FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	34010
Nombre	Economía y Empresa
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	22 - Economia y Empresa	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
MENDEZ MARTINEZ, MANUEL	105 - Dirección de Empresas 'Juan José Renau Piqueras'

RESUMEN

El objetivo fundamental de la asignatura es que los estudiantes adquieran un conocimiento adecuado de la realidad empresarial agroalimentaria. Conocer los fundamentos de la organización y dirección de empresas, la estrategia empresarial, así como el contenido y manejo de la información económico-financiera básica. **L**a asignatura trata de transmitir a los estudiantes la realidad del funcionamiento del mundo de la gestión de la empresa y de la definición e implementación de estructuras y estrategias empresariales, para de esta forma hacer compatibles sus conocimientos y posibles aportaciones, bajo un punto de vista de experto en Nutrición Humana y Dietética, con las necesidades y demandas de la empresa. Los contenidos de la materia se han distribuido en los siguientes bloques temáticos:

Organización de Empresas:

- Conceptos y clasificación de empresas y empresarios.
- Habilidades directivas e Innovación.
- Las funciones empresariales. Formas jurídicas.
- Entorno Empresarial (Economía de mercado, datos macroeconómicos y comercio internacional…)

• La Estrategia empresarial. El crecimiento.

Empresa y Contabilidad:

• Conceptos contables básicos.

• Estados Contables: Balance y cuenta de resultados.

• La financiación de la empresa.

- La inversión empresarial.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El resultado de aprendizaje tiene una doble vertiente.

Por un lado, el aprendizaje y dominio de los conocimientos básicos para el desempeño de la función directiva en la empresa, con especial hincapié en aquellas empresas del sector agroalimentario. Asi mismo, en el transcurso del módulo el estudiante conoce instrumentos y herramientas TIC con las que poder obtener un conocimiento más profundo de la realidad empresarial agroalimentaria y su interpretación desde el punto de vista estratégico y económico-financiero.

Por otro, el módulo persigue el desarrollo de diversas habilidades sociales y técnicas, entre las cuales cabe destacar:

Habilidades críticas y reflexivas mediante la lectura, preparación y discusión de los diferentes casos y ejercicios propuestos; así como a través del estudio de situaciones reales de empresas.

Capacidad de análisis, capacidad de síntesis y creatividad.

Resolución de problemas y toma de decisiones en general.

Habilidades para la búsqueda y manejo de información.

Habilidades de comunicación, con especial énfasis en la presentación de trabajos e informes.

Habilidades sociales e interpersonales necesarias para el desarrollo para el desarrollo del trabajo en equipo, el liderazgo y la motivación de los recursos humanos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. LA EMPRESA Y EL EMPRESARIO

1. Introducción a la Dirección de Empresas.
2. Empresa: Concepto y Clasificación
3. Tipos de Empresarios.
4. Los Subsistemas Funcionales

2. LA EMPRESA: MARCO ECONÓMICO Y JURÍDICO

1. Entorno económico.
2. Tipos de empresa.
3. Marco normativo: mercantil, contable y fiscal.

3. LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

. Introducción.
2. Análisis del Entorno Empresarial.
3. Estrategias Empresariales.
4. El crecimiento de la empresa. Modalidades y Vias.
5. La cooperación empresarial.

4. LA INFORMACIÓN FINANCIERA EN LA EMPRESA

1. Conceptos básicos.
2. Las cuentas anuales: Balance.
3. Las cuentas anuales: Cuenta de Resultados.
4. La memoria

5. ANÁLISIS DE ESTADOS FINANCIEROS

1. Cuestiones generales.
a. Objetivos y tipología.
b. Pasos a seguir para el Análisis de los Estados Financieros.
c. Técnicas de análisis: Porcentajes y ratios.

2. Diagnóstico de la situación económico-financiera de la empresa.
a. Puntos básicos del análisis económico-financiero.
b. Estudio de la composición y evolución de las partidas del Balance y de la Cuenta de Resultados.

6. LA INVERSIÓN EMPRESARIAL

1. La función financiera.
2. La inversión: definición y clases.
3. Proyecto de Inversión. Componentes.
4. Valor Actual Neto de una inversión.
5. Tasa interna de Retorno de una inversión.
6. Evaluación y Selección de inversiones.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	34,00	100
Prácticas en aula informática	5,00	100
Seminarios	2,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	2,50	0
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Estudio y trabajo autónomo	25,00	0
Preparación de clases de teoría	20,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	5,00	0
Resolución de casos prácticos	5,00	0
TOTAL	**110,50**	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructurará del siguiente modo:

Clases teóricas el profesor proporciona al estudiante una visión global del tema, además de la información necesaria para comprender los contenidos de la materia. En dichas clases se estimula al propio estudiante para que realice la búsqueda de información accesoria o complementaria, orientándole en el uso de las fuentes bibliográficas necesarias. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad el material que el profesor deja en el aula virtual.

Sesiones de tutoría especializada en grupo. Se organizaran en grupos reducidos de estudiantes con la finalidad de orientar a los estudiantes y determinar el funcionamiento del curso. Será el medio idóneo para que los estudiantes planteen las dudas o cuestiones que les vayan surgiendo a lo largo del desarrollo del temario. La asistencia será obligatoria.

Sesiones de prácticas de informática. Se organizará una o varias sesiones con el objeto de emplear herramientas informáticas que permitan profundizar en los conocimientos adquiridos en las clases teóricas. La asistencia será obligatoria.

Seminarios/trabajos. Se realizara un trabajo en grupo sobre un tema planteado por el profesor con el fin de exponerlo al resto de la clase y generar un debate posterior. Se entregará por escrito con antelación a la exposición un guión a los compañeros. El grupo es supervisado personalmente por el profesor de forma periódica y los orienta en la búsqueda de fuentes bibliográficas y en el análisis crítico de los datos encontrados en dichas fuentes. El profesor aconseja acerca del planteamiento general del trabajo, de manera que fomente la capacidad de trabajo, de síntesis y de investigación del estudiante.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de los contenidos teóricos y prácticos, se realizará un examen para evaluar los contenidos teorico-prácticos del temario de la asignatura. La nota conseguida supondrá un 70% de la calificación global de la asignatura. La asistencia a las sesiones de tutoría y a las sesión de practicas de informática y Seminarios coordinados es OBLIGATORIA y NO RECUPERABLE. Utilizando los contenidos impartidos en las sesiones de practices y tutoría, se realizará en grupo un ejercicio de evaluación contínua de CREACIÓN DE UN MODELO DE NEGOCIO. Esta actividad tendrá una valoración máxima del 20% de la calificación global de la asignatura. A lo largo del curso los grupos deberán desarrollar una idea de negocio en el ámbito de la Nutrición Humana y/o industria alimentaria mediante un modelo teórico-práctico que se explicará en clase. Una inasistencia injustificada supondrá la pérdida del 50% de la nota que le corresponde a las sesiones mencionadas. La inasistencia a mas de una de las sesiones de tutorías, prácticas de informática y seminarios. implica una calificación de SUSPENSO con una nota máxima de 4,5. La preparación y presentación de seminarios coordinados representará un 10 % de la nota final.

En esta apartado se evaluará tanto el contenido, estructura y expresión del trabajo escrito como la capacidad de síntesis y claridad en la exposición oral. A aquellos estudiantes que no superen la asignatura en la primera convocatoria, se les guardará la nota correspondiente a MODELO DE NEGOCIO Y SEMINARIOS para la segunda convocatoria. ADELANTO DE CONVOCATORIA: Para solicitar Adelanto de Convocatoria de examen de esta asignatura, el/la estudiante deberá tener TODAS LAS ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE LA ASIGNATURA REALIZADAS (Seminarios, Prácticas Informática y Tutorías)

REFERENCIAS

Básicas

- Alonso, S. (2008): Economia de la Empresa Agroalimentaria (3ª Ed.) Mundiprensa.

Iborra, M., Dasí, A., Dolz, C. y Ferrer, C. (2007): Fundamentos de Dirección de Empresas. Ed.Thomson.

Navas, J.E. y Guerras, L.A. (2008): La Dirección Estratégica de la Empresa. Teoría y Aplicaciones. Ed. Thomson. Civitas. (4ª Ed.)

Amat, O. (2008): Contabilidad y Finanzas para no financieros, (2ª edición). Ed.Deusto.

Ballesteros, E. (2000): Economía de la Empresa Agraria y Alimentaria. MundiPrensa

Complementarias

- WWW.marm.es

  WWW.fiab.es

  www.mercasa.es

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

Metodología docente

La guía docente prevé, respecto a la presencialidad, 34 horas de clases de teoría en el aula, 5 horas de Prácticas de Informática, 2 horas de Tutorías regladas y 2 horas de Seminarios, siendo toda esta docencia presencial 100% en la guía. Debido a la necesidad de una docencia híbrida, la metodología docente cambia como sigue:

Las clases de Teoría pasan a ser preferentemente online, a excepción de las dos primeras sesiones. Para ello se utilizarán las siguientes herramientas docentes:

Subida de materiales al Aula virtual. Se dispondrá el material en portal.uv.es

Propuesta de actividades por aula virtual. Se realizarán actividades evaluables para reforzar la evaluación contínua.

Videoconferencia síncrona BBC. La docencia se transmitirá por Videoconferencia BBC. Si por motivos técnicos no se pudiera hacer de forma sincronía, se dispondrá de Videoconferencia asíncrona BBC

Transparencias locutadas. Asimismo, en portal.uv.es se dispondrán de las sesiones de videoconferencia grabadas para aquellos estudiantes que no puedan conectar en el horario previsto.

Debates en el fórum. Se habilitará un foro de dudas y preguntas, que se podrá complementar con reuniones a distancia mediante BBC.

Problemas/ejercicios resueltos (clases prácticas/laboratorios).

Respecto a las prácticas de Informática, serán presenciales. No obstante, se dispondrán ejercicios resueltos en portal.uv.es y habrá capacidad para videoconferencia síncrona y asíncrona si la presencialidad no fuera posible.

Respecto a las sesiones de tutorías, serán presenciales. Se utilizarán para el seguimiento del aprendizaje y la resolución de dudas y refuerzo.

4. Evaluación

La evaluación se basa en diversos métodos complementarios.

Respecto a la Teoría (50% nota final)

Habrá una prueba de evaluación final que supondrá un 50% de la nota final. Dicha prueba consistirá en un examen test presencial que se habilitará al efecto. Si la presencialidad no fuera posible, se dispondrá una evaluación on Line (prueba objetiva tipo test on line).

Respecto a la evaluación continua (40% nota final)

(Adición de actividades de evaluación continua)

(Incremento del peso en la nota final de la evaluación continua)

Las actividades de evaluación continua supondrán un 40% de la nota final de la asignatura. Las actividades de evaluación continua no realizadas por el estudiante no serán recuperables, pasando a evaluarse en segunda convocatoria mediante una prueba presencial escrita que se dispondrá. Para lograr esta evaluación se deberán realizar las prácticas de informática y tutorías previstas.

Respecto a los seminarios: (10% de la nota final)

(Pruebas de evaluación mediante trabajos académicos)

(Pruebas de evaluación mediante proyecto.)

Los Seminarios se valorarán mediante la evaluación de trabajos en grupo a evaluar y supervisar de modo on line. Los grupos de trabajo se constituirán a lo largo del cuatrimestre y deberán realizar un trabajo dirigido en torno a una empresa alimentaria a elección del estudiante. La estructura y composición del trabajo se informará mediante materiales en aula virtual y tutoría on line