



GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | | | |
|---|--|--|-----------------------------|
| ASIGNATURA: | Economía de la Empresa y Emprendedores | | |
| PLAN ESTUDIOS: | DE | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | |
| FACULTAD : | Ciencias de la Salud | | |
| CARÁCTER ASIGNATURA: | DE | LA | Optativa |
| ECTS: | 6 | | |
| CURSO: | Cuarto | | |
| SEMESTRE: | Segundo | | |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | EN | QUE | Castellano |
| PROFESORADO: | Sofía Gómez Pino | | |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | DE | CORREO | sofia.gomez@uneatlantico.es |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none">• Tema 1. Empresa y empresario<ol style="list-style-type: none">1.1. La figura del empresario en el análisis económico1.2. El empresario como creador• Tema 2. La idea empresarial<ol style="list-style-type: none">2.1. Identificación y evaluación de oportunidades de negocio |

- Tema 3. El plan de negocio
 - 3.1. Proceso y problemas de la creación de una empresa
- Tema 4. Fuentes de financiación para una start up.
- Tema 5. Constitución y gestión de la empresa.

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 del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 – Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 – Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 – Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Identificar oportunidades y diseñar planes de negocio en el marco de las exigencias legislativas en el marco de la ciencia y tecnología de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Analizar las ventajas e inconvenientes que puede suponer una descripción, análisis y valoración de puestos en la organización, siguiendo las metodologías más usuales y gestionando el proceso de principio a fin.
- Evaluar los procesos de selección en el entorno empresarial y social.
- Evaluar la idea de negocio y de las capacidades emprendedoras.
- Definir un presupuesto inicial para poner en marcha una idea de negocio.
- Elaborar un Plan de Negocio.

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 Cooperativo / Trabajo en Grupo
- 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 | 24 |
| | Clases prácticas | 16 |
| | Seminarios y talleres | 10 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 6 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 30 |
| | Estudio personal y lecturas | 36 |
| | Elaboración de trabajos | 16 |
| | Trabajo en campus virtual | 4 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 4 |

El primer día de clase, el profesor/a 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 | Elaboración de Trabajos | 15% |
| | Elaboración de Ejercicios/Portfolios | 10% |
| | 1 Prueba Parcial | 25% |
| Evaluación final | 1 Prueba Final teórico-práctica | 50% |

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.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

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 final teórico-práctica 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.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

-

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

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.

-

WEBS DE REFERENCIA:

-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-