

Modelo de Plan Docente de una materia



I. Descripción y contextualización

<i>Identificación y características de la materia</i>				
<i>Denominación y código</i>	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria			
<i>Curso y Titulación</i>	5º de Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
<i>Área</i>	Economía Aplicada			
<i>Departamento</i>	Economía			
<i>Tipo</i>	Troncal		6 (4,5T + 1,5P)	
<i>Coeficientes</i>	Practicidad: 2 (Medio-bajo)		Agrupamiento: 3-4 (medio-alto)	
<i>Duración ECTS (créditos)</i>	2º cuatrimestre		4,8	
<i>Distribución ECTS (rangos)</i>	Grupo Grande: 37,4 %	Seminario-Lab.: 7,6%	Tutoría ECTS: 5,5%	No presenciales: 49,5%
	45 horas	9 horas	7 horas	60 horas
<i>Descriptorios (según BOE)</i>	Economía y Administración de Empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.			
<i>Coordinador-Profesor/es</i>	Francisco Javier Mesías Díaz			
<i>Tutorías complementarias (1)</i>	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	
	13-14.30	9.30-12	10-12	
<i>Tutorías complementarias (2)</i>				

Contextualización profesional

Conexión con los perfiles profesionales de la Titulación

El Real Decreto 1463/1990 del 26 de Octubre (BOE del 20 de Noviembre de 1990) estableció las directrices generales sobre la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos señalando que: "Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos deberán proporcionar una formación científica adecuada en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos y sus propiedades así como de la producción y elaboración para el consumo".

De ahí que la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene como finalidad la formación de profesionales fundamentalmente que estén capacitados para el desarrollo de actividades relacionadas con los alimentos destinados al consumo humano e industrias alimentarias, tanto al servicio de la empresa y de la Administración Pública como en el ejercicio profesional libre.

Para ese ejercicio nunca debemos de perder de vista que además, y es muy importante, plantearse qué problemas va a resolver o a qué situaciones va a enfrentarse el futuro Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y qué conocimientos y capacidades le van a ser necesarios.

De ahí que los perfiles profesionales del tecnólogo de alimentos se pueda resumir en los siguientes puntos:

- 1. Procesado de alimentos:** Para ello debe conocer todo el proceso de transformación y tener un Control de esos procesos de transformación, conservación y distribución en Industrias Alimentarias.
- 2. Gestión y Control de Calidad de procesos y productos:** Para ello podrá dirigir o formar parte del equipo o Dpto. de Gestión y Control de calidad en Industrias alimentarias.
- 3. Desarrollo e innovación de procesos y productos:** Principalmente en el Dpto. de I+D en Industrias Alimentarias y es fundamental para poder sacar al mercado los distintos productos que la sociedad cada día va demandando.
- 4. Seguridad alimentaria:** Una parcela muy importante y que se puede gestionar desde el mismo departamento descrito anteriormente (Dpto. de Gestión y Control de Calidad en

Industrias Alimentarias).

5. Restauración colectiva: Pudiéndose desarrollar estos en el Dpto. de Gestión y Control de Calidad en Restauración Colectiva así como en el Dpto de I+D.

6. Nutrición comunitaria y salud pública: Relacionado con una función de Dietista en comedores colectivos: comedores escolares y centros de salud o un ejercicio libre de la profesión

7. Nutrición clínica: Comprendería la función de Dietista en centros de salud y hospitales principalmente, aunque la titulación de Dietética y Nutrición sería mas específica.

8. Comercialización, comunicación y marketing es importante esta faceta para el licenciado pues tan importante como producir un buen producto es saber comercializarlo, de ahí que esta función se desarrolle en el Dpto. de marketing y comercialización de Industrias Alimentarias.

9. Asesoría legal, científica y técnica mediante auditoría externa de Industrias Alimentarias o en la propia administración, así como en procesos de asesoría en proyectos de investigación, cursos de formación, ayudas y subvenciones.

Otras consideraciones de interés

Dentro de los principales ámbitos de trabajo del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) hemos destacado anteriormente las empresas del sector alimentario y la Administración.

Una consideración con respecto a esta última es que actualmente al no estar definidas las competencias y no contar el colectivo con ningún Colegio Profesional no han tenido muchas oportunidades de acceder a puestos que por formación podrían desarrollar al igual que otros colectivos. Afortunadamente, aunque de forma lenta, esto se ha abierto con la convocatoria y realización el año pasado de unas oposiciones específicas para Tecnólogos de los Alimentos en Castilla y la Mancha.

En Extremadura los CYTA ya también pueden acceder a distintos tipos de becas... siendo incluidos en las convocatorias. Este hecho finalmente tendrá que solucionarse cuando los grados definitivos sean aprobados por los el Ministerio de Educación y le dé un impulso para quienes cursen dicha titulación.

Además de las empresas del sector alimentario o la Administración también los licenciados tendrían otros ámbitos de acceso laboral como pueden ser:

Acceso a plazas de profesorado de secundaria, donde algunas de las especialidades son muy afines con los conocimientos adquiridos durante la titulación.

Proyectos de I+D o investigación en centros Tecnológicos Extremeños o de otra localización. Como ejemplos podríamos citar el Instituto Tecnológico Agroalimentario de la Junta de Extremadura (INTAEX) y con carácter privado el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), ambos centros orientados principalmente a la investigación y por donde han pasado un número importante de Licenciados.

Contextualización curricular

Conexión con las competencias genéricas y específicas del Título

La Escuela de Ingenierías Agrarias es el centro más antiguo dedicado a enseñanzas agrarias de carácter universitario en Extremadura, pues tiene su origen en la Granja Agrícola inaugurada por S.M. Alfonso XIII en 1905. La Granja Escuela se ubicó, en su emplazamiento actual, en la finca “Santa Engracia” perteneciente a la Diputación Provincial de Badajoz, que la cedió al Ministerio de Agricultura mientras mantuviera en ella un centro de enseñanzas agrícolas.

En el año 1993 se transformó en el centro multicurricular Escuela de Ingenierías Agrarias (R.D. 1286/1993 de 30 de junio; BOE de 28 de agosto), donde actualmente se imparten las titulaciones de:

- Ingeniero Agrónomo
- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Ingeniero Técnico en Explotaciones Agropecuarias
- Ingeniero Técnico en hortofruticultura y Jardinería

El Real Decreto 1463/1990 del 26 de Octubre (BOE del 20 de Noviembre de 1990) estableció las directrices generales sobre la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En la Universidad de Extremadura esta Licenciatura se implantó durante el curso 1998/99 con el Plan de Estudios actual de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura (Decreto 11 de Noviembre de 1998, B.O.E. 2-12-98).

Se trata de una titulación de segundo Ciclo cuyo objetivo es la formación de técnicos e investigadores útiles en la Industria Alimentaria con un total de 150 créditos, de los cuales 91.5 troncales (66 en 4º y 25.5 en 5º curso); 25.5 obligatorios (todos en 5º curso); 18 créditos optativos y 15 de libre configuración.

Según Decreto 11 de Noviembre de 1998, B.O.E. 2-12-98, en el apartado que indica los descriptores de la materia de Prácticas Externas contiene los siguientes “Prácticas en empresas alimentarias o en centros de investigación”.

Se imparte en quinto curso con carácter anual, siendo una materia obligatoria con 6 créditos totales, todos ellos prácticos. En la adaptación al EEES las principales características de la materia objeto de este proyecto, se observa una pequeña nueva distribución de los créditos al reservarse un 5 % para tutorías ECTS, con el fin de una breve sesión individual con el alumno para explicar el objeto de las Prácticas, empresa donde las va a hacer y comportamiento que debe seguir y otra sesión, también individual, para la exposición y discusión de la memoria de las prácticas. Esas modificaciones se han recogido en la Tabla *Identificación y características de la materia*.

Así mismo tras cursar la licenciatura se han definido unas competencias transversales o genéricas que a continuación se exponen que el alumno ha tenido que adquirir con la formación de todas las disciplinas de la titulación. A su vez, las competencias genéricas están relacionadas con los Objetivos del Título.

Estas competencias están recogidas en el Libro Blanco de CYTA, habiéndose dividido en instrumentales, personales y sistémicas:

Competencias Transversales o genéricas:

Instrumentales:

Capacidad de análisis y síntesis

Capacidad de organización y planificación

Comunicación oral y escrita en lengua nativa

Conocimiento de una lengua extranjera

Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio

Capacidad de gestión de la información

Resolución de problemas

Toma de decisiones

Personales

Trabajo en equipo

Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar

Trabajo en un contexto internacional

Habilidad en las relaciones interpersonales

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

Razonamiento crítico

Compromiso ético

Sistémicas

Aprendizaje autónomo

Adaptación a nuevas situaciones

Creatividad

Liderazgo

Conocimiento de otras culturas y costumbres

Iniciativa y espíritu emprendedor

Motivación por la calidad

Sensibilidad hacia temas medioambientales

Las competencias genéricas del grado las hemos descrito anteriormente, y a continuación exponemos las específicas del título. Además en el Libro Blanco de CYTA se incluyen competencias específicas del título, que a su vez están vinculadas a uno o más perfiles profesionales del título. Las competencias específicas se subdividen en competencias específicas de Saber Hacer y Saber, son las siguientes:

Competencias específicas de Saber Hacer:

1. Fabricar y conservar alimentos
2. Analizar alimentos
3. Controlar y optimizar los procesos y los productos
4. Desarrollar nuevos procesos y productos
5. Gestionar subproductos y residuos
6. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
7. Gestionar la seguridad alimentaria
8. Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
9. Implementar sistemas de calidad

10. Comercialización de los productos alimentarios
11. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
13. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
14. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
15. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
17. Desarrollar la planificación de menús para colectividades
18. Realizar educación alimentaria
19. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención
20. Realizar tareas de formación de personal
21. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Competencias específicas de Saber:

Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición

Estructura y función del cuerpo humano

Bioquímica

Estadística aplicada

Composición de alimentos y materias primas. Valor nutritivo y funcionalidad

Propiedades físico-químicas de los alimentos

Técnicas de análisis de alimentos

Producción de materias primas

Operaciones básicas en industria alimentaria

Procesado y modificaciones de los alimentos

Biotecnología alimentaria

Microbiología y parasitología de los alimentos

Toxicología alimentaria

Higiene de personal, productos y procesos

Sistemas de calidad

Normalización y legislación alimentaria

Economía, técnicas de mercado y gestión

Gestión medioambiental

Deontología

Nutrición humana

Dietética. Bases de la alimentación saludable

Fisiopatología y patología nutricional

Farmacología aplicada a la nutrición

Dietoterapia y nutrición artificial

Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población

Métodos de valoración del estado nutricional

Metodología de la educación alimentaria

Sistemas de salud y políticas alimentarias

Psicología

Alimentación y cultura

Por último vamos a desarrollar las competencias específicas de la materia. Previamente es preciso hacer una aclaración. En concreto para Prácticas Externas, asignatura atípica al ser totalmente práctica y fuera del Centro Universitario, manteniendo solo cierto contacto con el profesor, normalmente telefónico y siendo su Tutor directo el asignado por la empresa, e ignorándose hasta unos meses antes el tipo de empresa en la que el alumno va a cursar la asignatura (fabricas de cualquier producto alimentario, laboratorios de control privados, centros de investigación, etc.,) las competencias específicas que el alumno debería saber desarrollar son:

Competencias específicas de Prácticas Externas

Todas las de la carrera

Por ello se cursa en el último curso y en su cuarto cuatrimestre, aunque por incompatibilidades horarias con el resto de asignaturas de ese cuatrimestre, realmente se suele cursar en el verano de 5º curso.

Interrelaciones con otras materias

Se puede deducir por lo dicho anteriormente que la interrelación con las competencias generales y específicas ya mencionados con anterioridad que la asignatura Prácticas Externas puede presentar estrechas vinculaciones con otras disciplinas tanto básicas como aplicadas, según el sitio donde el alumno realice dichas Prácticas. Al ser prácticamente imposible citar las competencias necesarias para cada tipo de empresa o Centro donde cada alumno vaya individualmente, es más lógico decir que esta relacionada con todas las disciplinas de las que se imparten en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Con respecto a los planes de estudios esta asignatura tiene conceptos que no han sido vistos o puestos en práctica por otras asignaturas y que importante en la formación del alumno para el perfil general de lo que debe saber y saber hacer como vimos con anterioridad.

El alumno debe integrarse e implicarse en todas las actividades desarrolladas dentro de cada disciplina para así conseguir un mejor aprovechamiento de las mismas. Con la entrada de los créditos ECTS se va a fomentar la realización de más trabajos prácticos, seminarios y otras actividades que van a suponer una mayor participación del alumno y una implicación dentro de la disciplina. Esto va a hacer que el alumno este mejor preparado a la hora de enfrentarse solo con algo, que podríamos decir, es como su primer trabajo, salvo en cuanto a la remuneración del mismo, ya que en las normas de la asignatura se dice que deberá actuar como un trabajador más, siendo el Tutor en la empresa o Centro donde vaya el que deberá procurar el colocarlo en puestos en donde emplee más sus conocimientos y darle las explicaciones teóricas pertinentes para que conozca el como y el porque de sus actos.

Mediante el sistema educativo actual, en que las clases teóricas suponen la gran mayoría de las horas de la asignatura habría que evitar la escucha pasiva por parte del alumno, lo que llevaría a una pérdida de su motivación, y tendríamos que promover el estímulo a la participación en las clases mediante debates... A mi entender, con el nuevo sistema de enseñanza-aprendizaje, el alumno será mucho más participativo, crítico y a la vez dinamizará y propondrá nuevos temas de discusión o debate, siempre y cuando los contenidos y materiales que se les facilite sean apropiados para ello.

Esto también puede acarrear otro de los problemas que quería resaltar en este punto. En la actualidad, la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos al ser de segundo ciclo cuenta entre sus alumnos con licenciados, que de forma general, se muestran muy interesados en todas las actividades. Sin embargo, algunos alumnos siguen sin demostrar interés pese a los intentos de motivación. Esto puede ser debido a que sus objetivos difieren de los planteados en el estudio de las asignaturas. Pero otro de los problemas que seguramente nos vamos a encontrar, será que muchos de estas personas licenciadas tienen mucha menor disponibilidad de tiempo, al estar trabajando, que otros alumnos cuya dedicación total del tiempo es a cursar la licenciatura.

Hasta ahora, muchos de ellos incluso no podían ni realizar el programa práctico en su totalidad y se limitaban a los exámenes tanto teórico como práctico. Realizan un seguimiento de las asignaturas con menor seguimiento en su conjunto y por lo tanto con la puesta en marcha de los nuevos sistemas de enseñanza, créditos ECTS, va a ser mucho más difícil la compatibilización con el horario de trabajo ya que serán mucho mayores los tipos de actividades que deben realizar y sobre todo en grupos y horarios que en muchos casos pueden ser incompatibles.

Interrelaciones con otras materias

*Contextualización personal**

Itinerarios de procedencia y requisitos formativos de los alumnos

Los receptores de la enseñanza universitaria son los alumnos y por tanto, uno de los elementos más importantes a considerar en el análisis del contexto educativo. Para lograr una transmisión eficaz del mensaje docente, es preciso tener en cuenta algunos aspectos relativos a la situación del alumno y de los factores que influyen en la asimilación de contenidos.

En este sentido, es necesario estimar cuáles son los conocimientos que trae el alumno de su aprendizaje anterior, para lograr presentar los conceptos y sus aplicaciones de manera que puedan ser asimilados de forma inteligente.

Al ser el presente plan docente para una asignatura de una carrera de segundo ciclo, los alumnos vienen de distintas titulaciones como son biología, química, farmacia, medicina, veterinaria, Ingeniería técnica (de cualquiera de las tres especialidades), y Dietética y Nutrición entre otras.

Esto en muchos casos no permite un adecuado desarrollo del temario pues algunos de ellos suelen tener un conocimiento deficitario en materias como la fisiología. Por el contrario, la motivación que presentan los alumnos suele ser más alta que para otras titulaciones. Esto es debido a que al ser una carrera de segundo ciclo los alumnos que recibimos vienen con cierta experiencia universitaria, incluso nos encontramos con un gran número de licenciados que se presentan con una gran experiencia profesional. Todo esto hace que los alumnos tengan esa inquietud por aprender que facilita en gran medida nuestra labor de transmitirles conocimientos.

En cuanto a los itinerarios desde donde se pueden acceder a esta licenciatura, son todos aquellos que hayan superado el primer ciclo de una de las licenciaturas de Farmacia, Veterinaria, Medicina, Biología, Química, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero de Montes e Ingeniero Químico, y asimismo quienes hayan superado los estudios conducentes al título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, en hortofruticultura y Jardinería, en Explotaciones Agropecuarias y en Industrias Forestales (Orden de 11 de

Septiembre de 1991, B.O.E 26-11-1991, modificado por Orden de 25 de mayo de 1994, B.O.E, 1-6-1994) así como Dietética y Nutrición.

Los alumnos que solicitan estudiar esta Licenciatura deben cumplir unos requisitos en cuanto asignaturas cursadas en su formación anterior (Análisis químico, Bioquímica, Físico-química, Fisiología, Ingeniería Química, Matemáticas, Microbiología, Química Inorgánica y Química Orgánica, Orden 11 de Septiembre de 1991, B.O.E, 26-11-1991). Todas estas asignaturas se ofertan en el curso de Complementos de Formación.

Otras consideraciones de interés

El alumno debe integrarse e implicarse en todas las actividades desarrolladas dentro de cada disciplina para así conseguir un mejor aprovechamiento de las mismas. Con la entrada de los créditos ECTS se va a fomentar la realización de más trabajos prácticos, seminarios y otras actividades que van a suponer una mayor participación del alumno y una implicación dentro de la disciplina.

La Tutoría ECTS tiene un papel crucial para individualizar, supervisar e integrar el trabajo autónomo del alumno dentro de algunos Planes Docentes, por lo que es imprescindible el diseño de trabajos académicamente dirigidos que los alumnos deben realizar fuera de las aulas y la asistencia de todos ellos a estos espacios de tutorización.

Otras consideraciones de interés

II. Objetivos

OBJETIVOS DE LA ASIGANTURA 1: ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	CET
1. Adquirir y comprender los conceptos y principios básicos de la Economía de la Empresa, así como su ámbito de aplicación.	3
2. Comprender las necesidades de financiación de la empresa, así como las diferentes formas de obtención de dicha financiación.	3
3. Comprender la importancia de las técnicas de organización y gestión de empresas para el desarrollo de las empresas modernas agroindustriales	3,4,5
4. Analizar los distintos elementos que inciden en la competitividad de las empresas agroalimentarias, estudiando las implementaciones necesarias que pueden mejorar la competitividad.	3,4,5,8,9
5. Conocer los distintos sistemas de organización y dirección de empresas, sus posibilidades de aplicación y sus ventajas e inconvenientes respectivos	3,10
6. Conocer la composición del balance de una empresa, los distintos elementos que lo forman y su necesidad y utilidad	3,21
7. Integrar las distintas herramientas de gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria.	8,9,21
8. Poder analizar la situación contable de una empresa a partir del estudio de su balance, conociendo sus implicaciones empresariales y financieras, y las formas de resolverlas.	3,21
9. Poder desarrollar una investigación de mercado en una empresa agroalimentaria, conociendo las distintas herramientas que se pueden utilizar y las formas de explotar los datos obtenidos	3,15
10. Comprender las variables básicas que afectan a los procesos de comercialización de alimentos	10
11. Conocer las herramientas básicas de segmentación de mercados, así como las distintas estrategias en producto y marca	3,4,10,21
12. Analizar el papel de la comunicación en la relación empresa-consumidor	3,10,21
13. Conocer las distintas formas de distribución comercial que puede utilizar la empresa alimentaria, estudiando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas	10

[Añádanse las tablas necesarias]

III. Contenidos

<i>Secuenciación de bloques temáticos y temas</i>			
Bloque temático		Tema	
nº	Descripción	nº	Descripción
I	Introducción a la Economía de la Empresa	1	La empresa como realidad socioeconómica
		2	El empresario
		3	La empresa y el mercado
		4	La competitividad de la empresa
		5	Estructura organizativa, formas y clases de empresas
		6	Tamaño, concentración y crecimiento de la empresa
		7	El sistema de dirección de la empresa
		8	Las decisiones empresariales
II	El sistema financiero en la Empresa Alimentaria	9	Introducción a la contabilidad I: el balance
		10	Introducción a la contabilidad II: el proceso contable
		11	Análisis financiero de balances
		12	El sistema de financiación de la empresa I: Financiación y autofinanciación
		13	El sistema de financiación de la empresa II: Fuentes de financiación a corto plazo
		14	El sistema de financiación de la empresa III: Fuentes de financiación a largo plazo
III	El sistema comercial en la Empresa Alimentaria	15	La empresa agroalimentaria y la gestión comercial
		16	Fuentes de información en la investigación comercial
		17	Investigaciones de mercado en el ámbito agroalimentario
		18	Determinación del marketing-mix. Estrategia de productos y marcas en el mercado agroalimentario
		19	Política de precios de alimentos
		20	Decisiones sobre distribución de alimentos
		21	La comunicación en la empresa agroalimentaria
		22	Evolución y tendencias de la producción y del consumo de alimentos
		23	Normalización y control de calidad en la comercialización de alimentos
		24	Necesidades y motivaciones en el consumo de alimentos
		25	Toma de decisiones del consumidor

<i>Interrelación</i>			
Requisitos (Rq) y redundancias (Rd)		Tema	Procedencia

IV. Metodología docente y plan de trabajo del estudiante

<i>Actividades de enseñanza-aprendizaje</i>				<i>Vinculación</i>	
<i>Descripción y secuenciación de actividades</i>	<i>Tipo</i>		<i>D</i>	<i>Tema</i>	<i>Objet.</i>
Presentación del Plan Docente de la asignatura	GG	C-E	0,5	1-25	-
Lectura previa del resumen/documentación del tema	NP	T	4	1-6	1-5
Explicación, discusión y ejemplificación en clase	GG	T	12	1-6	1-5
Estudio de estructuras organizativas y situación competitiva	S	P	1	1-6	4
Lectura previa del resumen/documentación del tema	NP	T	1,5	7-8	2,3
Explicación, discusión y ejemplificación en clase	GG	T	4	7-8	2,3
Lectura previa del resumen/documentación del tema	NP	T	4	9-14	6-8
Explicación, discusión y ejemplificación en clase	GG	T	11	9-14	6-8
Introducción al manejo de Conta Plus	S	P	1	9-11	6
Asientos en el libro diario y mayor	S	P	1	9-11	7
Tutorización y evaluación de la actividad anterior	Tut	P	2	9-14	6-8
Obtención de balance y cuenta de resultados	S	P	1	9-11	7
Supuesto de inicio y llevanza de contabilidad	S	P	1	9-11	6-8
Tutorización y evaluación de la actividad anterior	Tut	P	2	9-14	6-8
Lectura previa del resumen/documentación del tema	NP	T	6,5	15-25	9,10
Explicación, discusión y ejemplificación en clase	GG	T	14	15-25	9,10
Descripción de la práctica de desarrollo de un proceso de información comercial. Familiarización con el software necesario	S	P	1	16-17	9
Definición de objetivos. Desarrollo de cuestionarios utilizando DYANE. Determinación de población, muestra y fijación de normas de muestreo	S	P	1	16-17	9
Recogida de información: utilización de métodos personales, telefónicos y por computadora.	S	P	1	16-17	9
Introducción de datos. Análisis y explotación de la encuesta.	S	P	1	16-17	9
Tutorización y evaluación de la actividad anterior	Tut	P	2	15-25	9,10
Preparación informe final prácticas	NP	P	4	1-25	4-13
Tutorización y evaluación de la actividad anterior	Tut	P	1	1-25	4-13
Estudio y preparación del examen final	NP	T-P	40	1-25	Todos
Examen final	GG	C-E	3,5	1-25	Todos

<i>Distribución del tiempo (ECTS)</i>		<i>Dedicación del alumno</i>		<i>Dedicación del profesor</i>		
Distribución de actividades		Nº alumnos	Horas presenciales	Horas no presenciales	Horas presenciales	Horas no presenciales
G. Grande	Coord./evaluac.	30	4	0	4	2
	Teóricas	30	41	16	41	20,5
	Prácticas	30	0	0	0	0
	Subtotal	30	45	16	45	22,5
Seminario Laboratorio	Coord./evaluac.	15	0	0		0
	Teóricas	15	0	0		0
	Prácticas	15	9	4	18	5
	Subtotal	15	9	4	18	5
Tutoría ECTS	Coord./evaluac.	5	0			0
	Teóricas	5	0			0
	Prácticas	5	7		42	3
	Subtotal	5	7	0	42	3
Tutoría comp. y preparación de examen		1	0	40		
Totales			61	60	105	30,5

<i>Otras consideraciones metodológicas*</i>
<i>Recursos y metodología de trabajo en las actividades presenciales</i>
<i>Recursos y metodología de trabajo en las actividades semi-presenciales y no presenciales</i>
<i>Recursos y metodología de trabajo para los alumnos que no han alcanzado los requisitos</i>
<i>Recursos y metodología de trabajo para desarrollar competencias transversales</i>

V. Evaluación

<i>Criterios de evaluación*</i>		<i>Vinculación*</i>	
Descripción		<i>Objetivo</i>	<i>CCⁱ</i>
Adquirir los conceptos y principios básicos de la Economía de la Empresa y de las distintas técnicas de organización y gestión de empresas agroindustriales.		1-3	25%
Analizar la competitividad de las empresas agroalimentarias, estudiando las acciones que pueden mejorar la competitividad. Conocer los distintos sistemas de organización y dirección de empresas, sus posibilidades de aplicación y sus ventajas e inconvenientes respectivos.		4, 5, 10	
Analizar la situación contable de una empresa a partir del estudio de su balance, conociendo sus implicaciones empresariales y financieras, y las formas de resolverlas. Determinar las necesidades de financiación de la empresa, estableciendo un plan que recoja las diferentes formas de obtención de dicha financiación.		6-8	25%
Desarrollo de una investigación de mercado en una empresa agroalimentaria.		9	15%
Realizar un estudio para determinar la localización y el dimensionamiento de plantas agroindustriales.		11	35%
Desarrollar un proceso de programación y planificación de las actividades productivas en empresa agroalimentaria, aplicando los distintos métodos de gestión de stocks. Análisis de las implicaciones técnico-económicas de una correcta gestión de inventarios.		12, 13	

<i>Actividades e instrumentos de evaluación</i>		
Seminarios y Tutorías ECTS	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de estructuras organizativas y situación competitiva • Introducción al manejo de Conta Plus • Asientos en el libro diario y mayor • Obtención de balance y cuenta de resultados • Supuesto de inicio y llevanza de contabilidad • Descripción de la práctica de desarrollo de un proceso de información comercial. Familiarización con el software necesario • Definición de objetivos. Desarrollo de cuestionarios utilizando DYANE. Determinación de población, muestra y fijación de normas de muestreo • Recogida de información: utilización de métodos personales, telefónicos y por computadora. • Introducción de datos. Análisis y explotación de la encuesta. • Desarrollo de un supuesto de determinación de la localización y dimensionamiento de una planta agroindustrial 	35%
Grupo Grande (Examen final)	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba compuesta por 30 preguntas tipo test, que representa el 50% del examen escrito. • Prueba de desarrollo escrito compuesta por preguntas abiertas/problemas, que representa el 50% del examen escrito 	65%

VI. Bibliografía

Bibliografía de apoyo seleccionada

- AGUIRRE, A. (1992). Fundamentos de economía y administración de empresas. Pirámide. Madrid.
- ALONSO, R.; SERRANO, A. y ALARCÓN, S. (1999): La logística en la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- ALONSO, R. y SERRANO, A. (2000): Economía de la empresa agroalimentaria. Mundiprensa. Madrid.
- BALLESTERO, E. (1991): Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E. (1996): Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización. Pirámide. Madrid.
- CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1993): Economía de los mercados agrarios. Mundi-Prensa. Madrid.
- CEOE – CEPYME (1998): Gestión de la pequeña y mediana empresa. Edita: Instituto Superior de Estudios Empresariales. Madrid.
- DIEZ, E.; GALÁN, J.L. y MARTÍN, E. (1996): Introducción a la economía de la empresa I y II. Pirámide. Madrid.
- PÉREZ, E. (1996): Economía de la empresa aplicada. Pirámide. Madrid.
- RODRIGO, C. (1994): Fundamentos de economía de la empresa: una perspectiva teórica. Pirámide. Madrid
- ROMERO, C. (1993): Técnicas de gestión de empresas. Mundi-Prensa. Madrid.
- SUAREZ SUAREZ, A. (1996): Curso de economía de la empresa. Pirámide. Madrid

*Bibliografía o documentación de lectura obligatoria**

Resumen de cada uno de los temas (elaborado por el profesor) y colgados en formato PDF en el espacio reservado a la asignatura en el servidor de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Fotocopias o artículos pertinentes relacionados con los temas de la asignatura que el profesor considere pertinente u oportuno sean estudiados por el alumno. También se cuelgan en el servidor de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

*Bibliografía o documentación de ampliación, sitios web...**

Revistas técnicas y de divulgación científica

- AMERICAN ECONOMIC REVIEW
- APPLIED ECONOMICS
- CANADIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL ECONOMICS
- EUROPEAN ECONOMIC REVIEW
- EUROPEAN JOURNAL OF MARKETING
- EUROPEAN REVIEW OF AGRICULTURAL ECONOMICS
- JOURNAL OF AGRICULTURAL ECONOMICS
- JOURNAL OF CONSUMER RESEARCH
- JOURNAL OF ECONOMIC PERSPECTIVE
- JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
- MEDIT
- OPTIONS MEDITERRANÉENNES
- RIVISTA DI ECONOMIA AGRARIA

Anuarios estadísticos

- ANUARIO DE COMERCIO. FAO, Roma.
- ANUARIO DE ESTADÍSTICA AGRARIA y AGROALIMENTARIA. MAPA, Madrid.
- ANUARIO DE ESTADÍSTICA AGRÍCOLA, EUROSTAT, Luxemburgo.
- ANUARIO DE ESTADÍSTICA DE ESPAÑA, INE, Madrid.
- BOLETÍN MENSUAL DE ECONOMÍA Y ESTADÍSTICA AGRÍCOLAS. FAO, Roma.
- BOLETÍN MENSUAL DE ESTADÍSTICA AGRARIA. MAPA, Madrid.
- INFORMACIÓN DE PRECIOS Y MERCADOS. MAPA, Madrid.
- INFORME ANUAL DE LA CEE. EUROSTAT, Luxemburgo.
- INFORME SOBRE RENTAS Y PRECIOS AGRARIOS. MAPA, Madrid.
- LA AGRICULTURA ESPAÑOLA. MAPA, Madrid.
- LA COYUNTURA AGRARIA. MAPA, Madrid.

Páginas Web

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología	www.cicyt.es
Consejo Superior de Investigaciones Científicas	www.iata.csic.es
Documento Oficial de las Comunidades Europeas	europa.eu.int/eur-lex/es/index.html
Enlaces con Universidades de todo el Mundo	www.mit.edu:8001/people/cdemello/geog.html
Enlaces con Universidades españolas	www.rediris.es/recursos/centros/univ.es.html
FAO	www.fao.org
FLAIR-FLOW Europe	www.exp.ie/flair.html
INRA. Institut National de la recherche agronomique	www.inra.fr
Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias	www.inia.es
International Food Information Council Foundation	ificinfo.health.org/index.html
International Food Information Service	www.ifis.org
International Organization for Standardization	www.iso.ch
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	www.sederu.es/index2.html
Ministerio de Educación y Ciencia	www.mec.es
US Department of Agriculture	www.usda.gov

ⁱ *CC: Criterios de Calificación* (ponderación del criterio de evaluación en la calificación cuantitativa final).

^v *NR*: actividad “no recuperable” o que no permite evaluación extraordinaria.

(*) Apartados no obligatorios.