

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Empresa
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1819-M1
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básico
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
SEMESTRE: 1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Teresita Fidalgo de Hoyos
EMAIL: tfidalgo@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Viernes a las 13:00 horas

CV DOCENTE:

Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Valladolid.

Máster universitario en Integración Económica por el Instituto de Estudios Europeos de la Universidad de Valladolid.

Personal docente en la enseñanza privada impartiendo clases de Métodos y modelos operativos de gestión, Macroeconomía y Microeconomía. Personal docente entre 2007 y 2013 del Grado en Derecho y del doble Grado en Derecho y Administración de Empresas de la Universidad de Valladolid en el departamento de Economía Aplicada. En la actualidad, profesora del Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) en la que ha impartido docencia en asignaturas relacionadas con la economía y la empresa en las titulaciones de Administración y Dirección de Empresas, Publicidad y Relaciones Públicas, Periodismo, Comunicación Audiovisual, Ingeniería Informática, Tecnología e Innovación Alimentaria, Arquitectura Técnica y Ciencias Ambientales.

CV PROFESIONAL:

CV INVESTIGACIÓN:

Línea de investigación centrada en el Proceso de Integración Europea y la Economía Circular.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura trata de dar una visión global de la empresa, y para ello analizaremos aspectos tan interesantes como su entorno, los mercados en los que opera, tipología, objetivos, organización, áreas funcionales..., y todo ello se pondrá en el contexto de la industria alimentaria a través de las actividades prácticas, trabajos y ejemplos a lo largo del curso.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. LA NATURALEZA DE LA EMPRESA
 1. La empresa y su entorno macroeconómico
 2. Mercado y empresa
 3. Tipología de la empresa
 4. Los objetivos de la empresa
2. ÁREAS FUNCIONALES DE LA EMPRESA
 1. La función directiva
 2. La función financiera
 3. La función de producción
 4. La función de recursos humanos
 5. La función comercial
 6. El profesional y la empresa

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

En todos los temas anteriormente citados tomaremos como referencia el Sector de la Alimentación, para que el alumno tenga una visión precisa del medio en el que realizará su actividad profesional.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se suministrará a los alumnos documentación de cada tema.

Para el desarrollo de las clases se utilizarán las herramientas de power point y pizarra, se revisarán casos, noticias, etc.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG18. Iniciativa y espíritu emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE31. Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Conocer adecuadamente el concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Bueno Campos, E. (2008): Curso básico de economía de la empresa: un enfoque de organización.. Pirámide. ISBN: ISBN:978-84-368-1911-3

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- José Silvestre Méndez Morales (2011): La economía en la empresa : en la sociedad del conocimiento. McGraw-Hill Educación. ISBN: ISBN:978-607-15-0597-2
- Carmen Barroso Castro (2010): Economía de la empresa. Pirámide . ISBN: ISBN:978-84-368-2425-4; 9788436827408 (Electrónico)
- Eduardo Pérez Gorostegui (2006): Introducción a la economía de la empresa. Centro de Estudios Ramón Areces . ISBN: ISBN:978-84-8004-512-4
- Ramón Alonso Sebastián, Arturo Serrano Bermejo (2008): Economía de la empresa agroalimentaria. Mundi-

Prensa . ISBN: ISBN:978-84-8476-344-4

- Ana María Castillo Clavero (dir. y coord.) (2006): Introducción a la economía y administración de empresas . Pirámide. ISBN: ISBN:84-368-1714-1
- Enrique Ballester (2000): Economía de la empresa agraria y alimentaria : producción, costos, mercadotecnia agroalimentaria, inversiones, financiación, valoración agraria. Mundi-Prensa . ISBN: ISBN:84-7114-863-3

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Actualidad Económica](http://www.actualidad-economica.com).(http://www.actualidad-economica.com)

Sitio web de la Revista de economía y empresa Actualidad Económica.

[Confederación Española de organizaciones empresariales](http://www.ceoe.es)(http://www.ceoe.es)

Sitio web de la Confederación Española de organizaciones empresariales

[Confederación Española de la PYME](http://www.cepyme.es/)(http://www.cepyme.es/)

Sitio web de la Confederación Española de la PYME

[El Economista Alimentación](http://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/distribucion-alimentacion/index.html)(http://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/distribucion-alimentacion/index.html)

Sitio web del economista en su sección del Sector de la Alimentación

[Marco Estratégico de la Industria de Alimentación y](https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/industria-agroalimentaria/marco-estrategico/)

[Bebidas](https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/industria-agroalimentaria/marco-estrategico/)(https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/industria-agroalimentaria/marco-estrategico/)

Sitio web del marco estratégico de la Industria de Alimentación y Bebidas del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

[Consumo del Sector Alimentario](https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/)(https://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/)

Sitio web de los datos del MAPAMA sobre el consumo del Sector Alimentario en España

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Clase presencial:

El ámbito teórico se centrará en las explicaciones en el aula de los apuntes del temario mezclándose los desarrollos teóricos con ejemplos prácticos que se expondrán con distintas técnicas dependiendo del tema en cuestión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Aprendizaje basado en problemas:

El profesor pondrá a disposición de los alumnos casos prácticos relacionados con la vida real para su discusión en clase y en los que se aplicaran los conocimientos adquiridos en las clases magistrales.

Seminarios:

Se realizarán debates sobre temas de actualidad que ayuden a completar la formación recibida por el alumno.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Presentación de trabajos:

Durante todo el semestre se realizará un trabajo en grupo coordinado por el profesor. Parte del trabajo se desarrollará en el aula para facilitar la coordinación y la reunión de los componentes del grupo y se proporcionará una formación específica. Finalmente se deberá presentar al resto de los compañeros.

Evaluación.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La planificación de esta asignatura abarca 15 semanas, que se distribuirán en dos bloques, La duración prevista de

los bloques será la siguiente:

- Bloque I de la semana 1 a la 7
 - Semana 1: Tema 1
 - semana 2: Tema 2
 - Semana 3: Tema 3
 - Semana 4: Sesión 1 Taller de Emprendimiento
 - Semana 5: Sesión 2 Taller de Emprendimiento
 - Semana 6: Sesión 3 Taller de Emprendimiento y Tema 4
 - Semana 7: Ejercicios de repaso bloque 1
- Bloque II de la 8 a la 15
 - Semana 8: Tema 1
 - Semana 9: Sesión 4 Taller de Emprendimiento y Tema 2.
 - Semana 10: Tema 2
 - Semana 11: Tema 3
 - Semana 12: Tema 4
 - Semana 13: Tema 5
 - Semana 14: Presentación del trabajo en grupo
 - Semana 15: repaso bloque 2

Al final de cada bloque se realizarán las pruebas correspondientes de respuesta corta, pruebas objetivas (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos,...) y prueba de respuesta larga y desarrollo que serán eliminatorios (semana 7 para la primera parte y semana 15 para la segunda).

La semana 14 se llevará a cabo la presentación y exposición del trabajo en grupo en el que se desarrollará una idea de negocio.

A lo largo de las 15 semanas académicas existirán 4 horas de tutorías grupales que se realizarán la semana 3, 7, 13 y 15, en las que se resolverán las dudas sobre los conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura. Las tutorías individuales se realizarán en el mismo horario que las grupales.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica presentada. El profesor informará convenientemente de las modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Visita del taller de emprendimiento						X												
Prueba eliminatoria del bloque 1							X									X	X	
Presentación del trabajo en grupo														X		X	X	X
Prueba eliminatoria del bloque 2															X	X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Convocatoria ordinaria:

Los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura serán divididos en los dos bloques establecidos en la planificación para su evaluación continua en los que se eliminará la materia en el caso de obtener la calificación mínima de 5 puntos en cada una de las pruebas realizadas. Para ello se utilizará:

- Una prueba objetiva (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos,...),
- Una prueba de respuesta corta y
- Una prueba de respuesta larga, de desarrollo.

que se realizarán en las semanas fijadas de evaluación dentro del horario habitual de clase, y en las que se

combinarán tanto preguntas teóricas como ejercicios prácticos. En el caso de no obtener la nota mínima de 5 en alguna de las pruebas no se superará el bloque y la nota será un 4.

La prueba de ejecución de tareas reales y/o simuladas se evaluará mediante los informes entregados y/o de las presentaciones realizadas en clase; de la resolución de problema/s y/o caso/s prácticos por escrito, individuales y en grupo.

Para los alumnos que no superen la asignatura en las pruebas intermedias habrá una convocatoria ordinaria de febrero para cada una de las partes no superadas, con una prueba objetiva (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos,...), de respuesta corta y por una prueba de respuesta larga, de desarrollo y donde se mantendrán las calificaciones del resto de criterios de evaluación obtenidas a lo largo del curso con las escalas de actitudes (para recoger opiniones, valores, habilidades sociales y directivas, conductas de interacción,...), pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas, Trabajos y proyectos.

La nota de la convocatoria ordinaria de cada una de las pruebas anteriores será la media obtenida de los dos bloques superados, y a esa calificación se le aplicará el porcentaje establecido en el sistema de evaluación especificado con antelación. En el caso de no superar la nota mínima en algún bloque en la evaluación continua, se utilizará para la obtención de la media de cada prueba la calificación obtenida en la convocatoria ordinaria de febrero para dicha parte.

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la convocatoria extraordinaria de julio se realizará una prueba objetiva (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos,...) (20%), una prueba de respuesta corta (20%) y una prueba de respuesta larga, de desarrollo (30%) y se mantendrá la nota del trabajo (30%). En caso de no haber realizado el trabajo durante el curso, o si no se ha aprobado, deberá entregarse en la convocatoria extraordinaria según las indicaciones del profesor.

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	30%
Trabajos y proyectos	30%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	10%
Pruebas objetivas	20%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin

que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.