Pedro y Donoso Anes, Alberto: Contabilidad de Costes. Dpto. Economía Financiera y Contabilidad de la U.S.
12. Konntz H. & Weihrich H.: Administración. Mc Graw Hill 1990
13. Lipsey Richard G.: Introducción a la Economía Positiva. Vicens-Vives. 1985
14. Pérez Gorostegui, Eduardo: Introducción a la economía de la empresa. Editorial Centro de estudios Ramón Areces SA. 2002.

8.2 Específica:

Tema 1: Transparencias de clase. Código de Comercio.

Tema 2 -3: Lipsey Richard G.: Introducción a la Economía Positiva. Vicens-Vives. 1985

Tema 4: Konntz H. & Weihrich H.: Administración. Mc Graw Hill 1990

Tema 5: (Arquero Montaña J. L. y otros : Contabilidad financiera de empresas. Pirámide 2005)

Tema 6: Durbán Oliva Salvador: Introducción a las finanzas empresariales. Universidad de Sevilla 1983.

Tema 7: Sáez de Torrecilla, Angel y Gutiérrez Díaz Gerardo: Contabilidad de Costes,

Tema 8: tomo 2. UNED.199. Donoso Anes, Rafael, Rodríguez Rodríguez, Pedro y Donoso Anes, Alberto: Contabilidad de Costes. Dpto. Economía Financiera y Contabilidad de la U.S.

Tema 9: Domínguez Machuca, J.A., Durbán Oliva, S. y Martín Armario, E: EL subsistema productivo de la empresa. Ediciones Pirámide. 1990