DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Economía y Gestión (2210)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básica (BA)
ECTS: 6,0
CURSO: 2º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

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

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Licenciado Economía (Universidad *Universidad Santo Tomás*)
- Doctorado: Ciencias Económicas y Empresariales (2008)
- Y acreditado en la figura de Universidad privada por ANECA (2023)
- Y acreditado en la figura de Contratado doctor por ANECA (2023)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (UEMC)
- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (UEMC)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 4 años en el sector Público (Secretaria de Educación Distrital de Bogotá)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Banco BBVA)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 4 años en el sector Privado (ARP Colmena)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Dirección global de operaciones. Solicitado sexenio 2026.)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- SC2.1 - 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.
- CO4.4 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CO4.5 - Conocer las principales técnicas que se aplican en los procesos de innovación y emprendimiento (Lean Start-up, Design Thinking, Business Model Canvas, Técnicas creativas)
- CT4.1 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- HD4.8 - Elaborar planes de negocio de empresas innovadoras.
- HD4.9 - Analizar oportunidades de negocio y generar ideas viables.
- SC4.1 - 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 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- HD5.2 - 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.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura de "Economía y Gestión", es una asignatura obligatoria del 2º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética. A lo largo de la asignatura, se adquirirán los conocimientos básicos y claves sobre el funcionamiento de la economía y la empresa. Esta asignatura es muy importante para los futuros dietistas-nutricionistas porque aprenderán cómo funciona la economía para interpretar los diferentes escenarios económicos y obtener una ventaja competitiva al mismo tiempo que nos anticipamos a ellas. Para ello es muy importante una correcta gestión y planificación empresarial, competencias que se trabajaran en esta asignatura. En cuanto al desarrollo, esta asignatura se basa en la creación de una empresa por grupos de trabajo en la cual el alumno adquirirá conocimientos sobre la economía y gestión empresarial que podrá aplicar de manera práctica en su futuro profesional. Se trabajarán los diferentes departamentos de la empresa para su correcta gestión y desarrollo, previamente entendiendo y analizando la situación económica que nos rodea para poder adaptarnos al entorno. Para poder superar esta asignatura, no se requieren conocimientos previos.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

La empresa y su entorno macroeconómico. Realidad socioeconómica de la empresa. Concepto. Evolución de la teoría de la empresa

El entorno macroeconómico de la empresa

Mercado y empresa. Orientación de la empresa al mercado. Concepto y clases de mercado. La competencia en el mercado. La demanda

Los objetivos de la empresa y áreas funcionales. Objetivos y principios de la empresa. La teoría y principios de organización. Estructuras y modelos principales de organización. Las áreas funcionales de la empresa: producción, dirección, la función financiera, la función de recursos humanos, la función comercial o de marketing

Tipología de la empresa. Formas empresariales: unitaria, múltiple, UTE, clústeres innovadores, etc. Clasificación desde el punto de vista económico. Clasificación desde el punto de vista organizativo. Clasificación desde el punto de vista jurídico. Profesional y empresa. El empresario en la economía moderna: separación entre propiedad y control. El empresario como protagonista de la actividad emprendedora. El profesional dentro de la empresa

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos
- **Recursos tecnológicos :** Plataformas de aprendizaje en línea, Aplicaciones para la gestión del aula, Herramientas de presentación, Recursos de gamificación, Herramientas de comunicación
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de "Economía y Gestión", es una asignatura obligatoria del 2º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética. A lo largo de la asignatura, se adquirirán los conocimientos básicos y claves sobre el funcionamiento de la economía y la empresa. Esta asignatura es muy importante para los futuros dietistas-nutricionistas porque aprenderán cómo funciona la economía para interpretar los diferentes escenarios económicos y obtener una ventaja competitiva al mismo tiempo que nos anticipamos a ellas. Para ello es muy importante una correcta gestión y planificación empresarial, competencias que se trabajaran en esta asignatura. En cuanto al desarrollo, esta asignatura se basa en la creación de una empresa por grupos de trabajo en la cual el alumno adquirirá conocimientos sobre la economía y gestión empresarial que podrá aplicar de manera práctica en su futuro profesional. Se trabajarán los diferentes departamentos de la empresa para su correcta gestión y desarrollo, previamente entendiendo y analizando la situación económica que nos rodea para poder adaptarnos al entorno. Para poder superar esta asignatura, no se requieren conocimientos previos.

- La empresa y su entorno macroeconómico. Realidad socioeconómica de la empresa. Concepto. Evolución de la teoría de la empresa
- El entorno macroeconómico de la empresa
- Mercado y empresa. Orientación de la empresa al mercado. Concepto y clases de mercado. La competencia en el mercado. La demanda
- Los objetivos de la empresa y áreas funcionales. Objetivos y principios de la empresa. La teoría y principios de organización. Estructuras y modelos principales de organización. Las áreas funcionales de la empresa: producción, dirección, la función financiera, la función de recursos humanos, la función comercial o de marketing
- Tipología de la empresa. Formas empresariales: unitaria, múltiple, UTE, clústeres innovadores, etc. Clasificación desde el punto de vista económico. Clasificación desde el punto de vista organizativo. Clasificación desde el punto de vista jurídico.
  Profesional y empresa. El empresario en la economía moderna: separación entre propiedad y control. El empresario como protagonista de la actividad emprendedora. El profesional dentro de la empresa

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- González Domínguez, Francisco José y Ganaza Vargas, Juan Domingo (2008): Principios y fundamentos de gestión de empresas. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436829969
- Blanco Sánchez, Juan Manuel y Aznar Márquez, Juana (2004): Introducción a la economía. Teoría y práctica. McGraw-Hill. ISBN: 9788448141691
- Bueno Campos, Eduardo (2004): Curso Básico de Economía de la Empresa: Un enfoque de organización. Ediciones Pirámide. ISBN: 9788436807790

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

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Tutoría
- Evaluación
- 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	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
EVALUACIÓN_1 Prueba escrita tema_1							X										X	Pruebas escritas:10%		
EVALUACIÓN_2 Prueba escrita tema_2									X								X	Pruebas escritas:10%		
EVALUACIÓN_3 Prueba escrita tema_3													X				X	Pruebas escritas:20%		
EVALUACIÓN_4 Prueba escrita tema_4 y 5																X	X	Pruebas escritas:10%		
PRESENTACIÓN PLAN DE NEGOCIO Ejecución de un plan de negocio relacionado con el área. Entrega del plan y presentación. Puede ser de carácter individual o grupal.															X		X	Ejecución de prácticas:20%	X	Se mantiene si ha obtenido igual o mas de 5.
EJECUCIÓN DE TAREAS Actividades, lecturas, debates, etc. a lo largo de las catorce semanas, pueden ser individuales o grupales.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	Ejecución de prácticas:30%	X	Se mantiene si ha obtenido igual o mas de 5.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

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

- **Pruebas escritas.** Se prevé la realización de tres pruebas escritas. La primera prueba tendrá una ponderación del 20% y versará sobre los temas 1 y 2. La segunda prueba, correspondiente al tema 3, tendrá asimismo una ponderación del 20%. Finalmente, los temas 4 y 5 serán evaluados mediante una tercera prueba, con una ponderación del 10%. En conjunto, las pruebas escritas supondrán el 50% de la calificación final de la asignatura.
- **Contenidos prácticos.** Los contenidos prácticos supondrán el 50% restante de la calificación. Para su evaluación, se contempla el desarrollo de actividades de diversa índole, de carácter individual y grupal, que representarán el 30% de la calificación final. Asimismo, se prevé una actividad principal consistente en la creación y planificación de una idea de negocio empresarial, que supondrá el 20% del total.

La asistencia a las actividades de extensión universitaria podrá incluirse dentro del porcentaje de evaluación correspondiente a la ejecución de tareas anteriormente mencionado. En caso de faltas de asistencia debidamente justificadas, el profesorado determinará el procedimiento para compensar dicha calificación.

Para superar la asignatura en esta convocatoria, será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 tanto en la parte teórica como en la práctica. Asimismo, cuando se estime conveniente, el profesorado podrá proponer trabajos y/o presentaciones de carácter individual o grupal, así como pruebas orales, con el fin de obtener 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:** se realizará una prueba final extraordinaria, que supondrá el 50% de la calificación final de la asignatura. Las pruebas parciales superadas en la convocatoria ordinaria no se tendrán en cuenta en esta convocatoria.
- **Contenidos prácticos:** el 30% corresponderá a la ejecución de tareas de diversa índole, de carácter individual y/o grupal, desarrolladas a lo largo del curso. El 20% restante corresponderá a la creación y planificación de una idea de negocio empresarial, presentada y defendida durante el curso. Tanto las tareas como la idea de negocio se tendrán en cuenta únicamente si han sido debidamente presentadas y aprobadas durante el curso; en caso contrario, deberán ser repetidas y entregadas antes de la fecha programada para la prueba de evaluación final de esta convocatoria. Toda la información relacionada será facilitada por el profesorado a través de los canales habituales (eCampus) con la debida antelación.

Para superar la asignatura en esta convocatoria, será necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 tanto en la parte teórica como en la práctica. Asimismo, si se considera oportuno, el profesorado podrá proponer trabajos y/o presentaciones de carácter individual o grupal, así como pruebas orales, con el fin de obtener 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:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	50 %	0 %	50 %	0 %