GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA**
Código: 102211
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 1
Denominación del módulo al que pertenece: FORMACIÓN BÁSICA COMÚN
Materia: EMPRESA
Carácter: BASICA
Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0
Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: No disponible todavia. Se informará al comienzo del Curso

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: RAMOS REAL, FERNANDO (Coordinador)
Departamento: ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD
Área: ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA Y POLÍTICA AGRARIA
Ubicación del despacho: Planta 3ª del Edificio C-5 (Gregor Méndel) Campus Rabanales
E-Mail: f.ramos@uco.es
Teléfono: 646 136993/957 218443

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda que el alumno haya cursado la asignatura de Matemáticas

COMPETENCIAS

CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
CT1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT5	Capacidad de tomar decisiones.
CT6	Adquirir un compromiso ético.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CT11	Capacidad de organización y planificación.
CT12	Capacidad de gestión de la información.
CE10	Conocer y aplicar los conocimientos básicos de economía, comercialización y gestión de empresas en industrias alimentarias.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

- Dentro del diseño del la Titulo de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tiene un objetivo fundamentalmente tecnológico, esta asignatura se diseña para ofrecer a los alumnos una formación complementaria de los aspectos relacionados con la empresa alimentaria desde una perspectiva económica.

- Un primer objetivo instrumental pretende transmitir, a un nivel básico, los principios fundamentales de la Ciencia económica. El alumno deberá conocer el funcionamiento del denominado *Sistema de Economía de Mercado*

- El siguiente objetivo instrumental consiste en dar a conocer los aspectos relativos al funcionamiento del Sistema Agroalimentario moderno; la importancia que la articulación de todas las etapas que componen la cadena alimentaria para la puesta en valor de los productos agroalimentarios.

- Como último objetivo se pretende que los alumnos conozcan las principales técnicas de control de la actividad empresarial. Para ello, deberán saber analizar e interpretar un balance, así como las diferentes formas de financiación de una empresa. Para terminar, deberán saber calcular la rentabilidad de una empresa así como la evaluación de inversiones, como herramientas para la toma de decisiones.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE 1: ECONOMÍA y EMPRESA: PRINCIPIOS BÁSICOS

TEMA 1. Bases conceptuales de economía y empresa. El entorno de la empresa agroalimentaria:

1.1. La Economía como Ciencia: Concepto de Economía
- 1.1.1. Ciencias Sociales y Ciencias Empíricas
- 1.1.2. La distinción entre Economía Positiva y Economía Normativa
- 1.1.3. Concepto de Economía: Microeconomía y Macroeconomía

1.2. Los Problemas económicos. La escasez
- 1.2.1. Factores de producción
- 1.2.2. Curva Frontera de Posibilidades de Producción

1.3. El mercado: El funcionamiento del sistema de precios
- 1.3.1. ¿Qué?, ¿Cómo? y ¿Para quién producir?
- 1.3.2. Los sistemas económicos

1.4. Flujo circular de la Renta
- 1.4.1. Los agentes económicos y su funcionamiento
- 1.4.2. Sistema financiero, el Estado y el Sector Exterior (Economía abierta)
- 1.4.3. Los desequilibrios macroeconómicos y sus consecuencias

1.5. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

TEMA 2. La Demanda y la Oferta agroalimentarias: El comportamiento del consumidor y del productor

2.1. Comportamiento del consumidor y teoría de la demanda: La función de demanda
- 2.1.1. El comportamiento del consumidor
- 2.1.2. La teoría de la demanda

2.2. La teoría de la oferta:
- 2.2.1. La función de oferta
- 2.2.2. La curva de oferta

2.3. Análisis básico del funcionamiento del mercado: El equilibrio
- 2.3.1. Análisis estático

GUÍA DOCENTE

2.3.2. Análisis dinámico. El Teorema de la Telaraña
2.4. Efectos que producen los desplazamientos y los movimientos de las curvas de demanda y de oferta
2.5. La elasticidad de la oferta y la demanda
2.5.1. El concepto de elasticidad
2.5.2. Elasticidad-precio de la demanda: Bienes elásticos e inelásticos
2.5.3. Método gráfico del Cálculo de la elasticidad precio de la demanda
2.5.4. Elasticidad cruzada de la demanda: Bienes sustitutivos y complementarios
2.5.5. Elasticidad-renta de la demanda: Bienes normales e inferiores
2.5.6. Elasticidad-precio de la oferta
2.6. Elasticidad de la demanda y productos alimentarios.
2.6.1. La Ley de King
2.7. La elasticidad precio y los ingresos de los vendedores
2.8. Elasticidad Renta de la demanda y productos alimentarios.
2.8.1. La Ley de Engel
2.9. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

TEMA 3. La Producción en la empresa agroalimentaria:
3.1. La empresa y el empresario: Algunos conceptos fundamentales
3.1.1. Funciones y objetivos de la empresa
3.1.2. Tipos de empresa: Formas jurídicas
3.1.3. Áreas funcionales de la empresa (Trapecio de PORTER)
3.2. La producción. La Función de Producción
3.2.1. Factores fijos y Factores variables
3.2.2. Corto plazo y Largo Plazo
3.2.3. Ley de los rendimientos decrecientes (Ley de Tourgot)
3.2.4. Productividad total, media y marginal
3.2.5. Eficiencia Técnica y Eficiencia Económica
3.2.6. Las zonas de la Producción con un input variable
3.2.6.1. Márgenes extensivo y margen intensivo
3.2.6.2. La Elasticidad de producción de un factor

TEMA 4. Los Costes en la empresa agroalimentaria:
4.1. Los costes en la empresa
4.1.1. Diferencias entre Gasto, Pago y Coste
4.1.2. Costes implícitos y Costes explícitos
4.1.3. El concepto de coste económico
4.2. La función de costes
4.2.1. Costes fijos y Costes variables
4.2.2. Costes totales, Costes medios y Costes marginales
4.3. La forma de la Curva de costes medios a Largo plazo y las 'Economías de Escala'
4.4. El Beneficio Económico
4.4.1. El Ingreso Marginal igual al Coste Marginal
4.5. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

TEMA 5. La empresa agroalimentaria frente a los tipos de mercados
5.1. Los mercados y sus tipos
5.2. Los mercados perfectamente competitivos:
5.2.1. Las condiciones de la competencia perfecta.
5.2.2. Equilibrio a largo y a corto plazo
5.2.3. La curva de oferta del mercado competitivo
5.3. Los mercados de competencia imperfecta:

GUÍA DOCENTE

5.3.1. *La competencia imperfecta; Monopolio, oligopolio y competencia monopolística*
5.3.2. *Diferentes formas de intervención*
5.3.3. *El Monopolio social*
5.4. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

BLOQUE 2: LA ARTICULACION DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO: RELACIONES ECONÓMICAS

TEMA 6. La articulación del Sistema Agroalimentario

6.1. Del producto agrario al producto alimentario
6.1.1. Enfoque sistémico de la Cadena Agroalimentaria
6.1.1.1. La producción de materias primas agrarias
6.1.1.2. La Industria Agroalimentaria
6.1.1.3. La Gran Distribución
6.1.1.4. El consumo alimentario
6.2. Modelos de Consumos alimentario
6.2.1. Países desarrollados
6.2.2. Países en vías de desarrollo
6.2.3. La Ley de King en el sector agroalimentario
6.2.4. La Ley de Engel en el sector agroalimentario
6.3. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

BLOQUE 3: GESTION DE EMPRESAS Y SELECCIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN

TEMA 7. La información contable de la empresa agroalimentaria

7.1. El patrimonio de la empresa: El Balance de Situación
7.2. El patrimonio de la empresa: El Balance de Situación
7.2.1. El Activo
7.2.2. El Pasivo
7.2.3. El Patrimonio Neto
7.2.3.1. Fondos y otras partidas que lo componen
7.2.3.2. Movilización y materialización de los fondos y provisiones.
7.3. El resultado de la empresa: La Cuenta de Pérdidas y Ganancias
7.3.1. Concepto de amortización técnica y diferentes procedimientos para su cálculo
7.3.2. Ganancia, beneficio y Flujos de Caja (*Cash Flow*)
7.4. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

TEMA 8. La información financiera de la empresa agroalimentaria

8.1. Financiación y autofinanciación
8.1.1. Financiación ajena a corto plazo: la letra de cambio y las pólizas de crédito.
8.1.2. Préstamos bancarios: amortización financiera, métodos para su cálculo y plan de amortización
8.1.3. Empréstitos: diferentes formas de emisión.
8.1.4. Plan de amortización de un empréstito.
8.2. El análisis económico y financiero mediante ratios
8.2.1. Rentabilidad
8.2.2. Cifra de negocios
8.2.3. Inmovilización de capitales
8.2.4. Tesorería
8.2.5. Liquidez
8.2.6. Solvencia
8.3. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

GUÍA DOCENTE

TEMA 9. Evaluación financiera de Proyectos de Inversión en la empresa agroalimentaria

9.1. Características financieras de las inversiones
9.2. Conceptos básicos de la evaluación de inversiones
  9.2.1. Pago de Inversión
  9.2.2. Vida del Proyecto
  9.2.3. Flujos de caja
9.3. Criterios que dependen del tipo de capitalización
  9.3.1. Criterio del valor actual neto (VAN)
  9.3.2. Relación Beneficio / Inversión
  9.3.3. Criterio de la Tasa de Rendimiento Interno (TIR)
  9.3.4. Criterio del plazo de recuperación (*Pay Back*)
9.4. Comparación y jerarquización de proyectos de inversión
9.5. Fuentes de financiación de la empresa
9.6. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

2. Contenidos prácticos

BLOQUE I y II

- Ejercicios de aplicación de los conceptos teóricos, sobre la que entregarán tareas evaluables
- Los alumnos desarrollarán en seminarios la discusión crítica, de los resultados de las actividades no presenciales encargadas por el profesor.

BLOQUE III

- Resolución de ejercicios de los diferentes temas del programa teórico.
- Análisis de balances de diferentes tipos de empresas.
- Análisis de la rentabilidad de proyectos de inversión.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, la metodología se adaptará a las condiciones particulares de los mismos y se negociarán dichas condiciones **al principio del curso**
Se le hara un seguimiento y acompañamiento tutelado.

GUÍA DOCENTE

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Estudio de casos	-	18	18
Lección magistral	40	-	40
Total horas:	***42***	***18***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	12
Ejercicios	6
Estudio	66
Trabajo de grupo	6
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos - *Se incorporan al Aula Virtual de MOODLE*
Dossier de documentación - *Se incorporan al Aula Virtual de MOODLE*
Guías de Estudio de ciertos temas, como referencia - *Se incorporan al Aula Virtual de MOODLE*
Presentaciones PowerPoint - *Se incorporan al Aula Virtual de MOODLE*
Recursos de Videos de documentales relacionados con el programa - *Se incorporan al Aula Virtual de MOODLE*

Aclaraciones

Se incorporará abundante documentación en forma de dosieres, informes, monografías y estadísticas en la Plataforma virtual de Moodle, así como todas las presentaciones de Power Point, con las que se estructuran las clases y además, unas Guías de Estudio (en los primeros Temas) para habituar al alumno a identificar y resumir los conceptos clave de cada Tema.

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Resolución de problemas
CB4		X	X
CE10	X	X	X
CT1		X	

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/**grados**

GUÍA DOCENTE

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Resolución de problemas
CT11			X
CT12			X
CT4		X	X
CT5			X
CT6			X
CT8	X	X	X
CU3	X		X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***0***	***4***	***0***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia a clase computará un 10 % del cómputo de la calificación final de acuerdo a la escala de conversión que se publica en el MOODLE de la asignatura, como criterios de evaluación.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Sólo se compensarán las notas de los diferentes apartados, si se alcanzan las notas mínimas indicadas. En concreto, superar una nota mínima de CUATRO en el examen

SITUACIÓN EXTRAORDINARIA DE EXAMEN ORAL

Para aquellos casos en los que exista sospecha de que en las actividades de evaluación se han cometido irregularidades, como plagiar, copiar o cualquier otra anomalía de este tipo, que tergiverse los resultados de la evaluación, se contempla la posibilidad de que el alumno sea **examinado de forma oral** sobre los contenidos del Programa de la asignatura, ante un tribunal compuesto por el profesor responsable de dicha asignatura y otros dos del Área de Conocimiento.

Asimismo, si en lugar de sospechas o indicios, existiesen 'evidencias' de que en efecto se han quebrantado las normas sobre la autoría y originalidad en la realización de los trabajos, exámenes o actividades, por parte del alumno, la calificación en Acta correspondiente a la convocatoria en la que se hayan detectado las irregularidades, será de un CERO y en las próximas convocatorias se procederá a un **examen oral** para poder superar la asignatura.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones particulares **que serán negociadas al principio del curso.**

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

En los casos de aplicación de la normativa académica, para estas convocatorias extraordinarias, se realizará una prueba objetiva (examen) sobre los contenidos teóricos y prácticos del Programa de la asignatura, con iguales características que las descritas para la evaluación de los alumnos que no alcanzasen, al menos, el 75 % de asistencia.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las Matrículas de Honor se asignarán a los que sobrepasen la nota de 9.0 y obtengan las máximas calificaciones entre el grupo de alumnos del curso. En caso de empate, se priorizará la nota más elevada de las pruebas objetivas, frente a las de partic

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

1. Bibliografía Básica

BLOQUE I:

MOCHON, F. (2010). Principios de Economía. Mc Graw Hill. Madrid

BLANCO, J.M (2008). Economía, Teoría y Práctica. Mc Graw Hill. Madrid

BLOQUE III:

ALONSO, R. y SERRANO, A. (2004).- Economía de la Empresa Agroalimentaria. Mundi-Prensa. Madrid

2. Bibliografía complementaria

MANKIW N. G. (2012) Principios de Economía. (6ª Edición). Harvard University. Mexico.

Se incropora además abundante material subido a la página MOODLE de la asignatura

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Criterios de evaluación comunes

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Lección magistral
1ª Quincena	0,0	0,0	8,0
2ª Quincena	0,0	3,0	5,0
3ª Quincena	0,0	3,0	5,0
4ª Quincena	0,0	3,0	5,0
5ª Quincena	0,0	3,0	5,0
6ª Quincena	0,0	3,0	7,0
7ª Quincena	2,0	3,0	5,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Lección magistral
Total horas:	***2,0***	***18,0***	***40,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Resolución de problemas
CB4		X	X
CE10	X	X	X
CT1		X	
CT11			X
CT12			X
CT4		X	X
CT5			X
CT6			X
CT8	X	X	X
CU3	X		X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***0***	***4***	***0***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

La asistencia a clase computará un 10 % del cómputo de la calificación final de acuerdo a la escala de conversión que se publica en el MOODLE de la asignatura, como criterios de evaluación.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

Sólo se compensarán las notas de los diferentes apartados, si se alcanzan las notas mínimas indicadas. En concreto, superar una nota mínima de CUATRO en el examen

SITUACIÓN EXTRAORDINARIA DE EXAMEN ORAL

Para aquellos casos en los que exista sospecha de que en las actividades de evaluación se han cometido irregularidades, como plagiar, copiar o cualquier otra anomalía de este tipo, que tergiverse los resultados de la evaluación, se contempla la posibilidad de que el alumno sea **examinado de forma oral** sobre los contenidos del Programa de la asignatura, ante un tribunal compuesto por el profesor responsable de dicha asignatura y otros dos del Área de Conocimiento.

Asimismo, si en lugar de sospechas o indicios, existiesen 'evidencias' de que en efecto se han quebrantado las normas sobre la autoría y originalidad en la realización de los trabajos, exámenes o actividades, por parte del alumno, la calificación en Acta correspondiente a la convocatoria en la que se hayan detectado las irregularidades, será de un CERO y en las próximas convocatorias se procederá a un **examen oral** para poder superar la asignatura.

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones particulares **que serán negociadas al principio del curso.**

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Resolución de problemas
CB4		X	X
CE10	X	X	X
CT1		X	
CT11			X
CT12			X
CT4		X	X
CT5			X
CT6			X
CT8	X	X	X
CU3	X		X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***0***	***3.5***	***0***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Herramientas Moodle	Exams	Problem solving	Text commentary
Attendance	X		
Questionnaire	X		
Task		X	X
Videoconference	X		

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

La asistencia a clase computará un 10 % del cómputo de la calificación final de acuerdo a la escala de conversión que se publica en el MOODLE de la asignatura, como criterios de evaluación.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

Sólo se compensarán las notas de los diferentes apartados, si se alcanzan las notas mínimas indicadas. En concreto, superar una nota mínima de CUATRO en el examen

SITUACIÓN EXTRAORDINARIA DE EXAMEN ORAL

Para aquellos casos en los que exista sospecha de que en las actividades de evaluación se han cometido irregularidades, como plagiar, copiar o cualquier otra anomalía de este tipo, que tergiverse los resultados de la evaluación, se contempla la posibilidad de que el alumno sea **examinado de forma oral** sobre los contenidos del Programa de la asignatura, ante un tribunal compuesto por el profesor responsable de dicha asignatura y otros dos del Área de Conocimiento.

Asimismo, si en lugar de sospechas o indicios, existiesen 'evidencias' de que en efecto se han quebrantado las normas sobre la autoría y originalidad en la realización de los trabajos, exámenes o actividades, por parte del alumno, la calificación en Acta correspondiente a la convocatoria en la que se hayan detectado las irregularidades, será de un CERO y en las próximas convocatorias se procederá a un **examen oral** para poder superar la asignatura.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones particulares **que serán negociadas al principio del curso.**