



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Código: 58322
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Curso académico: 2019-20
Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.	Grupo(s): 22
Curso: 3	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: S
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: JUAN RAMON TRAPERO ARENAS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Margarita Salas/ 304	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	926052446	juanramon.trapero@uclm.es	Lunes a viernes de 9:00 a 11:00.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura está orientada a proporcionar al alumno del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, los conocimientos necesarios en relación a la estructura, el comportamiento y los resultados de las organizaciones empresariales dentro del sistema económico actual.

Dado que las empresas se engloban dentro de un sistema económico, el primer objetivo de la asignatura será analizar los principales tipos de sistemas económicos y estudiar su funcionamiento. Se tratarán temas importantes de microeconomía y macroeconomía.

Una vez situado el sistema económico, se pasará al estudio de la naturaleza de la empresa agroalimentaria y su contexto industrial. Ante la alta volatilidad e incertidumbre que caracterizan al entorno empresarial, es fundamental que las empresas realicen un análisis interno y externo continuo. De este modo, la entidad conocerá sus fortalezas y debilidades, al mismo tiempo, que detectará las oportunidades y amenazas que provienen del entorno. Con estos elementos la empresa puede desarrollar una estrategia que tienda a garantizar su supervivencia en el sector.

También se dotará al alumno de conocimientos y destrezas (relacionadas con las distintas áreas funcionales de la empresa: producción, financiación y comercialización) para que en el desarrollo de sus funciones futuras en la actividad empresarial, pueda contribuir a la mejora de la competitividad de la organización.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB01	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
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
E21	Poseer conocimientos acerca de economía, comercialización y técnicas de mercado de los productos alimentarios.
G02	Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

- Conocer la situación estratégica del sector agroalimentario.
- Conocer las distintas estrategias competitivas que puede desarrollar una empresa.
- Conocer las distintas funciones directivas de una empresa.
- Entender las principales variables macroeconómicas de un país
- Entender los principales conceptos de contabilidad de una empresa y ser capaz de analizar sus principales cuentas como el balance, la cuenta de resultados y

el análisis económico-financiero mediante el uso de ratios.

Tener conocimiento sobre las principales técnicas comerciales empleadas en el sector agroalimentario.

Tener conocimientos sobre la formación de las curvas de oferta y demanda en el mercado.

Tener conocimientos sobre los principales objetivos de las distintas áreas funcionales de una organización: finanzas, producción y comercialización.

Tener destreza para analizar la viabilidad económica de un proyecto mediante los principales métodos de evaluación de inversiones como el VAN y el TIR, así como, saber implementar dichas funciones financieras en MS-Excel.

Tener destreza para realizar un análisis DAFO en una empresa.

6. TEMARIO

Tema 1: Introducción a la economía

Tema 2: Microeconomía

Tema 3: Macroeconomía

Tema 4: Naturaleza de la empresa e industria agroalimentaria

Tema 5: Introducción a la dirección estratégica

Tema 6: subsistema financiero

Tema 7: subsistema de producción

Tema 8: subsistema de marketing

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.32	33	S	N	S	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas		0.38	9.5	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios		0.5	12.5	S	N	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]			0.1	2.5	S	N	S	
Prueba final [PRESENCIAL]			0.1	2.5	S	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]			0.8	20	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]			2.6	65	S	N	S	
Análisis de artículos y recensión [AUTÓNOMA]			0.2	5	S	N	S	
Total:			6	150				
			Créditos totales de trabajo presencial: 2.4		Horas totales de trabajo presencial: 60			
			Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6		Horas totales de trabajo autónomo: 90			

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Portafolio	20.00%	0.00%	Entrega de trabajos, problemas o casos prácticos definidos en clase, participación en foros del campus virtual, así como la asistencia a clase con participación o aprovechamiento. Política de puntualidad en la entrega de trabajos: Aquellos trabajos que estén sujetos a una fecha de entrega y se entreguen en una fecha posterior tendrán una penalización de 1 punto sobre la nota de dicho trabajo.
Pruebas de progreso	30.00%	0.00%	Primer parcial sobre los contenidos del tema 1, 2 y 3.
Otro sistema de evaluación	10.00%	0.00%	Memoria sobre análisis estratégico de una empresa del sector agroalimentario. Política de puntualidad en la entrega de trabajos: Aquellos trabajos que estén sujetos a una fecha de entrega y se entreguen en una fecha posterior tendrán una penalización de 1 punto sobre la nota de dicho trabajo.
Pruebas de progreso	40.00%	0.00%	Segundo parcial correspondiente a los temas 4, 5, 6, 7 y 8
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Aquellos alumnos que no sigan la evaluación continua recomendada y no presenten los trabajos definidos en los apartados 3 (Trabajo) y 4 (Portafolio), podrán aprobar la asignatura mediante la realización de las dos pruebas de progreso el día del examen final. En este caso, los porcentajes serían los siguientes: Primera prueba de progreso: 37,5 % y segunda prueba de progreso 62,5%.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En la convocatoria extraordinaria se mantendrán las pruebas de evaluación aprobadas en la convocatoria ordinaria. Por ejemplo, si un alumno suspendiera la

asignatura porque la segunda prueba de progreso tiene una nota inferior al 5, pero el resto de las pruebas de evaluación están aprobadas, solamente tendría que realizar la segunda prueba de progreso y el resto de las calificaciones se le guardarían de la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
Alonso Sebastián, Ramón	Economía de la empresa agroalimentaria	Mundi-Prensa	978-84-8476-344-4	2008	
Guerras Martín, Luis Ángel	La dirección estratégica de la empresa : teoría y aplicación http://www.guerrasynavas.com/	Civitas	978-84-470-2850-4	2007	
Heizer, Jay	Dirección de la producción : decisiones estratégicas	Prentice Hall	84-205-2924-9	2001	
Heizer, Jay	Dirección de la producción : decisiones tácticas	Prentice Hall	84-205-3036-0	2001	
Kotler, Philip (1931-)	Fundamentos de marketing	Pearson Educación	970-26-0400-1	2003	
Mankiw, Gregory	Principios de economía	Cenage Learning	607-481-034-6	2010	
Mochón Morcillo, Francisco	Principios de economía	Mcgraw-Hill/Interamericana de España	978-84-481-7206-0	2010	
Pérez Gorostegui, Eduardo	Introducción a la economía de la empresa	Centro de Estudios Ramón Areces	84-8004-512-4	2002	
Pérez Gorostegui, Eduardo	Prácticas de administración de empresas	Pirámide	84-368-1239-5	1998	
Trapero Arenas, Juan Ramón	Dirección y gestión empresarial http://blog.uclm.es/juanramontrapero/2014/01/27/ya-esta-disponible-el-libro-direccion-y-gestion-empresarial/	Mc Graw Hill Education	978-84-481-9038-5	2013	