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 todavía. Se informará al comienzo del curso.

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MONTILLA LÓPEZ, NAZARET MARÍA (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 de Rabanales
E-Mail: g02molon@uco.es
Teléfono: 957-218471

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

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

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

1.2. Los Problemas económicos. La escasez

1.3. El mercado: El funcionamiento del sistema de precios

1.4. Flujo circular de la Renta

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

2.2. La teoría de la oferta:

2.3. Análisis básico del funcionamiento del mercado: El equilibrio

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

2.6. Elasticidad de la demanda y productos alimentarios.

2.7. La elasticidad precio y los ingresos de los vendedores

2.8. Elasticidad Renta de la demanda y productos alimentarios.

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

3.2. La producción. La Función de Producción

TEMA 4. Los Costes en la empresa agroalimentaria:

4.1. Los costes en la empresa

4.2. La función de costes

4.3. La forma de la Curva de costes medios a Largo plazo y las 'Economías de Escala'

4.4. El Beneficio Económico

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

5.3. Los mercados de competencia imperfecta

5.4. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema

GUÍA DOCENTE

BLOQUE 2: LA ARTICULACION DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO: RELACIONES ECONÓMICAS
TEMA 6. La articulación del Sistema Agroalimentario
6.1. Del producto agrario al producto alimentario
6.2. Modelos de Consumos alimentario
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
7.3. El resultado de la empresa: La Cuenta de Pérdidas y Ganancias
7.4. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema
TEMA 8. La información financiera de la empresa agroalimentaria
8.1. Financiación y autofinanciación
8.2. El análisis económico y financiero mediante ratios
8.3. Casos prácticos y cuestiones relacionadas con el tema
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
9.3. Criterios que dependen del tipo de capitalización
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

2. Contenidos prácticos
BLOQUE I y II
o Ejercicios de aplicación de los conceptos teóricos, sobre la que entregarán tareas evaluables
o Los alumnos desarrollarán en seminarios la discusión crítica, de los resultados de las actividades no presenciales encargadas por el profesor.
BLOQUE III
o Resolución de ejercicios de los diferentes temas del programa teórico.
o Análisis de balances de diferentes tipos de empresas.
o 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 hará 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
Cuestionarios en Aula Virtual	6
Ejercicios	6
Estudio	50
Participación Foros Aula Virtual	2
Trabajo de grupo	14
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Guías de Estudios de ciertos temas, como referencia
Presentaciones PowerPoint
Recursos de Videos de documentales relacionados con el programa

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

GUÍA DOCENTE

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Resolución de problemas
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 (*)	***4***	***4***	***4***

(*)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 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

2. Bibliografía complementaria

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

Se incorpora 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

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Lección magistral
7ª Quincena	2,0	3,0	5,0
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.