

# Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Economía y gestión de  
empresas alimentarias

Curso 2024/25

**Grado en nutrición  
humana y dietética**



**UCAV**

[www.ucavila.es](http://www.ucavila.es)



<b>Nombre:</b>	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
<b>Carácter:</b>	FORMACIÓN OBLIGATORIA
<b>Código:</b>	30207GJ
<b>Curso:</b>	3º
<b>Duración (Semestral/Anual):</b>	SEMESTRAL
<b>Nº Créditos ECTS:</b>	3
<b>Prerrequisitos:</b>	ACONSEJABLE TENER CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN
<b>Responsable docente:</b>	David Sanz. Doctor en Economía, Máster Universitario en Economía de la Escuela Austriaca, Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria y FP y Licenciado en CC. Económicas. Ha realizado dos estancias de investigación y una estancia docente en EEUU. Ha sido decano durante más de 5 años y actualmente dirige el departamento de Relaciones Internacionales.
<b>Email:</b>	<a href="mailto:david.sanz@ucavila.es">david.sanz@ucavila.es</a>
<b>Departamento (Área Departamental):</b>	ECONOMÍA Y EMPRESA
<b>Lengua en la que se imparte:</b>	CASTELLANO
<b>Módulo III:</b>	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD
<b>Materia:</b>	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS



### 2.12.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- 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.
- CG3 - Reconocer 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 a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - 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.
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG23 - 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.
- CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

- 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

## **2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

- CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

## **2.3. COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Capacidad de resolución de problemas
- CT4 – Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional

- CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- CT8 - Capacidad de liderazgo
- CT9 - Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- CT11 - Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- CT12 - Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- CT13 - Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre el medio ambiente y la sociedad en general, así como los condicionantes ambientales que limitan su actividad profesional.

### **2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

- El alumno será capaz de conocer los fundamentos de la gestión de empresas alimentarias
- Conocimiento de las situaciones reales a las que se enfrenta una empresa alimentaria
- El alumno conocerá los problemas específicos de la gestión de una empresa alimentaria.

### **3.1. PROGRAMA**

- UD 1. Introducción al concepto de empresa y empresario
- UD 2. El proceso de dirección de la empresa
- UD 3. La planificación empresarial: Instrumentos de decisión
- UD 4. La dirección de recursos humanos
- UD 5. Introducción a la función financiera de la organización
- UD 6. Ética y eficiencia empresarial

### 3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

- Ricardo Reier, *Economía de la empresa I*, Servicio de publicaciones de la Universidad Católica de Ávila, 2ª Edición, 2015
- Sun Tzu, *El arte de la guerra*. Disponible en internet y en varias ediciones.



La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- **Tutoría académica virtual:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Actividades de evaluación**
- **Actividades en la plataforma virtual**
- **Estudio autónomo del alumno:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.



La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (50% de la calificación final) y la evaluación continua (con valor del 50%).

➤ **Examen escrito (50 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

➤ **Evaluación continua (50% de la nota final)**

- Ejercicios o examen práctico: 40% de la nota final.
- Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual: 10% de la nota final.

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

La evaluación continua consistirá en la entrega de un trabajo y la realización de ejercicios tipo test en la plataforma. Los trabajos que presenten plagio recibirán la calificación de 0 sobre 10.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Ejercicios o examen práctico	40%
Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual	10%
Examen escrito	50%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

### Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Claridad conceptual	45%
Profundidad	45%
Expresión	10%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias



personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.

- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

**Horario de tutorías de la asignatura:** En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

**Herramientas para la atención tutorial:** Plataforma Blackboard, atención telefónica.



**Horario de la asignatura:** El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: [www.ucavila.es](http://www.ucavila.es). Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	1/6	12,5 HORAS
Unidad 2	1/6	12,5 HORAS
Unidad 3	1/6	12,5 HORAS
Unidad 4	1/6	12,5 HORAS
Unidad 5	1/6	12,5 HORAS
Unidad 6	1/6	12,5 HORAS
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>75</b>

**El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.**