



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2022/2023
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA
Código	3834
Curso	SEGUNDO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	3
Estimación del volumen de trabajo del alumno	75
Organización Temporal/Temporalidad	2 Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura NIEVES GIL CORBALAN Grupo de Docencia: 1	Área/Departamento	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS/ ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y FINANZAS
	Categoría	ASOCIADO A TIEMPO PARCIAL
	Correo Electrónico /	nievesgc@um.es
	Página web / Tutoría electrónica	https://theopenfaculty.com/ Tutoría Electrónica: SÍ

Coordinación de los grupos:1	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar	Observaciones
		Segundo Cuatrimestre	Lunes	09:00- 10:30		Despacho B1.2.010, Facultad de CC Sociosanitarias Lorca (cita previa)
		Segundo Cuatrimestre	Jueves	09:00- 11:00		Despacho 1 de la Facultad de Turismo. Cita previa vía email.
		Segundo Cuatrimestre	Viernes	11:00- 12:00		Despacho 1 de la Facultad de Turismo. Cita previa vía email.

2. Presentación

Esta asignatura constituye la primera aproximación de los alumnos del Grado en Nutrición Humana y Dietética al mundo de las organizaciones, en general, y al de la empresa, en particular. Las nuevas competencias que las empresas exigen a los profesionales cualificados están relacionadas con el manejo de equipos tecnológicos pero, además, precisan nuevos conocimientos, competencias sociales y emocionales, capacidades estratégicas, organizativas, de planificación, etc. Es decir, se requieren profesionales multifuncionales con una buena actitud ante el cambio y con una amplia capacidad de aprendizaje. Por ello, los titulados en Nutrición Humana y Dietética precisan también conocimientos básicos de economía, empresas y habilidades profesionales. Creemos que es vital para los alumnos conocer cómo funciona una organización por dos



razones fundamentales: como profesionales porque desarrollarán sus conocimientos en organizaciones; y, cómo miembros de una organización, porque han de mantener una serie de relaciones laborales y sociales en la misma. De esta forma, los titulados podrán incorporarse con mayores garantías a cualquier tipo de empresas y sector de actividad.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta

3.2 Recomendaciones

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- CB1. 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
- CB2. 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
- CB3. 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
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.



- CG7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CE7. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE12. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE17. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE18. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE19. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE20. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE21. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

4.3 Competencias transversales y de materia

5. Contenidos

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA Y LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

1.1- Concepto de empresa. Elementos y funciones. 1.2- Principios económicos de la empresa. 1.3- La empresa como sistema: Subsistemas empresariales. 1.4- El Empresario. Funciones y tareas. 1.5- La Administración de empresas. 1.6- Discusión de supuestos y artículos.

TEMA 2. LA FUNCIÓN DE PLANIFICACIÓN Y LA FUNCIÓN DE CONTROL

2.1- La planificación. Concepto, proceso y tipos. 2.2- Los objetivos. Definición, fijación y pirámide de objetivos. 2.3- Planificación estratégica. Concepto, análisis externo e interno. 2.4- La función de control. Concepto y tipologías. 2.5- Discusión de supuestos y artículos.

TEMA 3. LA FUNCIÓN DE ORGANIZACIÓN

3.1- La función de organización. 3.2- Concepto y desarrollo de la estructura organizativa. 3.3- Principios que estructuran la organización de la empresa. 3.4- Las formas organizativas. 3.5- Discusión de supuestos y artículos.

TEMA 4. LA FUNCIÓN DE DIRECCIÓN



4.1- La función de dirección. 4.2- El liderazgo. Concepto y teorías. 4.3- La motivación. Concepto y teorías.
4.4- La comunicación. Proceso y tipos. 4.5- La creatividad. 4.6- Discusión de supuestos y artículos

TEMA 5. LA FUNCIÓN FINANCIERA

5.1- La función financiera en la empresa. 5.2- La inversión en la empresa. 5.3- Métodos de selección de inversiones. 5.4- La financiación de la empresa. 5.5- Discusión de supuestos y artículos.

TEMA 6. LA FUNCIÓN DE PRODUCCIÓN

6.1- La función de producción. Concepto y objetivos. 6.2- Productividad y eficiencia. 6.3- El umbral de rentabilidad de la empresa o punto muerto. 6.4- Decisiones del sistema productivo. 6.5- Discusión de supuestos y artículos.

PRÁCTICAS

Práctica 1. FASES DEL PROCESO DE PLANIFICACIÓN: Relacionada con los contenidos Tema 1 y Tema 2
Realización de un análisis DAFO dentro del proceso de Planificación de una Empresa Agroalimentaria

Práctica 2. DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA Y TAREAS DE DIRECCIÓN: Relacionada con los contenidos Tema 3

Realización de un Organigrama de una Empresa Agroalimentaria, descripción y análisis de las relaciones de las unidades organizativas. Tareas directivas

Práctica 3. SELECCIÓN DE INVERSIONES Y FUENTES DE FINANCIACIÓN: Relacionada con los contenidos Tema 5

Realización de ejercicios prácticos relacionados con los métodos de selección de inversiones y uso de fuentes de financiación .

Práctica 4. SEMINARIO SOBRE EL ANÁLISIS PATRIMONIAL: Relacionada con los contenidos Tema 1, Tema 2 y Tema 5

Profundización del proceso de análisis patrimonial de la empresa a través de ejercicios prácticos sobre la estructura económica y financiera de la empresa, análisis patrimonial y cálculo del patrimonio neto.

Práctica 5. PROYECTO ELABORACIÓN DE UN PLAN DE EMPRESA: Relacionada con los contenidos Tema 1, Tema 2, Tema 3, Tema 4, Tema 5 y Tema 6

Proyecto de elaboración del Plan de Empresa correspondiente a una empresa ya existente o de nueva creación y perteneciente al sector Agroalimentario en el que se pongan de manifiesto y desarrollen todas las funciones relativas a la actividad empresarial.

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
AF1. Clase Magistral	MD1.1: Actividades de clase expositiva	24		24.0
AF3. Resolución de problemas, Seminarios, Estudio de casos, Exposición y discusión de trabajos.	MD1.2: Actividades de clase práctica de aula y MD1.3: Seminarios MD3.1: Tutorías en grupo y MD3.2 Tutorías individuales	6		6.0
AF7: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos		0	45	45.0
	Total	30	45	75

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2022-23#horarios>

8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	Prueba test: Preguntas de opción múltiple con una respuesta verdadera. Corrección en las respuestas. Dominio de la materia y razonamiento lógico. Se debe superar al menos el 40% del mismo para sumar la calificación de la prueba objetiva. Cada respuesta incorrecta resta 0,33 respuestas correctas. Prueba escrita (teórico-práctica): Preguntas de desarrollo y resolución de problemas y casos. Corrección y justificación en las respuestas. Presentación y Ortografía
Ponderación	70

Métodos / Instrumentos	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Criterios de Valoración	Presentación de las practicas. Corrección en su realización. Estructuración de las ideas. Capacidad de análisis y de síntesis. Sentido crítico. Claridad expositiva. Ortografía
Ponderación	25
Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Criterios de Valoración	Participación en clase y en la realización de las tareas, teniendo en cuenta la asistencia y seguimiento de las mismas.
Ponderación	5

Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2022-23#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Bibliografía Básica



TRIADÓ IVERN, X.M y otros (2012): Administración de la empresa. Teoría y práctica Ed. MacGraw Hill, Madrid



FERNÁNDEZ SÁNCHEZ, E. (2010): Administración de empresas. Un enfoque multidisciplinar. Ed. Paraninfo

Bibliografía Complementaria



BUENO CAMPOS, E (2010): Curso básico de Economía de la Empresa: Un enfoque de organización. Edit. Pirámide. Madrid.



CABANELAS OMIL, J. (1997): Dirección de empresas. Ed. Pirámide, Madrid.



ROBBINS, S. y DeCENZO, D. (2009): Fundamentos de administración. Conceptos esenciales y aplicaciones. Ed. Pearson Educación, México.



CLAVER CORTÉS Y OTROS (2002): Manual de administración de empresas. Ed. Cívitas, Madrid.

11. Observaciones y recomendaciones

Las prácticas realizadas y presentadas tendrán validez durante el curso académico en vigor. No se podrán entregar prácticas fuera de los plazos establecidos en la asignatura salvo que esté debidamente justificado y a consideración de la profesora.

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/adyv/>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos para un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones curriculares individualizadas de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

En la Facultad de Economía y Empresa. El despacho es el D0/05

En la Facultad de CC. Sociosanitarias de Lorca. El despacho es el B1.2.010