

Guía Docente

Curso 2017-2018

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:	Organización de Empresas y Marketing
Año académico:	2017/2018
Semestre:	Primer semestre
Créditos totales:	6
Curso:	Primero
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	B1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):	60%	
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):	40%	
c. Actividades Dirigidas (AD):		

Guía Docente

Curso 2017-2018

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura Antonio Carmona Lavado (coordinador)	
Centro: Facultad de Ciencias Experimentales	
Departamento: Organización de Empresas y Marketing	
Área: Organización de Empresas	
Categoría: Profesor contratado doctor	
Número de despacho: 7.3.10	
E-mail: acarlav@upo.es	
Teléfono: 954349284	

Nombre: Francisco José González del Piñal Pacheco (profesor)	
Centro: Facultad de Ciencias Experimentales	
Departamento: Organización de Empresas y Marketing	
Área: Organización de Empresas	
Categoría: Profesor asociado	
Horario de tutorías: Jueves, 12:00 a 16:00; Martes, 12:00 a 14:00	
Número de despacho: 14.2.36	
E-mail: fjonpac@upo.es	
Teléfono: 954348909	

Guía Docente

Curso 2017-2018

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

El objetivo 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. Nuestros Objetivos son:

- * 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 2017-2018

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias Generales

- CG1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
- CG2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
- CG3. 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.
- CG4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
- CG6. Capacidad de análisis y síntesis.
- CG8. Saber exponer en forma escrita y oral.
- CG11. Capacidad crítica.
- CG14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
- CG16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
- CG17. 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

- CE18. Higiene del personal, productos y procesos.
- CE19. La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.
- CE21. La normalización y legislación alimentaria.
- CE22. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.
- CE43. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.
- CE50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.

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,



Guía Docente

Curso 2017-2018

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 2017-2018

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

- 1. Empresa y empresario**
 - 1.1 La economía de la empresa.
 - 1.2 Concepto de empresa.
 - 1.3 Creación de la empresa: el plan de negocio.
 - 1.4 Tipos de empresa:
 - 1.4.1. En función del sector de actividad.
 - 1.4.2 En función del tamaño.
 - 1.4.3 En función de su forma jurídica.
 - 1.4.4 En función del ámbito geográfico de actividad.
 - 1.4.5 En función de la titularidad del capital.
 - 1.6 Perfil de la Industria Agroalimentaria en España.
- 2. El sistema empresa y su entorno.**
 - 2.1 La empresa como sistema.
 - 2.2 Los subsistemas empresariales según el criterio funcional.
 - 2.3 Concepto de entorno.
 - 2.4 Entorno específico o competitivo.
 - 2.5 Entorno general.
- 3. Teoría elemental de la Oferta y la Demanda**
 - 3.1 Teoría elemental de la Demanda.
 - 3.1.1 La naturaleza.
 - 3.1.2 Los determinantes de la función de la demanda.
 - 3.1.3 La curva de demanda de mercado.
 - 3.2 Teoría elemental de la oferta.
 - 3.2.1 La naturaleza.
 - 3.2.2 Los determinantes de la función de la oferta.
 - 3.2.3 La curva de oferta de mercado.
 - 3.3 El Punto de Equilibrio.
 - 3.4 Leyes sobre precios máximos.
 - 3.5 Leyes sobre precios mínimos.
 - 3.6 Los problemas de la agricultura.
- 4. La dirección de la empresa**
 - 4.1 Introducción.
 - 4.2 Funciones del subsistema de dirección.
 - 4.3 Objetivos de la empresa.
 - 4.3 Toma de decisiones.
 - 4.4 Dirección estratégica.

Guía Docente

Curso 2017-2018

5. Operaciones

- 5.1 Conceptos y objetivos de la dirección de operaciones.
- 5.2 Los procesos productivos.
- 5.3 El diseño del subsistema de operaciones.

6. La inversión en la empresa

- 6.1 Introducción.
- 6.2 La estructura económica.
- 6.3 El ciclo del ejercicio.
- 6.4 El período 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, TIR.

7. Marketing

- 7.1 Concepto de Marketing.
- 7.2 La gestión del marketing.
- 7.3 Análisis del mercado.
- 7.4 Segmentación y posicionamiento.
- 7.5 Las decisiones del marketing mix.

8. Recursos Humanos

- 8.1 Los recursos humanos en las organizaciones.
- 8.2 La gestión de recursos humanos.

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 2017-2018

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

METODOLOGÍA:

La catalogación de la asignatura como A1 refleja la proporción de Enseñanzas Básicas (60%) y Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo (40%):

1. Las Enseñanzas Básicas (en un grupo de 60 estudiantes) 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 aula virtual 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 PowerPoint, 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 2017-2018

7. EVALUACIÓN

Las EBs representan el 60% de la asignatura y se evaluarán mediante un examen. Las EPDs representan el 40% de la asignatura. Su evaluación tendrá lugar de dos formas:

- Un 75% de forma continua durante las sesiones de EPD (puntuación máxima: 3).
- Un 25% en el examen final de la asignatura (puntuación máxima: 1).

Para que se tenga en cuenta la calificación obtenida en la parte práctica, el alumno debe haber obtenido una calificación **en la parte teórica superior al 4**.

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 PowerPoint, 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 (3), el porcentaje total conseguido por el estudiante.

Aquellos estudiantes que no sigan el proceso de evaluación continua, o no superen las pruebas de evaluación incluidas en el mismo, podrán optar al 100 % de la calificación total de la asignatura en la convocatoria de recuperación de curso, mediante un examen en el que se les evaluará del total de los conocimientos y competencias de la materia.

El plagio se penalizará con la ausencia de nota en la evaluación continua, pudiendo dar lugar al suspenso en la asignatura si se reincide¹.

¹ Art. 18, aptdos. 2 y 3 de la **NORMATIVA DE EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE**, aprobado en Consejo de Gobierno de 27 de mayo de 2014 (disponible en

<https://upo.gob.es/opencms/AlfrescoFileTransferServlet?action=download&ref=29c3de26-80d5-43c0-a3b8-682187fe36f8>):

“2. En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, y si procede, de sanción académica.

3. Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, a propuesta de la Comisión de Docencia y Ordenación Académica, solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador, una vez oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica.”

Guía Docente

Curso 2017-2018

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 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