Guía Docente: Economía y Gestión

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética 2021
Plan de estudios	2021
Módulo	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Tercer Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Guillermo Juan Masias Cabanillas Holguin	**Correo electrónico**	guillermojuanmasias.cabanillas @ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	https://www.linkedin.com/in/gcabanillash/ https://orcid.org/0000-0003-4234-8390		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas del módulo	• Economía y Gestión • Higiene y Toxicología de Alimentos • Seguridad Alimentaria
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	La asignatura bajo el título Economía y Gestión es una asignatura obligatoria de 6 créditos. Está ubicada en el tercer trimestre del tercer curso de la titulación. Esta asignatura tiene como finalidad la preparación de los alumnos para que desarrollen su actividad, en este caso derivada de los estudios de Nutrición Humana y Dietética, en un campo profesional, proporcionándoles una formación polivalente que les permita adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por tanto, el objetivo fundamental de la asignatura es facilitar la incorporación del alumnado a la vida laboral activa, bien mediante la inserción en el mercado, o bien creando su propio puesto de trabajo a través de la actividad emprendedora que desemboca en el desarrollo de un proyecto empresarial. En un sentido amplio, el espíritu emprendedor es una actitud general que puede resultar útil en todas las actividades, laborales, sociales y en la vida cotidiana. Se trata, por tanto, de una asignatura que pretende fomentar en los estudiantes las cualidades personales que constituyen la base del espíritu emprendedor: la creatividad, la iniciativa, la responsabilidad, la capacidad de afrontar riesgos y la independencia. Partiendo del análisis de la dicotomía empresa *versus* empresario y de la necesaria creatividad e innovación inherente a los mismos, la asignatura analiza todas y cada una de las partes que el emprendedor debe analizar para desarrollar un plan de negocio.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Competencias de la asignatura	Generales: CG03. 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. CG05. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. CG07. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista. 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. CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación Básicas: CB02.Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio. CB03. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. CB04. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB05. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía Específicas: CE18. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. CE21. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. CE23. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	• Describir los fundamentos básicos de gestión y economía. • Interpretar el marco económico, jurídico e institucional de la empresa, en general, y de la empresa alimentaria en particular. • Utilizar de forma correcta la terminología básica en economía y gestión. • Aplicar los principios de organización y gestión en empresas del ámbito de la alimentación y nutrición. • Describir conceptos básicos de marketing y publicidad.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS	
Breve descripción de la asignatura	En esta asignatura se abordan los conceptos básicos de gestión y organización de las empresas y marketing empresarial. En la segunda parte de la asignatura se analizarán los sistemas de gestión de distintas empresas alimentarias profundizando en la restauración colectiva. En esta asignatura se pretende dotar al alumnado de competencias básicas necesarias en el contexto económico, para la capacitación en la toma de decisiones en la gestión de una empresa en el ámbito de la alimentación y nutrición.
Contenidos	UD 1. Introducción a la cultura del emprendimiento UD 2. Generación de ideas y modelos de negocios UD 3. Estudio de mercado y función de *marketing* UD 4. Apalancamiento financiero y gestión de operaciones UD 5. La viabilidad económico-financiera de la empresa UD 6. ¡Hagamos empresa!

METODOLOGÍA	
Actividades formativas	Las actividades formativas que se realizarán en esta asignatura son: **Actividades de trabajo autónomo individual** (estudio de la lección): Estas actividades se centran en el trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas, aunque apoyado por la resolución de dudas y la construcción de conocimiento a través de un foro habilitado para estos fines. **Seminarios**: Actividades de interacción directa entre el docente y los alumnos en grupo, desarrolladas a través de un entorno virtual facilitando el proceso de enseñanza aprendizaje. Estas actividades pueden utilizarse tanto como apoyo o refuerzo de los contenidos desarrollados, como resolución de dudas o como estructuras de contenido completo. **<u>Evaluación continua</u>** En el caso de optar por la opción de **evaluación continua** y examen final: El alumno dispondrá de distintos tipos de actividades que le harán reflexionar sobre los contenidos teóricos de la unidad. En el desarrollo de cada actividad, en el aula, se establecerán las características específicas de entrega, plazos, puntuación y cualquier otra información útil para su realización. Las principales actividades a realizar serán: **Actividades de interacción y colaboración** (foros-debates): Estas actividades permiten la interacción directa entre el docente y el alumno para la resolución de dudas y el asesoramiento individualizado sobre distintos aspectos de las asignaturas.

	Actividades de descubrimiento inducido: Estas actividades permiten que el alumno lleve a cabo un aprendizaje contextualizado, trabajando en el Aula Virtual una situación real o simulada que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio. incluye la resolución de problemas, la elaboración de proyectos y actividades similares que le permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de las asignaturas. También, Incluye la elaboración de trabajos (estudios de caso), resolución de casos prácticos, etc. **Lectura crítica, análisis e investigación de material complementario:** Estas actividades permiten acercar al alumno a la investigación y sus diferentes campos de estudio a través de una mirada crítica. Se incluyen, a modo de ejemplo, recensiones de libros o críticas de artículos y proyectos de investigación. **Presentaciones de trabajos y ejercicios:** Estas actividades incluyen la elaboración del trabajo, preparación de la presentación y, en su caso, la defensa de los trabajos y ejercicios. También, incluye la elaboración de la memoria que refleje las actividades realizadas durante los periodos de prácticas e información relativa. **Prueba de evaluación de competencias** En el caso de optar por la prueba de **evaluación de competencias** (PEC) y examen final, que se define como una actividad integradora, el estudiante deberá demostrar la adquisición de competencias propuestas en la asignatura, vinculadas principalmente al «saber hacer». Para ello hará entrega de un conjunto de evidencias en respuesta a los retos propuestos en esta prueba. La entrega se realizará según la temporalización disponible en el aula virtual.

EVALUACIÓN	
Sistema evaluativo	El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente *(Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional)*. El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera: **Sistema de evaluación convocatoria ordinaria** **Opción 1. Evaluación continua** Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua. Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar

las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Características de los exámenes

Los exámenes constarán de 30 ítems compuestos por un enunciado y cuatro opciones de respuesta, de las cuales solo una será la correcta. Tendrán una duración de 90 minutos y la calificación resultará de otorgar 1 punto a cada respuesta correcta, descontar 0,33 puntos por cada respuesta incorrecta y no puntuar las no contestadas. Después, con el resultado total, se establece una relación de proporcionalidad en una escala de 10.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

	Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria. Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior. En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado. En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura. Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS	
Bibliografía básica	Castro Abancéns I. De la start-up a la empresa. 1ª ed. Madrid: Pirámide; 2016. Este manual de creación de empresas tiene por objetivo proporcionar una visión completa del proceso emprendedor que va desde la identificación de una necesidad en el mercado, pasando por la creación de una start-up, concebida ésta como un experimento que permite validar un modelo de negocio escalable y repetible, para finalizar con la creación y el crecimiento de una empresa. Priede T, López-Cózar C, Benito S. Creación y desarrollo de empresas. 1ª ed. Madrid: Pirámide; 2010. En este manual se recogen todos los aspectos necesarios para abordar con éxito la elaboración del plan de empresa.
Bibliografía complementaria	Alcaráz, Rafael. El emprendedor de éxito. 5ª ed. España: McGraw Hill; 2015. Cuervo García, Á. Introducción a la administración de empresas. 6ª ed. Pamplona: Civitas; 2008. Fayol, H. Administración industrial y general. 6ª ed. Buenos Aires: El Ateneo: 1961. Moreno, R. Cristóbal Colón, el emprendedor. Una historia en clave de negocios. 1ª ed. Perú: Ernst & Young; 2016. Porter, M. Las cinco fuerzas competitivas que le dan forma a la estrategia. Harvard Business Review. 2008; 86(1), 58-77. Salinas Sánchez J. M, Gándara Martínez J, Alonso Sánchez A. 2ª ed. Madrid: Empresa e iniciativa emprendedora. McGraw-Hill; 2018. Scarborough N, Cornwall J. Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management. 8ª ed. Harlow, Reino Unido: Pearson Education; 2016. Todolí Cervera F. Creación de empresas paso a paso. 1ª ed. Madrid: Ciss; 2014. Varela R. Innovación Empresarial. Arte y ciencia en la creación de empresas. 3ª ed. Colombia: Pearson Education; 2008.
Otros recursos	Análisis DAFO [Internet]. Colombia: Guía de la Calidad; 2019 [Consultado 21 julio 2023] Disponible en: https://guiadelacalidad.com/sistema-de-gestion/analisis-dafo/ The Jus Semper Global Alliance [Internet]. California: TJSGA; s.f. [Consultado 21 juio 2023]. Disponible en: http://www.jussemper.org