

30814 - Dirección de empresas alimentarias

Información del Plan Docente

Año académico	2018/19
Asignatura	30814 - Dirección de empresas alimentarias
Centro académico	105 - Facultad de Veterinaria
Titulación	568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Créditos	6.0
Curso	2
Periodo de impartición	Primer Semestre
Clase de asignatura	Obligatoria
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

A nivel general y según se reconoce en el Plan Estratégico de la Industria de Alimentación y Bebidas de Aragón, dicha industria debe proporcionar una oferta competitiva, innovadora y permanentemente orientada al mercado, realizando en todo momento una óptima promoción y comercialización en el ámbito nacional e internacional, para todo lo cual se requiere una formación económica de los profesionales que ejercen tareas de responsabilidad en las empresas alimentarias.

Para lograr esos objetivos la asignatura Dirección de empresas alimentarias contribuye a adquirir una serie de competencias en varios **perfiles profesionales** que definen el grado, principalmente en el de "Gestión y control de calidad de productos" y en el de "Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario".

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Como se ha mencionado la asignatura Dirección de Empresas Alimentarias forma parte de la Materia Gestión y calidad en la industria alimentaria junto con las asignaturas "Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria" y "Legislación alimentaria". En esta materia se abordan todos aquellos aspectos organizativos y normativos en sentido amplio que debe conocer un tecnólogo de alimentos y que son complementarios de los aspectos puramente tecnológicos de los que tratan la mayoría de las asignaturas del título.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Se recomienda que los estudiantes hayan cursado la asignatura de Fundamentos de Economía Alimentaria de primer curso o bien tengan conocimientos previos básicos sobre Economía.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

CG3 - Trabajar en equipo

30814 - Dirección de empresas alimentarias

CG4 - Pensar y razonar de forma crítica.

CG5 - Trabajar de forma autónoma y realizar una autoevaluación.

G10 - Adaptarse a nuevas situaciones y resolver problemas.

B1 - 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

B2 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

B5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

E12 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria.

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar que...

1 Sabe explicar los fundamentos de la dirección empresarial y los ambientes de decisión en los que se mueve la empresa resolviendo los problemas planteados en ambientes de incertidumbre estructurada y riesgo. Asimismo sabe aplicar instrumentos de planificación, programación y control a casos prácticos del ámbito empresarial.

2 Sabe explicar las relaciones entre la estructura económica y la financiera de una empresa y sus objetivos de planificación en el ámbito financiero e inversor. Sabe aplicar también los distintos métodos de evaluación económica de inversiones a la vez que interpreta la información obtenida para la correcta toma de decisiones.

3 Sabe explicar y aplicar los distintos métodos existentes para la toma de decisiones en el ámbito productivo, incluyendo decisiones relativas a proceso, capacidad, inventarios, y recursos humanos.

4 Puede planificar una investigación de mercados y aplicar diferentes métodos para decidir la composición básica del programa comercial o marketing-mix. Sabe explicar los criterios de toma de decisiones en el ámbito comercial relacionados con las principales variables de marketing: producto, precio, distribución y comunicación.

5 Conoce los principales términos y conceptos de cada ámbito de decisión en inglés.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Las competencias adquiridas en esta asignatura capacitan al estudiante para la toma de decisiones en los distintos ámbitos de la dirección empresarial y le dotan de una visión de la empresa alimentaria complementaria a la puramente tecnológica que adquieren en la mayoría de las asignaturas. Dada la abundancia de pequeñas y medianas empresas en el sector alimentario, que en ocasiones condiciona la falta de especialización de los trabajadores, el graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos realiza en muchos casos tareas gerenciales y directivas fundamentalmente en el ámbito productivo y comercial, junto con las puramente técnicas ligadas a la producción y transformación de los alimentos.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

Actividades de evaluación

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

Prueba de evaluación global De acuerdo a la normativa de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza, existirá una prueba global de evaluación a la que tendrán derecho todos los estudiantes y que quedará fijada en el calendario académico

La Prueba de evaluación incluirá:

Prueba 1. Se realizará una prueba escrita que incluirá preguntas tipo test relativas a los conocimientos teóricos y resolución de casos prácticos del Bloque 1 "La dirección de la empresa y la toma de decisiones" y del Bloque 2 "La dirección financiera". La superación de esta prueba contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje 1, 2 y 5.

Esta prueba se adelantará en el calendario. No obstante, los alumnos que no hayan superado esta evaluación podrán presentarse a esta prueba durante la celebración de la prueba global que tendrá lugar en el periodo de exámenes.

-Prueba 2. Se realizará una prueba escrita con preguntas tipo test relativas a los conocimientos teóricos y resolución de casos prácticos del Bloque 3. "La dirección de la producción" y del Bloque 4 "La dirección de marketing". La superación de esta prueba contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje 3, 4 y 5.

En la fecha de la prueba global programado por el Centro los alumnos que hayan superado la Prueba 1 y no deseen mejorar su calificación, únicamente deberán presentarse a la Prueba 2.

En ambos casos la evaluación de los resultados de aprendizaje incluirá comprobar los conocimientos del alumno acerca de la equivalencia de términos en inglés y en español.

30814 - Dirección de empresas alimentarias

Criterios de valoración y niveles de exigencia

Prueba de evaluación global:

Pruebas 1 y 2. Las preguntas tipo test se valorarán con un punto positivo si el estudiante contesta la única opción válida correctamente. Las preguntas incorrectas se valorarán con -0,33 puntos. La calificación obtenida en el test irá de 0 a 10, teniendo un peso del 30 % en la calificación global de la prueba

En la resolución de casos prácticos se valorarán tres aspectos fundamentales: el planteamiento, la resolución y la interpretación de los resultados. Cada aspecto valdrá aproximadamente un tercio de la nota sobre una escala de 0 a 10. La calificación obtenida tendrá un peso del 70 % en la calificación global de la prueba.

Para superar las pruebas se exigirá como mínimo un 5 en cada una de las partes.

Sistema de calificaciones: De acuerdo con el Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, añadiendo una calificación cualitativa según la siguiente escala:

0-4,9: Suspenso (SS).

5,0-6,9: Aprobado (AP).

7,0-8,9: Notable (NT).

9,0-10: Sobresaliente (SB).

La mención de «Matrícula de Honor» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en....

La adquisición de una serie de conocimientos teóricos sobre los distintos ámbitos de decisión de las empresas alimentarias, complementados con la aplicación de esos conocimientos a la resolución de casos prácticos en el ámbito de la dirección financiera-inversora, productiva y de marketing fundamentalmente. El estudiante dispondrá de un glosario de términos técnicos en inglés relacionados con la asignatura y su correspondiente equivalencia al castellano.

4.2. Actividades de aprendizaje

30814 - Dirección de empresas alimentarias

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

1) La dirección de la empresa y la toma de decisiones

Docencia teórica: El proceso de dirección de la empresa. La decisión empresarial. Instrumentos de planificación, programación y control.

Docencia práctica: Toma de decisiones en ambiente de riesgo y en incertidumbre estructurada. Programación lineal. Método PERT. Gráficos de Gantt.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

-Clases magistrales: 7 horas

-Prácticas de resolución de casos: 6 horas.

-Resolución de cuestiones de autoevaluación y casos prácticos: 8 horas.

Dentro de estas horas se contabilizará la asistencia del alumno a tutorías individualizadas.

-Estudio por parte del estudiante: 5 horas.

-Evaluación: 2 horas

2) La dirección financiera

Docencia teórica: Introducción a las decisiones financieras. Planificación financiera. Organización de inversiones. Organización de las fuentes de financiación en la empresa. Control financiero.

Docencia práctica: Fondo de maniobra. Control financiero. Evaluación económica de inversiones: Flujo Neto Total y Medio de caja por unidad monetaria comprometida, VAN y TIR en casos especiales.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

-Clases magistrales: 5 horas

-Prácticas de resolución de casos: 5 horas.

-Resolución de cuestiones de autoevaluación y casos prácticos: 8 horas.

Dentro de estas horas se contabilizará la asistencia del alumno a tutorías individualizadas.

30814 - Dirección de empresas alimentarias

-Estudio por parte del estudiante: 5 horas.

-Evaluación: 2 horas.

3) La dirección de la producción

Docencia teórica: La función productiva de la empresa y el proceso productivo. La capacidad de producción. Los inventarios. El factor humano en la producción.

Docencia práctica: Los costes de producción y su control. La medida de la productividad. Las decisiones de selección, duración óptima y amortización de los bienes de equipo. Gestión de stocks. Sistemas de remuneración por incentivos.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

-Clases magistrales: 8 horas

-Prácticas de resolución de casos: 10 horas.

-Resolución de cuestiones de autoevaluación y casos prácticos: 16 horas.

Dentro de estas horas se contabilizará la asistencia del alumno a tutorías individualizadas.

-Estudio por parte del estudiante: 10 horas.

-Evaluación: 2 horas.

4) La dirección de márketing

Docencia teórica: El márketing como función empresarial. Clases de mercados. La investigación comercial. Producto y precio. Comunicación y distribución.

Docencia práctica: Estimación y previsión de la demanda. Investigación de mercados. Métodos de determinación de precios. Problema del transporte.

Actividades de enseñanza-aprendizaje:

-Clases magistrales: 10 horas

-Prácticas de resolución de casos: 10 horas.

30814 - Dirección de empresas alimentarias

-Resolución de cuestiones de autoevaluación y casos prácticos: 16 horas.

Dentro de estas horas se contabilizará la asistencia del alumno a tutorías individualizadas.

-Estudio por parte del estudiante: 10 horas.

-Evaluación: 2 horas.

4.3.Programa

Programa teórico

1) La dirección de la empresa y la toma de decisiones

-El proceso de dirección de la empresa.

-La decisión empresarial.

-Instrumentos de planificación, programación y control.

2) La dirección financiera

-Introducción a las decisiones financieras.

-Planificación financiera.

-Organización de inversiones.

-Organización de las fuentes de financiación en la empresa.

-Control financiero.

3) La dirección de la producción

-La función productiva de la empresa y el proceso productivo.

-La capacidad de producción.

-Los inventarios.

-El factor humano en la producción.

4) La dirección de márketing

- El márketing como función empresarial.
- Clases de mercados.
- La investigación comercial.
- Producto y precio.
- Comunicación y distribución.

Programa práctico

- Toma de decisiones en ambiente de riesgo y en incertidumbre estructurada.
- Programación lineal.
- Método PERT y Gráficos de Gantt.
- Fondo de maniobra.
- Control financiero.
- Evaluación económica de inversiones: Flujo Neto Total y Medio de caja por unidad monetaria comprometida, VAN y TIR en casos especiales.
- Los costes de producción y su control.
- La medida de la productividad.
- Las decisiones de selección, duración óptima y amortización de los bienes de equipo.
- Gestión de stocks.
- Estimación y previsión de la demanda.
- Investigación de mercados.

30814 - Dirección de empresas alimentarias

-Métodos de determinación de precios.

-Problema del transporte.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de convocatorias: sesiones presenciales, presentación de trabajos y exámenes

La distribución de las actividades formativas dependerá del horario asignado a la asignatura, pero en cualquier caso se requerirá para las actividades presenciales una media de cuatro horas semanales durante las 15 semanas lectivas del semestre, para disponer finalmente de las 60 horas planificadas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS	TOTAL
Clases magistrales	30			30
Resolución de casos prácticos	30			30
		Resolución de cuestiones de autoevaluación y casos prácticos	48	48
		Estudio por parte del estudiante	30	30
Pruebas de evaluación	8			8
Prueba de evaluación global	4			4
TOTAL				150

30814 - Dirección de empresas alimentarias

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

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

-Prueba de Evaluación Global

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

4.5. Bibliografía y recursos recomendados