

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|---|
| ASIGNATURA: | Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Grado en Gastronomía |
| FACULTAD: | Facultad de Ciencias de la Salud |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Básico |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Tercero |
| SEMESTRE: | Primero |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Castellano |
| PROFESORADO: | Juan Luis Vidal Mazón |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | juanluis.vidal@uneatlantico.es |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Introducción a la empresa. <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Introducción al concepto de economía 1.2. Conceptos esenciales. 1.3. Clases de empresas. 1.4. La empresa desde el punto de vista macroeconómico. La creación de valor en la empresa. 1.5. Perspectiva histórica de la empresa moderna. 1.6. La naturaleza de la empresa. Del mercado a la jerarquía. |

- Tema 2. El proceso de administración en la empresa. Conceptos básicos y cuestiones actuales.
 - 2.1. Concepto de propiedad, dirección y gobierno de empresa.
 - 2.2. La gestión de la cultura organizacional.
 - 2.3. La gestión de la globalización.
 - 2.4. La gestión de la diversidad.
- Tema 3. El proceso de dirección en la empresa. Las 4 funciones directivas.
 - 3.1. El proceso de planificación.
 - 3.2. Concepto de organización.
 - 3.3. La gestión de personas.
 - 3.4. El proceso de control.
- Tema 4. Estructura económica y financiera de la empresa. Parte I.
 - 4.1. Concepto de coste.
 - 4.2. Distinción entre gasto, coste, inversión y gasto.
 - 4.3. La estructura del coste.
 - 4.4. Las curvas de coste a largo plazo.
 - 4.5. Punto muerto o umbral de rentabilidad de la empresa.
 - 4.6. El Periodo Medio de Maduración.
 - 4.7. El fondo de maniobra.
 - 4.8. Concepto de inversión.
 - 4.9. El valor del dinero en el tiempo
 - 4.10. La evaluación de proyectos de inversión.
- Tema 5. Estructura económica y financiera de la empresa. Parte II.
 - 5.1. Coste de capital.
 - 5.2. El coste del capital ajeno o endeudamiento a largo plazo.
 - 5.3. El coste de la financiación ajena a corto plazo.
 - 5.4. El coste del capital en acciones.
 - 5.5. El coste de la autofinanciación.
 - 5.6. EL coste del capital medio ponderado.
 - 5.7. La medida de la rentabilidad.
 - 5.8. La medida del riesgo.
- Tema 6. Área comercial. El marketing dentro de la empresa.
 - 6.1. Introducción. Dimensiones del Marketing.
 - 6.2. El análisis externo.
 - 6.3. El análisis interno.
 - 6.4. Diagnóstico de la situación.
 - 6.5. El análisis DAFO.
 - 6.6. Los objetivos estratégicos del Marketing.
 - 6.7. Estrategia de cartera.
 - 6.8. El enfoque STP.
 - 6.9. Estrategia de fidelización.
- Tema 7. Responsabilidad social corporativa.
 - 7.1. Ética de los negocios.
 - 7.2. Sistemas éticos.
 - 7.3. Factores que influyen en la ética gerencial.
 - 7.4. Herramientas que potencian la ética.
 - 7.5. Grupos de interés.
 - 7.6. Responsabilidad social corporativa.

- Tema 8. La gestión de los recursos humanos.
 - 8.1. La gestión de los recursos humanos y la estrategia de negocio.
 - 8.2. Análisis de puestos de trabajo.
 - 8.3. La contratación.
 - 8.4. Manteniendo el talento a lo largo del tiempo: planificación de carreras.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 - Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 - Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE15 - Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico, atendiendo a los principios de sostenibilidad y competitividad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer las características de los principales canales de distribución de los alimentos.
- Situar la industria alimentaria y gastronómica en un contexto micro y macroeconómico.
- Conocer las herramientas de gestión para la comercialización de un producto alimentario desde un punto de vista nacional como internacional.

- Planificar la necesidad de personal y gestionar los recursos humanos en la empresa gastronómica.
- Conocer las herramientas de comunicación interpersonal en un entorno profesional relacionado con las ciencias gastronómicas.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|----------------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas | 30 |
| | Clases prácticas | 14 |
| | Seminarios y talleres | 10 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 2 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de las actividades | 20 |
| | Estudio personal y lecturas | 40 |
| | Elaboración de trabajos | 26 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 4 |

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

| CONVOCATORIA ORDINARIA: | | |
|--|----------------------------------|--------------------|
| En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación: | | |
| | Actividades de evaluación | Ponderación |
| Evaluación continua | 1 entrega de ejercicios | 20% |
| | 2 pruebas parciales | 30% |
| Evaluación final | 1 prueba teórico/práctica | 50% |
| <p>La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.</p> | | |
| CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA: | | |
| <p>La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórica/práctica final con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.</p> | | |

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA: |
|---|
| <p>Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kelly, M., & Williams, C. (2022). BUSN (12th ed.). Cengage Learning. - Solomon, M. R., Poatsy, M. A., & Martin, K. (2018). Better Business. Pearson. - Robbins, S. P., & Coulter, M. K. (2021). Management (Global edition. Fifteenth edition). Pearson Education. - Gorostegui, E. P. (2009). Casos prácticos de introducción a la economía de la empresa. Editorial Universitaria Ramón Areces. |
| BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA: |
| <p>Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krugman, P., & Wells, R. (2020). Microeconomics. MacMillan Learning - Robbins P. Stephen, Mary Coulter, & David DeCenzo. (2017). Fundamentos de Administración (10.ª ed.). Pearson Educación. |

- Gorostegui, E. P. (2014). Fundamentos de economía de la empresa. Ed. universitaria R. Areces.
- Iborra, J. M., Dasi Coscollar, A., Dolz, C., & Ferrer Ortega, C. (2014). Fundamentos de dirección de empresas. Conceptos y habilidades directivas. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Sánchez, E. F. (2010). Administración de empresas: Un enfoque interdisciplinar. Editorial Paraninfo.
- Eslava, J. de J. (2010). Las claves del análisis económico-financiero de la empresa. ESIC Editorial.
- García, Á. C., & Ordás, C. J. V. (2008). Introducción a la administración de empresas. Editorial Aranzadi.

WEBS DE REFERENCIA:

- <https://hbr.org/>
- <http://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/>
- <http://www.businessinsider.com/>
- <http://www.forbes.com/management/>
- <http://www.marketingdirecto.com/>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-