Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dr. Juan Luis Vidal Mazón Dr. José Villaverde
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	juanluis.vidal@uneatlantico.es jose.villaverde@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Introducción a la empresa
  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 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 la 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 ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE35 - Entender y gestionar el entorno económico de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico y macroeconómico para obtener una mejora en la competitividad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Situar la industria agroalimentaria en un contexto macroeconómico.
- Conocer las características de los principales canales de distribución de los alimentos.
- Gestionar la comercialización de un producto de la industria alimentaria tanto desde un punto de vista nacional como internacional.
- Calcular los componentes microeconómicos básicos y más representativos de las empresas alimentarias.
- Establecer y desarrollar los componentes del marketing mix en el mercado agroalimentario.
- Interpretar los diferentes paneles de investigación de mercado y detectar necesidades del sector agroalimentario para innovar y aumentar la competitividad.

- Aceptar la gestión del cambio como algo inapelable dentro de entornos inestables y variables en que se desenvuelven las organizaciones.
- Describir los fundamentos de la planificación y la dirección estratégica en las organizaciones.
- Comprender el proceso estratégico de la dirección organizacional.

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.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

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.

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 entrega de ejercicios/portafolios	10%
	2 pruebas parciales	30%
Evaluación final	1 prueba teórica/práctica final	60%

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 teórica/práctica final con un valor del 60 % 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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Robbins, S. P., & Coulter, M. K. (2024). Management (Global edition. Sixteenth edition). Pearson Education.
- Kelly, M., & Williams, C. (2022). BUSN (12th ed.). Cengage Learning.
- Solomon, M. R., Poatsy, M. A., & Martin, K. (2018). Better Business. Pearson.
- Gorostegui, E. P. (2009). Casos prácticos de introducción a la economía de la empresa. Editorial Universitaria Ramón Areces.

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.

- 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/