

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Economía y Gestión

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2526-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básico

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: JAVIER ALFONSO RODRÍGUEZ ESCOBAR

EMAIL: jarodriguez@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 12:00 horas

CV DOCENTE:

Licenciado en Economía y Doctor en Ciencias económicas y empresariales. Acreditado Doctor. Profesor en Grado y Máster en el área de operaciones y administración de organizaciones, tanto en la modalidad presencial como híbrida y virtual desde hace más de 15 años.

CV PROFESIONAL:

Ha trabajado tanto en el sector privado en distintos cargos, en el sistema bancario y en la administración de riesgos profesionales, así como cargos de gestión dentro de la Universidad. En el sector público ha participado en programas de planificación y gestión de cobertura educativa.

CV INVESTIGACIÓN:

Su producción investigadora se centra en la dirección de operaciones específicamente en la gestión de calidad y compras, también ha desarrollado investigaciones en emprendimiento e innovación.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

A lo largo de esta asignatura, los estudiantes adquirirán conocimientos, principios y fundamentos esenciales sobre el funcionamiento de la economía y la empresa, así como sobre la organización y gestión empresarial. Esta materia es fundamental para los futuros dietistas-nutricionistas, ya que les permitirá comprender cómo funciona la economía, interpretar diversos escenarios económicos y obtener una ventaja competitiva anticipándose a los cambios del mercado. Además, se desarrollarán competencias clave en gestión y planificación empresarial, herramientas indispensables para la creación y administración eficaz de servicios de nutrición y dietética. La comprensión de estos aspectos no solo les brindará una sólida base económica, sino que también les permitirá optimizar recursos, mejorar la toma de decisiones y, en última instancia, contribuir al éxito y sostenibilidad de sus futuras prácticas profesionales por cuenta ajena y propia.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. La naturaleza de la empresa

1. Concepto de empresa
2. Dinámica empresarial
3. El entorno macroeconómico de la empresa
2. **Objetivos de la dirección empresarial**
 1. Los objetivos empresariales
 2. Las teorías y principios de organización
 3. Estructuras y modelos principales de organización
 4. La toma de decisiones en la empresa
3. **Las áreas funcionales de la empresa**
 1. La función financiera
 2. La función de producción y aprovisionamiento
 3. La función comercial
 4. La función de dirección
 5. La función de recursos humanos
4. **Tipología de la empresa**
 1. Formas empresariales
 2. Clasificación desde el punto de vista económico
 3. Clasificación desde el punto de vista organizativo
 4. Clasificación desde el punto de vista jurídico
5. **Profesional y empresa**
 1. El empresario en la economía moderna: separación entre propiedad y control
 2. El empresario emprendedor
 3. El empresario y la estrategia negociadora
 4. El profesional dentro de la empresa

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará la plataforma eCampus para suministrar a los alumnos la documentación de cada tema.

Para el desarrollo de las clases se utilizarán herramientas tales como: power point, páginas web de temática económica, vídeo, casos de estudio, noticias de prensa, etc.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se

relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC2.1_ Subcompetencia_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC4.1_ Subcompetencia_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- SC4.2_ Subcompetencia_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CO4.4_ Conocimiento_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CO4.5_ Conocimiento_ Conocer las principales técnicas que se aplican en los procesos de innovación y emprendimiento (Lean Start-up, Design Thinking, Business Model Canvas, Técnicas creativas)
- HD4.8_ Habilidad o destreza_ Elaborar planes de negocio de empresas innovadoras.
- HD4.9_ Habilidad o destreza_ Analizar oportunidades de negocio y generar ideas viables.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CT4.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Bueno Campos, Eduardo (2004): Curso Básico de Economía de la Empresa: Un enfoque de organización. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436807790
- Blanco Sánchez, Juan Manuel y Aznar Márquez, Juana (2004): Introducción a la economía. Teoría y práctica. McGraw-Hill. ISBN: 9788448141691

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Blanco Sánchez, Juan Manuel (2008): Economía. Teoría y práctica. McGraw-Hill. ISBN: 9788448160999
- Bueno Campos, Eduardo; Cruz Roche, Ignacio y Durán Herrera, Juan José (2002): Economía de la Empresa: Análisis de las decisiones empresariales. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436802078
- Cuervo García, Álvaro (2001): Introducción a la administración de empresas. Civitas. ISBN: 9788447016648
- □ González Domínguez, Francisco José y Ganaza Vargas, Juan Domingo (2008): Principios y fundamentos de gestión de empresas. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436829969
- Kotler, Philip y Armstrong, Gary (2003): Fundamentos de marketing. Pearson Educación. ISBN: 9786073238458
- Mochón Morcillo, Francisco (2009): Economía: teoría y política. McGraw-Hill/Interamericana de España.

ISBN: 9788448170844

- Pérez Gorostegui, Eduardo (1998): Introducción a la administración de empresas. Centro de Estudios Ramón Areces. ISBN: 9788499612652
- Pérez Gorostegui, Eduardo (2002): Introducción a la economía de la empresa. Universitaria Ramón Areces. ISBN: 9788480045124
- Santesmases Mestre, Miguel (2007): Marketing: conceptos y estrategias. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436821161
- Santesmases Mestre, Miguel y Merino Sanz, María Jesús (2009): Fundamentos de Marketing. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436822946
- Urbano, D y Toledano, N. (2008): Invitación al emprendimiento. Una aproximación a la creación de empresas. Editorial UOC. ISBN: 9788497887755

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Sitio web del Consejo Económico y Social de España](http://www.ces.es)(http://www.ces.es)

Sitio web del Consejo Económico y Social de España

[Instituto Nacional de Estadística](http://www.ine.es)(http://www.ine.es)

Instituto Nacional de Estadística

[Diario de economía](http://www.eleconomista.es)(http://www.eleconomista.es)

Diario de economía

[Información económica sobre TICs e innovación](http://www.n-economia.com)(http://www.n-economia.com)

Información económica sobre TICs e innovación

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

REVISTAS:

ESIC MARKET: Revista internacional de economía de la empresa (Biblioteca UEMC)

PAPELES DE ECONOMÍA ESPAÑOLA: Revista de FUNCAS (Biblioteca UEMC)

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIALÉCTICO:

De forma expositiva se presentarán los distintos conceptos teóricos que sustentan la dirección y gestión de empresas actualmente. El trabajo individual y grupal fomentará la participación y aplicación de conocimientos de manera continuada y secuencial, se fomentaría mediante distintas tareas prácticas, el intercambio de información. Se pretende mediante la exposición de dudas de manera individual, que el grupo en general desarrolle la capacidad de análisis bajo la tutela del profesor en aula y se facilite su trabajo autónomo.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

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

La asignatura consta de cinco temas que contará con distintos soporte, que en resumen son los siguientes:

1. El Tema 1 (La naturaleza de la empresa), tendrá asignado lecturas relacionadas de carácter divulgativo, que serán evaluadas de forma individual o en grupo.
2. El Tema 2 (Objetivos de la dirección empresarial), tendrá asignado lecturas relacionadas también al tema que serán evaluables de forma individual o en grupo.
3. El Tema 3 (Las áreas funcionales de la empresa), por su extensión e importancia dentro de la asignatura estará apoyada de diferentes lecturas relacionadas, además se programarán dos actividades grupales para la resolución de ejercicios.
4. El Tema 4 (Tipología de la empresa), estará apoyado de información de la constitución de empresas a nivel autonómico y estatal, finalmente

5. El Tema 5. (Profesional y empresa), se asignarán lecturas de emprendimiento específicamente y material audiovisual de emprendedores consagrados.

Estas actividades son susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

Las pruebas se estima se realizarán en función de la finalización de contenidos, aproximadamente estará programada la primera evaluación en la semana 7, la segunda en la semana 9, la presentación del trabajo se realizará aproximadamente en la semana 13, la última evaluación se programa en la semana de evaluaciones fijada por la facultad. Las diferentes competencias que los alumnos adquirirán durante el desarrollo de la asignatura, tanto por las actividades presenciales como el trabajo autónomo, serán evaluadas de forma continua durante todo el curso. Dicha forma de evaluación principalmente pretende que los alumnos tengan la oportunidad mediante varias actividades de demostrar lo aprendido. Las tutorías académicas grupales, se dedicarán para la resolución de dudas y preparación para las pruebas establecidas y el trabajo escrito, los contenidos se fijarán en función de las necesidades y desarrollo de los contenidos de la asignatura.

La planificación de la asignatura se completa con la asistencia a actividades complementarias de extensión universitaria (jornadas, eventos, seminarios) orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

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 |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|-------------|----|----|
| EVALUACIÓN BLOQUE I Y II | | | | | | | X | | | | | | | | | X | X | |
| EVALUACIÓN BLOQUE III | | | | | | | | | X | | | | | | | X | X | |
| PRESENTACIÓN TRABAJO | | | | | | | | | | | | | X | | | X | X | X |
| EVALUACIÓN BLOQUE IV Y V | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | |

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria, los contenidos teóricos serán evaluados según los siguientes sistemas de evaluación:

- **Pruebas escritas** se estima que se realizarán (3) tres pruebas escritas. La primera prueba tendrá un peso del 20% y se evaluarán los temas 1 y 2. La segunda prueba corresponde al tema 3, y tendrá una ponderación del 20% y finalmente el tema 4 y 5 se evaluarán en una prueba que supone el 10%. La ponderación total de las pruebas escritas es del 50% de la asignatura.
- **Contenidos prácticos:** suponen el otro 50% de la asignatura. Para los contenidos prácticos se tiene previsto el desarrollo de actividades de distinta índole de ejecución individual y grupal que representará para la asignatura el 30%. Se tiene planificado además una actividad principal de creación y planificación de una idea de negocio empresarial que supone el 20% del total.

La asistencia a las actividades de extensión universitaria podrá estar incluido dentro del porcentaje de evaluación de la ejecución de tareas mencionado anteriormente. En caso de faltas de asistencia justificadas, el profesor determinará la forma de suplir dicha calificación.

En esta convocatoria deberá obtenerse una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la parte teórica y en la práctica para superar la asignatura. De estimarlo conveniente, el profesor podrá plantear trabajos y/o

presentaciones de carácter individual o grupal, así como pruebas orales para la consecución de puntos adicionales en la calificación final.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En la convocatoria extraordinaria los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura serán evaluados de la siguiente manera:

- **Pruebas escritas** una prueba final extraordinaria que supondrá el 50% de la nota final de la asignatura. Las pruebas parciales aprobadas en la convocatoria ordinaria NO se tendrán en cuenta en esta convocatoria.
- **Contenidos prácticos:** El 30% corresponde a la ejecución de tareas de distinta índole y de ejecución individual y/o grupal desarrolladas a lo largo del curso y el 20% restante corresponde a la creación y planificación de una idea de negocio empresarial presentada y defendida en el curso. Las tareas, así como la idea de negocio serán tenidas en cuenta, si han sido debidamente presentadas y aprobadas durante el curso, en caso de que no sea así, deben ser repetidas y entregadas antes de la fecha programada para la prueba de evaluación final en esta convocatoria. Toda la información relacionada será suministrada por el profesor a través de los canales habituales (eCampus) con antelación suficiente.

En esta convocatoria deberá obtenerse una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la parte teórica y en la práctica para superar la asignatura. De estimarlo conveniente, el profesor podrá plantear trabajos y/o presentaciones de carácter individual o grupal, así como pruebas orales para la consecución de puntos adicionales en la calificación final.

CONSIDERACIONES COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

- 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.
- Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura
- Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo. El profesor informará convenientemente a los alumnos de dichas modificaciones.
- Para asegurar el uso adecuado de la inteligencia artificial, el profesor podrá implementar diversas estrategias, ya sean aleatorias o planificadas, tales como la defensa oral de los resultados obtenidos, la modificación de los enunciados o la aplicación de los conocimientos en contextos diferentes. Estas medidas podrán aplicarse en cualquier momento del desarrollo de la actividad formativa, con el objetivo de verificar que las herramientas de IA se utilicen de forma apropiada y en beneficio del aprendizaje.
- El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PORCENTAJE (%) |
|------------------------|----------------|
| Ejecución de prácticas | 50% |
| Pruebas escritas | 50% |