

## **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** **26203 - Fundamentos de economía alimentaria**

**Guía docente para el curso 2012 - 2013**

**Curso: 1, Semestre: 2, Créditos: 6.0**

---

### **Información básica**

---

#### **Profesores**

- **Ana María Olaizola Tolosana** olaizola@unizar.es
- **María Helena Resano Ezcaray** miresano@unizar.es
- **María Teresa Maza Rubio** mazama@unizar.es
- **Amado Antonio Millán Fuertes** amifuer@unizar.es
- **Tiziana de Magistris** tmagist@unizar.es

#### **Recomendaciones para cursar esta asignatura**

Para cursar esta asignatura no se requiere necesariamente haber cursado previamente ninguna materia concreta.

Sin embargo, resulta favorable que el alumno cuente con algún estudio sobre ciencias sociales en enseñanzas previas y que el alumnado posea las siguientes capacidades:

Capacidad de adaptación al tipo de conocimiento científico-social.

Capacidad de observación de comportamientos humanos en escenarios naturales.

Capacidad de análisis y de síntesis.

#### **Actividades y fechas clave de la asignatura**

Es una asignatura de segundo cuatrimestre integrada en el módulo de Formación Básica cuya docencia se imparte entre febrero y mayo.

Los contenidos de la asignatura y materiales estarán a disposición de los alumnos en el Anillo Digital y en copistería.

Se han planificado una serie de actividades básicas para el seguimiento de la asignatura por parte del alumno consistente en:

- Prueba objetiva de evaluación
- Resolución y entrega de casos prácticos al finalizar las sesiones prácticas.
- Elaboración de un resumen de un artículo científico.
- Presentación de monográficos

- Prueba de Evaluación Global.

Las fechas e hitos clave de la asignatura están descritos con detalle, junto con los del resto de asignaturas del primer curso en el Grado de CTA, en la página Web de la Facultad de Veterinaria (enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocata/>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

---

## Inicio

---

### Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

**1:**

Que está capacitado genéricamente para seleccionar y utilizar la información, en castellano y en inglés, y comunicar por escrito de forma correcta, ordenada y eficaz, así como para el razonamiento crítico, el análisis y la síntesis.

**2:**

Qué es capaz de delimitar el ámbito del que se ocupa la Economía y conoce las reglas básicas del funcionamiento del mercado.

**3:**

Conoce el concepto de elasticidad precio de la demanda y la elasticidad renta de la demanda; los principios básicos de la elección y la conducta del consumidor y es capaz de señalar algunas de sus aplicaciones.

**4:**

Es capaz de explicar las características de los mercados competitivos y conoce los conceptos de externalidades e información imperfecta y sus efectos sobre la eficiencia económica.

**5:**

Conoce las funciones del Estado y las herramientas que utiliza para influir en la actividad económica, para limitar el poder de mercado de las empresas y para regular la actividad empresarial. En concreto conoce el papel del estado como defensor del medioambiente.

**6:**

Conoce el entorno, estructura, dinámica y potencialidades del sector alimentario y está capacitado para el análisis de las cadenas de productos alimentarios.

**7:**

Sabe explicar qué es una empresa, qué funciones son desarrolladas por el empresario, y cuantificar los resultados obtenidos por la empresa.

**8:**

Sabe explicar y aplicar instrumentos o métodos básicos en la gestión productiva de la empresa (cálculo de costes y umbral de rentabilidad), en la gestión financiera y en el análisis de inversiones.

**9:**

Sabe explicar el proceso de decisión del consumidor y los factores que influyen en dicho proceso. Así mismo, sabe explicar los métodos que existen para recoger información comercial en las empresas y tratar dicha información para resolver problemas comerciales básicos en la empresa alimentaria.

**10:**

Ha comprendido los conceptos socioculturales fundamentales en que se basa el análisis comportamiento alimentario.

**10:**

Sabe explicitar el tipo de factores sociales y culturales que inciden en el comportamiento alimentario en general y en casos específicos.

# Introducción

## Breve presentación de la asignatura

La asignatura Fundamentos de Economía Alimentaria se imparte en el segundo cuatrimestre del primer curso en el Módulo de Formación Básica que incluye diversas asignaturas, siendo ésta la única asignatura del módulo que pertenece al ámbito de las ciencias sociales.

El bloque IV “Condicionantes y determinantes del comportamiento alimentario” de la asignatura permite complementar los conocimientos básicos de economía alimentaria con su contextualización sociocultural.

---

## Contexto y competencias

---

## Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

### **La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

La asignatura y sus resultados previstos, responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La asignatura en su condición de materia ligada a las ciencias sociales que pretende proporcionar conocimientos y capacidades sobre todo relacionados con el mercado, la empresa y el comportamiento alimentario de los consumidores presenta como objetivo genérico contextualizar en la realidad social en la que se vayan a desarrollar las competencias en el ejercicio de los diversos perfiles profesionales que definen el Grado.

El tecnólogo deberá haber asumido racionalmente el axioma económico de que el objetivo de la Economía: “no es la producción sino la satisfacción de las necesidades humanas”.

La asignatura es necesaria para abordar los resultados de aprendizaje que deberá obtener el alumno en otras materias.

Baste señalar en este sentido que en el Plan estratégico de la Industria Alimentaria y Bebidas de Aragón, aparecen como objetivos expresiones como “oferta competitiva”, “oferta innovadora”, “orientada al mercado”, “promoción y comercialización”, etc., que apuntan a la necesidad de la formación adecuada en estos ámbitos de los titulados que ejerzan actividades profesionales en la empresa alimentaria.

## Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura y sus resultados previstos, responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La asignatura en su condición de materia ligada a las ciencias sociales que pretende proporcionar conocimientos y capacidades sobre todo relacionados con el mercado, la empresa y el comportamiento alimentario de los consumidores presenta como objetivo genérico contextualizar en la realidad social en la que se vayan a desarrollar las competencias en el ejercicio de los diversos perfiles profesionales que definen el Grado.

El tecnólogo deberá haber asumido racionalmente el axioma económico de que el objetivo de la Economía: “no es la producción sino la satisfacción de las necesidades humanas”.

La asignatura es necesaria para abordar los resultados de aprendizaje que deberá obtener el alumno en otras materias.

Baste señalar en este sentido que en el Plan estratégico de la Industria Alimentaria y Bebidas de Aragón, aparecen como objetivos expresiones como “oferta competitiva”, “oferta innovadora”, “orientada al mercado”, “promoción y comercialización”, etc., que apuntan a la necesidad de la formación adecuada en estos ámbitos de los titulados que ejerzan actividades profesionales en la empresa alimentaria.

## Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1:

Explicar el objeto y los conceptos clave de la Economía y sus relaciones con los comportamientos sociales.

- 2:** Analizar e interpretar como actúan conjuntamente la demanda y la oferta en el mercado de productos alimenticios y comprender el papel que juegan los precios como "señales" para asignar eficazmente los recursos escasos.
- 3:** Interpretar los principios que mueven la conducta del consumidor en relación con algún concepto económico como el de excedente del consumidor.
- 4:** Interpretar qué mercados de productos no cumplen las características de los mercados competitivos; las externalidades que se generan en ellos y las soluciones públicas que se arbitran. De forma específica para los mercados.
- 5:** Analizar las cadenas de valor de productos agroalimentarios y el papel desempeñado por los diferentes operadores que en ellos intervienen y las funciones que desempeñan.
- 6:** Explicar y aplicar instrumentos básicos en la gestión productiva de la empresa, gestión financiera y en el análisis de inversiones.
- 7:** Explicar el proceso de decisión de compra de los consumidores y aplicar métodos básicos de investigación de mercados.
- 8:** Comprender y explicar el grado de influencia en el comportamiento alimentario de los factores socioculturales que condicionan la producción, la transformación y el consumo respecto a la alimentación humana.
- 9:** Comunicarse correcta y eficazmente, por escrito y oralmente en público, en la lengua española.
- 10:** Razonar de forma crítica (analizar, sintetizar y evaluar).
- 11:** Organizar y planificar de forma autónoma el trabajo
- 12:** Buscar y gestionar información bibliográfica, fundamentalmente a través de las nuevas herramientas de búsqueda.

La superación de la asignatura también contribuye a la adquisición de subcompetencias (ver anexo).

### **Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:**

Las competencias en las que forma esta asignatura capacitan al estudiante, como se ha señalado, para contextualizar la toma de decisiones empresariales y técnicas evitando que tenga en su trabajo una visión reduccionista alejada de la realidad.

Considerando la estructura productiva que presenta el sector industrial agroalimentario al graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos se le demandará en muchas de ellas más capacidades que trascienden las que hayan adquirido en el campo estrictamente tecnológico.

Además, completan la formación del estudiante al aportar unos conocimientos que le permiten comprender el contexto sociocultural donde se desarrolla su actividad técnica, los componentes de la cultura alimentaria que la condicionan y los diferentes factores que inciden en la aceptación o rechazo de innovaciones alimentarias.

# Desarrollo de subcompetencias

## Desarrollo de competencias de la asignatura:

### Subcompetencias específicas- Saber (conocimientos):

- Conocer e interpretar el entorno, la estructura y las potencialidades del sector alimentario.
- Conocer los fundamentos básicos de la gestión y dirección empresarial.

---

## Evaluación

---

## Actividades de evaluación

**El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación**

**1:**

**Para los Bloques Temáticos I, II y III de la asignatura:**

**La prueba de evaluación incluirá:**

**Prueba 1-** Prueba objetiva. Se realizará una prueba escrita con preguntas cortas o de tipo test del Bloque temático I y II. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 2, 3, 4, 5 y 6.

**Prueba 2-** Resolución y entrega de los casos resueltos en clases prácticas. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 7, 8 y 9.

**Prueba 3-** El resumen de un artículo científico-técnico, seleccionado mediante la búsqueda realizada en bases de datos, realizado por los alumnos será evaluado por el profesor. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro del resultado de aprendizaje 1.

Las pruebas anteriores se adelantarán en el calendario. No obstante, los alumnos que no hayan superado estas evaluaciones o quieran mejorar su calificación podrán presentarse a estas pruebas durante la celebración de la prueba global que tendrá lugar en el periodo de exámenes.

**Prueba 4-** Prueba escrita que incluirá preguntas cortas, de tipo test y resolución de casos prácticos del los Bloque III de la asignatura. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 7, 8 y 9.

**2:**

**Para el Bloque Temático IV de la asignatura:**

**La prueba de evaluación incluirá:**

**Prueba 5- Presentación de un tema monográfico del listado que se propone a los estudiantes.**

La prueba 5 se adelantará en el calendario. No obstante, los alumnos que no hayan superado esta evaluación o quieran mejorar su calificación podrán presentarse a un examen escrito de preguntas breves durante la celebración de la prueba global que tendrá lugar en la fecha indicada en el calendario de exámenes.

La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 10 y 11.

## Criterios de valoración

## **Criterios de valoración y niveles de exigencia**

**1:**

### **Para los Bloques Temáticos I, II y III de la asignatura:**

**Prueba 1-** Prueba objetiva. Esta prueba será evaluada siguiendo los siguientes criterios y niveles de exigencia: La calificación será de 0 a 10 y esta calificación supondrá un 37 % de la calificación final de estos bloques temáticos de la asignatura.

**Prueba 2-** Resolución y entrega de los casos resueltos en clases prácticas. Estas pruebas serán evaluadas siguiendo los siguientes criterios y niveles de exigencia: La calificación será de 0 a 10 y esta calificación supondrá un 5% de la calificación final de estos bloques temáticos de la asignatura.

**Prueba 3-** En el resumen de un artículo científico-técnico se valorará la búsqueda de bibliografía realizada y el manejo de fuentes bibliográficas en inglés, la capacidad para comunicarse por escrito, así como la capacidad de análisis y de síntesis. La calificación será de 0 a 10 y esta calificación supondrá un 10% de la calificación final del estudiante en estos bloques temáticos de la asignatura.

**Prueba 4-** Prueba escrita que incluirá preguntas cortas, de tipo test y resolución de casos prácticos del Bloque III de la asignatura. Esta prueba será evaluada siguiendo los siguientes criterios y niveles de exigencia: La calificación será de 0 a 10, teniendo la resolución de casos prácticos un peso del 20 % en dicha calificación. Si bien esta prueba tiene una única calificación se exigirá para superarla obtener una calificación mínima de 5 en la resolución de casos prácticos. Esta evaluación tendrá un peso en la calificación final del 48% de estos bloques temáticos de la asignatura.

**2:**

### **Para el Bloque Temático IV de la asignatura:**

Para la evaluación de este bloque temático se aplicarán los siguientes criterios:

- Adquisición de un nivel básico de contenidos del bloque temático.
- Uso adecuado de conceptos, teorías, terminología, técnicas, etc., propios de la materia.
- Precisión, claridad, brevedad en la presentación oral o escrita del trabajo requerido.
- Cumplimiento de las normas formales de presentación.

### **Prueba 5- Desarrollo de un tema monográfico.**

La calificación obtenida irá de 0 a 10, de tal forma que la participación activa en las clases presenciales supondrá el 20% de la calificación, es decir 2 puntos como máximo; el tema de trabajo monográfico supondrá el 80% de la calificación, es decir 8 puntos como máximo.

Los estudiantes que no hayan superado este bloque de la asignatura o quieran mejorar su calificación, podrán presentarse a una prueba global consistente en:

Examen escrito de preguntas breves: la calificación obtenida irá de 0 a 10, de tal forma que en la calificación de la asignatura el examen supondrá el 100 %.

La calificación final obtenida en los Bloques Temáticos I, II y III de la asignatura tendrá un peso del 83 % de la calificación final de esta asignatura, por lo que el Bloque IV tendrá un peso del 17 % de la calificación final.

---

## **Actividades y recursos**

---

## **Presentación metodológica general**

## **El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:**

La asignatura está estructurada, básicamente, en 44 clases magistrales participativas, 10 horas de resolución de casos prácticos y 4 horas de seminarios para la presentación de monográficos por grupos de alumnos.

La resolución de casos prácticos se organizará en sesiones de 2 horas, destinándose la primera sesión a la búsqueda de información.

Además, los alumnos realizarán un resumen de un artículo científico-técnico sobre un listado de temas relacionados con la Economía Alimentaria propuestos por los profesores. Para su realización tendrán que realizar búsquedas de bibliografía en bases de datos, en algún caso en inglés, por lo que la bibliografía utilizada estará en inglés. Así mismo, tendrán que preparar el diseño de un proyecto de indagación relacionado con el tema monográfico y realizar lecturas controladas.

## **Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)**

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...**

**1:**

### **Bloque I. Bases teóricas de la Ciencia Económica y del Mercado.**

Docencia teórica: *Conceptos y métodos en la Ciencia Económica*: Conceptos clave en la definición de Economía. *La Oferta, la Demanda y el Mercado*: Demanda y función de demanda. Modificaciones de la demanda, curvas de demanda de mercado. La oferta y la producción. El mercado; elementos básicos y tipos de mercado. Formación y mecanismo de los precios. *La elasticidad y sus aplicaciones*: Precio e ingreso total. Elasticidad precio de la demanda. *La demanda y el comportamiento del consumidor*: El consumidor y la utilidad. La paradoja del valor y el excedente del consumidor.

### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 12

Estudio por parte del alumno: 18

**2:**

### **Bloque II. Economía alimentaria.**

Docencia teórica: *La empresa en los mercados de competencia perfecta*: La competencia: factores y comportamiento. La empresa competitiva y la decisión de producir. La economía y el Estado: externalidades: Papel del Estado en la Economía. Las funciones del estado. El sector público como correctos de empresas e individuos. Los fallos del mercado, las externalidades. *El modelo agroindustrial y su funcionamiento. Las cadenas agroalimentarias de producto*: Operadores y funciones en las cadenas de valor.

### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 6 horas

Estudio por parte del alumno: 10 horas.

**3:**

### **Bloque III. Economía de la Empresa**

Docencia teórica: Empresa y empresario. La producción y la empresa. Los costes y el umbral de rentabilidad. Estructura económico-financiera de la empresa alimentaria. Evaluación de inversiones. El marketing como función empresarial. El comportamiento del consumidor. La información comercial y la investigación de mercados. Segmentación. Canales comerciales.

Docencia práctica: Cálculo de costes en la empresa alimentaria y umbral de rentabilidad. Análisis económico financiero de la empresa alimentaria. Evaluación económica de inversiones. Investigación de mercados: Encuestas, tamaño de muestra y muestreo, análisis básico de los resultados de una encuesta.

### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 19 horas

Prácticas resolución de casos: 8 horas

Resolución de cuestiones de autoevaluación 10.

Estudio por parte del alumno: 22 horas.

#### **Resumen de un artículo científico-técnico, seleccionado mediante la búsqueda realizada en bases de datos**

Prácticas búsqueda de información bibliográfica: 2 horas

En esta sesión los alumnos realizarán búsquedas de bibliografía en bases de datos en inglés.

Horas tutorías presenciales: 1 hora

Horas trabajo autónomo estudiante: 12 horas.

**4:**

#### **Bloque IV .Condicionantes y determinantes del comportamiento alimentario.**

Docencia teórica: 1.- Cultura, sociedad y comportamiento alimentario. 2.- Componentes de la cultura alimentaria. 3.- Características de la alimentación humana. 4.- Funciones socioculturales de la alimentación humana. 5.- Tipos de factores que inciden en la alimentación humana. 6.- La selección alimentaria.

#### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 7 horas

Presentación de monográficos: 3 horas presenciales

Horas trabajo autónomo estudiante: 4 horas

Apoyo al diseño de proyectos: 2 horas no presenciales

Estudio por parte del alumno: 10

## **Planificación y calendario**

### **Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos**

El calendario de sesiones presenciales se coordina desde el Centro, por lo que los alumnos dispondrán del calendario de sesiones, así como las fechas claves en la página web del Centro en el documento “Programación de primer curso de CTA” ([enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocta/>](http://veterinaria.unizar.es/gradocta/)). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

## **Bibliografía y otros recursos**

ALONSO SEBASTIAN, R.; SERRANO BERMEJO, A. 2008. Economía de la empresa agroalimentaria. Mundi-Prensa. Madrid. 391 pp.

BALLESTERO, E. 2000. Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi-Prensa. Madrid. 392 pp.

BUENO CAMPOS, E. 2001. Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización. Pirámide. Madrid. 710 pp.

JULIA IGUAL, J.F. y SERVER IZQUIERDO, R.J. 1993. Contabilidad agraria. Pirámide. Madrid. 730 pp.

KRUGMAN, P.; WELLS, R.; OLNEY, M. 2008. Fundamentos de Economía. Reverté. Barcelona. 473 pp.

MALASSIS, L. 1979. Economie agro-alimentaire I. Economie de la consommation et de la productio agroalimentaire. Cujas. París. 438 pp.

MOCHON, F. 2000. Economía. Teoría y política. McGraw-Hill. Madrid. 4ª edición. 762 pp.

- OMEÑACA, J. 2008. Guía práctica de adaptación del PGC de 1993 al Nuevo Plan General de Contabilidad y al PGC PYMES. Ediciones Deusto. Barcelona. 541 pp.
- ORIOL AMAT 2008. Análisis económico financiero. Ed. Gestión 2000 SA. Barcelona. 164 pp.
- ROMERO, C. 1998. Evaluación financiera de inversiones agrarias. Mundi-Prensa. Madrid. 78 pp.
- RUFIN MORENO R. 1998. Marketing (conceptos, instrumentos y estrategias) Ed. UNED. Madrid. 593 pp.
- SANTESMASES MESTRE, M. 2004. Marketing. Conceptos y estrategias. Ediciones Pirámide. 5º Edición. Madrid. 1117 pp.
- CONTRERAS, J. y GARCÍA ARNAIZ, M. 2005. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ariel. Barcelona.
- CONTRERAS, J. (Comp), 1995, Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres, Barcelona, Universitat de Barcelona
- DOUGLAS, M. 1995. Pureza y peligro. Siglo XXI. Madrid.
- FISCHLER, C. 1995. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama. Barcelona.
- FLANDRIN, J.L. y MONTANARI, M. (dir.). 1996. 2004, Historia de la alimentación. Trea. Oviedo.
- GOODY, J. 1995. Cocina, cuisine y clase. Gedisa. Barcelona.
- GRACIA ARNÁIZ, M. (ed.) 2002. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Ariel. Barcelona.
- GRACIA ARNÁIZ, M. y MILLAN, A., 2005, Alimentación, salud y cultura: Enfoques antropológicos, Zaragoza, Trabajo social y salud, (51)
- HARRIS, M. 1989. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza. Madrid.
- MEDINA, F.X. (ed), 1996, La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición, Barcelona, G.C., Institut Català de la Mediterrània-Icaria
- MILLAN, A. (Comp); CANTARERO, L.; MEDINA, F.X.; MONTEJANO, M.; PORTALATIN, M.J. (Col). 2004. Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine. La Val de Onsera. Huesca.
- MONTANARI, M., 1993, El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa, Barcelona, Grijalbo-Mondadori.
- SUTCLIFFE, B. (Coord), 1996, El incendio frío. Ensayos sobre las causas y consecuencias del hambre en el mundo, Barcelona, Icaria
- TERRÓN, E. 1992. España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos alimentarios. MAPA. Madrid.

#### **Páginas web:**

- Enlaces a diferentes páginas web de interés en el ámbito de la Economía Alimentaria. La selección de recursos web está disponible en la "netvibes" cuya dirección es: <http://www.netvibes.com/bibliotecaveterinaria26203>.
- Observatorio de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC). Disponible en Internet: <http://www.observatoriorsc.org/>
- Información sobre contabilidad y el nuevo plan general contable 2008. Disponible en Internet: <http://www.plangeneralcontable.com/>.
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. <http://www.marm.es/>
- Ministerio de Sanidad y Política social. <http://www.mspc.es/>
- Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. <http://www.mae.es/>
- FAO Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. [http://www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)
- OMS Organización Mundial Salud. <http://www.who.int/es/>

- INE Instituto Nacional de Estadística. <http://www.ine.es/>

- EUROSTAT Oficina Estadística

de la UE.

[http://epp.eurostat.ec.eu.int/portal/page?\\_pageid=1090,39186808&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://epp.eurostat.ec.eu.int/portal/page?_pageid=1090,39186808&_dad=portal&_schema=PORTAL)

## Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada

- Alimentación y cultura : necesidades, gustos y costumbres / compilador Jesús Contreras . [1<sup>a</sup> ed.] Barcelona : Universitat de Barcelona, D. L. 1995
- Alimentación, salud y cultura : enfoques antropológicos / [Mabel Gracia y Amado Millán (coordinadores)] . Zaragoza : Asociación Española de Trabajo Social y Salud, 2005
- Alonso Sebastián, Ramón : Economía de la empresa agroalimentaria / Ramón Alonso Sebastián, Arturo Serrano Bermejo . 3<sup>a</sup> ed. Madrid [etc.] : Mundi-Prensa, 2008
- Amat, Oriol : Análisis económico-financiero / Oriol Amat Salas . 20<sup>a</sup> ed. Barcelona : Gestión 2000, 2008
- Arbitrario cultural : racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal : homenaje a Igor de Garine / Amado A. Millán Fuentes (compilador) ; Luis Cantarero ... [et al.] (colaboradores) Huesca : La Val de Onsera, D.L. 2004
- Ballesteros, Enrique : Economía de la empresa agraria y alimentaria : producción , costos, mercadotecnia agroalimentaria, inversiones, financiación, valoración agraria / Enrique Ballesteros . 2a ed., rev. y ampl. Madrid [etc.] : Mundi-Prensa, 2000
- Bueno Campos, Eduardo. Curso básico de economía de la empresa : un enfoque de organización / Eduardo Bueno Campos . 4<sup>a</sup> ed. Madrid : Pirámide, D.L. 2010
- Contreras Hernández, Jesús : Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas / Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnáiz . 1a. ed. Madrid : Ariel, 2005
- Douglas, Mary : Pureza y peligro : un análisis de los conceptos de contaminación y tabú / por Mary Douglas ; [Traducción de Edison Simons] . [2<sup>a</sup> ed. ampliada] Madrid : Siglo XXI de España, 1991
- El incendio frío :ensayos sobre las causas y consecuencias del hambre en el mundo /Bob Sutcliffe, (Coord.). Barcelona : Icaria, 1996
- Fischler, Claude : El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo / Claude Fischler ; traducción de Mario Merlino Barcelona : Anagrama, cop. 1995
- Goody, Jack : Cocina, cuisine y clase : estudio de sociología comparada / por Jack Goody . 1a. ed. Barcelona : Gedisa, D. L. 1995
- Harris, Marvin. Bueno para comer : enigmas de alimentación y cultura / Marvin Harris ; [traductores Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina] . 3a. ed. Madrid : Alianza, 2011
- Historia de la alimentación / bajo la dirección de Jean- Louis Flandrin y Massimo Montanari Gijón : Trea, 2004
- Juliá Igual, Juan Francisco : Contabilidad agraria / Juan Francisco Juliá Igual,Ricardo José Server Izquierdo Madrid : Pirámide, D.L. 1993
- Krugman, Paul R.. Fundamentos de Economía / Paul Krugman, Robin Wells, Kathryn Graddy ; traducción, Alejandro Estruch Manjón ; revisión, Jimena García-Pardo García-Lorenzana, Cristina Manzón Calpina, Miguel Sebastián Gascón . 2<sup>a</sup> ed. Barcelona [etc.] : Reverté, cop. 2012
- La alimentación mediterránea : historia, cultura, nutrición / F. Xavier Medina (ed.) ; R. Alonso...[et al.] ; prólogo de Francisco Grande Covián. . 1a ed. Barcelona : Icaria, D.L. 1996.
- Malassis, L.. Economie-agroalimentaire. I, Economie de la consommation et de la production agroalimentaire / L. Malassis. Paris : Cujas, 1979
- Mochón Morcillo, Francisco : Economía : teoría y política / Francisco Mochón Morcillo. 6<sup>a</sup> ed. Madrid [etc.] : McGraw-Hill, 2009
- Montanari, Massimo. El hambre y la abundancia : historia y cultura de la alimentación en Europa / Massimo Montanari . Barcelona : Crítica, D. L. 1993
- Omeñaca García, Jesús : Guía práctica de adaptación del PGC de 1990 al Nuevo Plan General de Contabilidad y PGC Pymes / Jesús Omeñaca Gracia Madrid : Deusto, D.L. 2007
- Romero, Carlos. Evaluación financiera de inversiones agrarias / Carlos Romero . Madrid [etc.] : Mundi Prensa, 1998
- Rufín Moreno, Ramón. Marketing : (conceptos, instrumentos y estrategias) / Ramón Rufín Moreno . 3<sup>a</sup> reimp. Madrid : UNED, D.L. 1998 (reimp. 2003)
- Santesmases Mestre, Miguel : Marketing : conceptos y estrategias / Miguel Santesmases Mestre . - 6<sup>a</sup> ed. Madrid : Pirámide, 2012
- Somos lo que comemos : estudios de alimentación y cultura en España / Mabel Gracia Arnaiz(coord.) . [1<sup>a</sup> ed.] Barcelona : Ariel, 2002
- Terrón, Eloy : España, encrucijada de culturas alimentarias : su papel en la difusión de los cultivos americanos / Eloy Terrón Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, D.L. 1992