



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310204 **Nombre:** Economía y Gestión Alimentaria

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 2 **Semestre:** 2

Módulo: Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

Materia: Aspectos económicos y legales **Carácter:** Obligatoria

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1312A Elvira Lozano Gasó (**Profesor responsable**)

elvira.lozano@ucv.es

283ND Elvira Lozano Gasó (**Profesor responsable**)

elvira.lozano@ucv.es



Organización del módulo

Módulo de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Aspectos económicos y legales	12,00	Economía y Gestión Alimentaria	6,00	2/2
		Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad	6,00	3/1
Higiene	6,00	Higiene y Seguridad Alimentaria	6,00	3/1

Conocimientos recomendados

La asignatura no tiene conocimiento previos recomendados.

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.				X

GENERALES	Ponderación			
	1	2	3	4
CG01 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		X		
CG19 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.			X	
CG23 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.				X

ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
CE05 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.	X			



CE08	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.	X		
CE18	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		X	
CE19	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.			X
CE20	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.			X
CE21	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.			X
CE22	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.			X
CE23	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.			X
CE38	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.	X		
CE45	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.			X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R4	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2, R3	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R1, R2, R3, R4	30,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones

·La prueba escrita se dividirá en dos partes. La primera de ellas consistirá en preguntas de elección múltiple, suponiendo el resultado de esta parte el 60% de la nota final de la prueba escrita. La segunda parte se basará en problemas y preguntas y supondrá el 40% de la nota final de la prueba escrita.

·Se necesita una nota mínima de 5 en la prueba escrita individual para poder añadir la calificación del registro de asistencia y participación, actividades de trabajo y elaboración y exposición de trabajos en grupo. Si la nota de la prueba escrita final es inferior a cinco, el 65% de esa nota será la calificación final del alumno para la asignatura.

·El sistema de evaluación será igual en segunda convocatoria, no permitiéndose la entrega de las actividades de trabajo, pero sí la elaboración y exposición de trabajos en grupo dentro de las fechas límite establecidas. Se mantendrá la calificación obtenida en primera convocatoria tanto en asistencia como en las actividades de trabajo.

·Aquellos alumnos que no puedan asistir a las clases por motivos justificados deberán ponerse



en contacto al inicio del curso para fijar el procedimiento de entrega de prácticas y realización de trabajos.

·Las actividades de trabajo, así como la elaboración y exposición de trabajos de grupo tendrán cada uno su fecha y hora límite que figurará en la plataforma además de indicarse durante las clases. No se admitirá ningún trabajo una vez pasada la fecha y hora límite establecida.

SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVAS MATRÍCULAS

El sistema de evaluación será el mismo que para alumnos de primera matrícula.

Las actividades de trabajo solicitadas en clase se deberán realizar de nuevo.

El trabajo de la asignatura al ser grupal, se tendrá que volver a realizar y se verificará previamente a la entrega que ha propuesto una temática distinta para la realización del mismo.

Excepcionalmente y bajo causas justificadas el trabajo se podrá realizar de forma individual.

Por tanto, no se guardará la nota de registro de asistencia, actividades de trabajo ni elaboración y exposición de trabajos en grupo de previas matrículas.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.



- M6 Aplicación y puesta en común de conocimientos multidisciplinares. Se trata de la resolución de un problema que en su práctica profesional posterior requeriría la aplicación de competencias adquiridas a través del desarrollo de los módulos y que produzca sinergias en la asimilación de las competencias transversales y específicas. Se evaluarán las competencias de trabajo grupal específicamente.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R1, R2, R4	30,00	1,20
CLASES PRÁCTICAS M2	R2, R3, R4	10,00	0,40
EXPOSICIÓN DE TRABAJO EN GRUPO M6	R1, R2, R3	8,00	0,32
SEMINARIO M4	R1, R3	8,00	0,32
TUTORÍAS M7	R1, R4	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R3	2,00	0,08
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4	70,00	2,80
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R1, R2, R3, R4	20,00	0,80
TOTAL		90,00	3,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
BLOQUE 1: Fundamentos básicos de las empresas del sector agroalimentario	<ul style="list-style-type: none">· Tema 1: Introducción a las organizaciones empresariales· Tema 2: Acción Emprendedora: Plan de Empresa· Tema 3: Ética en empresas alimentarias: Responsabilidad Social Corporativa
BLOQUE 2: La gestión de la empresa alimentaria: Análisis estratégico y económico de la producción y financiación	<ul style="list-style-type: none">· Tema 4: Area de Personas· Tema 5: Producción alimentaria· Tema 6: Costes, Inversión, Financiación y Evaluación de la rentabilidad de proyectos.· Tema 7: Dinámica del Sistema Agroalimentario y Estrategia Empresarial
BLOQUE 3: Subsistema comercial de la empresa alimentaria: Evolución de la cadena alimentaria y análisis de la distribución y marketing	<ul style="list-style-type: none">· Tema 8: Almacenamiento, distribución, logística y transporte· Tema 9: Comercialización e instrumentos de marketing en empresas alimentarias
BLOQUE 4: El sector de la alimentación en la economía global: mercados alimentarios y agentes participantes	<ul style="list-style-type: none">· Tema 10: El sector agroalimentario en la economía global



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
BLOQUE 1: Fundamentos básicos de las empresas del sector agroalimentario	8,00	16,00
BLOQUE 2: La gestión de la empresa alimentaria: Análisis estratégico y económico de la producción y financiación	13,00	26,00
BLOQUE 3: Subsistema comercial de la empresa alimentaria: Evolución de la cadena alimentaria y análisis de la distribución y marketing	7,00	14,00
BLOQUE 4: El sector de la alimentación en la economía global: mercados alimentarios y agentes participantes	2,00	4,00



Referencias

Alonso Sebastián, R. y Serrano Bermejo, A. (2008): Economía de la empresa agroalimentaria. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Cruz Roche, I. (2012): Canales de distribución. Especial referencia a los productos de alimentación. Madrid: Ediciones Pirámide.

González Domínguez, F.J. (2012): Creación de empresas. Guía del emprendedor. 4ª Edición. Madrid: Ediciones Pirámide; ISBN: 978-84-368-2690-6

Mankiw, N. G., Rabasco, E., & Moreno, G. (2012). Principios de economía (6a ed.). Madrid: Paraninfo.

Albert, C. (2004): Comercialización de productos agrarios, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid

Araluce, M.M. (2001): Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión, Madrid, Editorial Díaz de Santos.

Casani, F. (2003): Economía y organización de empresas. Madrid. Editorial Editex.

Cuervo García, A. (2001): Introducción a la administración de empresas. Madrid. Editorial Civitas.

Santesmases Mestre, M. (2007): Marketing. Concepto y estrategias. Quinta, Piramide, Madrid.

Taylor, E. (2001): Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Acribia. Zaragoza.

Iborra Juan, María, Dasí Coscollar, Angels, Dolz Dolz, Consuelo y Ferrer Ortega, Carmen (2014): Fundamentos de dirección de empresas. 2ª Edición. Ediciones Paraninfo, SA ISBN: 978-84-283-9922-7



Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

Se seguirá el mismo procedimiento, fijando las fechas límites de entrega, pero la corrección y tutorías se llevarán a cabo a través de Microsoft Teams.



2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

- No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará
Registro de asistencia y participación	5%	Pasará a suponer un 10%	Microsoft Teams & UCV Net
Prueba escrita individual de teoría y problemas	65%	Pasará a suponer un 60%	Microsoft Teams & UCV Net

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación:



- La estructura de la prueba escrita se mantendrá, así como las actividades de trabajo y la elaboración y exposición de trabajos en grupo.
- Cada semana se subirá un archivo a plataforma con los objetivos, contenidos y tareas a cubrir. En dicho documento se explicará, al igual que durante las sesiones en Microsoft Teams, las tareas a realizar para cumplir con el registro de asistencia y participación, así como los plazos límite establecidos para su realización.