

## 30808 - Fundamentos de economía alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2022/23

**Asignatura:** 30808 - Fundamentos de economía alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 1

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Formación básica

**Materia:**

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura en su condición de materia ligada a las ciencias sociales que pretende proporcionar conocimientos y capacidades, sobre todo relacionados con el mercado, la empresa y el comportamiento alimentario de los consumidores presenta como objetivo genérico contextualizar en la realidad social en la que se vayan a desarrollar las competencias en el ejercicio de los diversos perfiles profesionales que definen el Grado.

El tecnólogo deberá haber asumido racionalmente el axioma económico de que el objetivo de la Economía: "no es la producción sino la satisfacción de las necesidades humanas".

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>):

-**12.3** De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

- **12.5** De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización, de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro.

-**13.** Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos

- **5.** Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas

### 1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura y sus resultados previstos, responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La asignatura en su condición de materia ligada a las ciencias sociales que pretende proporcionar conocimientos y capacidades sobre todo relacionados con el mercado, la empresa y el comportamiento alimentario de los consumidores presenta como objetivo genérico contextualizar en la realidad social en la que se vayan a desarrollar las competencias en el ejercicio de los diversos perfiles profesionales que definen el Grado.

El tecnólogo deberá haber asumido racionalmente el axioma económico de que el objetivo de la Economía: "no es la producción sino la satisfacción de las necesidades humanas".

La asignatura es necesaria para abordar los resultados de aprendizaje que deberá obtener el alumno en otras materias.

Baste señalar en este sentido que en el Plan estratégico de la Industria Alimentaria y Bebidas de Aragón, aparecen como objetivos expresiones como "oferta competitiva", "oferta innovadora", "orientada al mercado", "promoción y comercialización", etc., que apuntan a la necesidad de la formación adecuada en estos ámbitos de los titulados que ejerzan actividades profesionales en la empresa alimentaria.

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Para cursar esta asignatura no se requiere necesariamente haber cursado previamente ninguna materia concreta.

Sin embargo, resulta favorable que el alumno cuente con algún estudio sobre ciencias sociales en enseñanzas previas y que el alumnado posea las siguientes capacidades:

Capacidad de adaptación al tipo de conocimiento científico-social.

Capacidad de observación de comportamientos humanos en escenarios naturales.

Capacidad de análisis y de síntesis.

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

**Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para:**

- Gestionar la información, búsqueda de fuentes, recogida y análisis de informaciones, etc.
- Utilizar las TICs.
- Trabajar en equipo.
- Pensar y razonar de forma crítica.
- Trabajar de forma autónoma y realizar una autoevaluación.
- Respetar la diversidad y pluralidad de ideas, personas y situaciones.
- Transmitir información, oralmente y por escrito tanto en castellano como en inglés.
- Mostrar sensibilidad medioambiental, asumiendo un compromiso ético.
- Negociar tanto con especialistas del área como con personas no expertas en la materia.
- Adaptarse a nuevas situaciones y resolver problemas.
- Emprender y estar motivado por la calidad.
- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- 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.
- 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.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

### 2.2. Resultados de aprendizaje

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar que .....**

1. Que está capacitado genéricamente para seleccionar y utilizar la información, en castellano y en inglés, y comunicar por escrito de forma correcta, ordenada y eficaz, así como para el razonamiento crítico, el análisis y la síntesis.
2. Que es capaz de delimitar el ámbito del que se ocupa la Economía y conoce las reglas básicas del funcionamiento del mercado.
3. Conoce el concepto de elasticidad precio de la demanda y la elasticidad renta de la demanda; los principios básicos de la elección y la conducta del consumidor y es capaz de señalar algunas de sus aplicaciones.
4. Es capaz de explicar las características de los mercados competitivos y conoce los conceptos de externalidades e información imperfecta y sus efectos sobre la eficiencia económica.
5. Conoce las funciones del Estado y las herramientas que utiliza para influir en la actividad económica, para limitar el poder de mercado de las empresas y para regular la actividad empresarial. En concreto conoce el papel del estado como defensor del medioambiente.
6. Conoce el entorno, estructura, dinámica y potencialidades del sector alimentario y está capacitado para el análisis de las cadenas de productos alimentarios.
7. Sabe explicar qué es una empresa, qué funciones son desarrolladas por el empresario, y cuantificar los resultados obtenidos por la empresa.
8. Sabe explicar y aplicar instrumentos o métodos básicos en la gestión productiva de la empresa, en la gestión financiera y en el análisis de inversiones.
9. Sabe explicar el proceso de decisión del consumidor y los factores que influyen en dicho proceso. Así mismo, sabe

explicar los métodos que existen para recoger información comercial en las empresas y tratar dicha información para resolver problemas comerciales básicos en la empresa alimentaria.

10. Sabe explicitar el tipo de factores sociales y económicos que inciden en el comportamiento alimentario en general y en casos específicos.

## 2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Las competencias en las que forma esta asignatura capacitan al estudiante, como se ha señalado, para contextualizar la toma de decisiones empresariales y técnicas evitando que tenga en su trabajo una visión reduccionista alejada de la realidad.

Considerando la estructura productiva que presenta el sector industrial agroalimentario al graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos se le demandará en muchas de ellas más capacidades que trascienden las que hayan adquirido en el campo estrictamente tecnológico.

Además, completan la formación del estudiante al aportar unos conocimientos que le permiten comprender el contexto socioeconómico donde se desarrolla su actividad técnica y los diferentes factores que inciden en la aceptación o rechazo de innovaciones alimentarias.

## 3. Evaluación

### 3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación:

#### Prueba de Evaluación Global

De acuerdo a la normativa de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza, existirá una prueba de evaluación global de evaluación a la que tendrán derecho todos los estudiantes y que quedará fijada en el calendario académico.

#### Para los Bloques Temáticos I, II, y III de la asignatura:

##### La prueba de evaluación incluirá:

**Prueba 1-** Resolución y entrega de los casos resueltos en clases prácticas. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 7, 8 y 9.

**Prueba 2-** El esquema y la exposición de un tema basado en un artículo científico-técnico, seleccionado mediante la búsqueda realizada en bases de datos, realizado por los alumnos será evaluado por el profesor. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro del resultado de aprendizaje 1.

La realización de estas pruebas será convocada adicionalmente durante el transcurso del periodo lectivo.

**Prueba 3-** Prueba escrita que incluirá preguntas de tipo test de todos los bloques teóricos de la asignatura y de la resolución de casos prácticos resueltos tanto en clases teóricas como prácticas. Las respuestas incorrectas en las preguntas tipo test se valorarán con -0,33 puntos. Esta prueba incluirá las pruebas 1 y 2 para los alumnos que no hubieran superado dichas pruebas. La superación de esta evaluación contribuirá a la acreditación del logro de los resultados de aprendizaje de 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10.

#### Criterios de valoración y niveles de exigencia

##### Para los Bloques Temáticos I, II y III de la asignatura:

**Prueba 1- Resolución y entrega de los casos resueltos en clases prácticas. Estas pruebas serán evaluadas siguiendo los siguientes criterios y niveles de exigencia: La calificación será de 0 a 10 y esta calificación supondrá un 5% de la calificación final de estos bloques temáticos de la asignatura. No obstante, este criterio se aplicará una vez superada la prueba 3.**

**Prueba 2-** En el esquema y la exposición de un tema basado en los artículos científico-técnicos seleccionados, se valorará la búsqueda de bibliografía realizada y el manejo de fuentes bibliográficas en inglés, la utilización del estilo de referencias Harvard, la capacidad para comunicarse oralmente y por escrito, así como la capacidad de análisis y de síntesis. Además, en la exposición se evaluará la estructura ordenada de presentación y el trabajo en equipo, el formato de presentación (power point), así como la capacidad para responder adecuadamente a aquellas cuestiones que se planteen relacionadas con el trabajo presentado. Se exigirá para superar esta actividad la realización de una búsqueda bibliográfica, un resumen y

finalmente la exposición en grupo del tema basado en el resumen. La calificación será de 0 a 10 y esta calificación supondrá un 15% de la calificación final del estudiante en estos bloques temáticos de la asignatura. No obstante, este criterio se aplicará una vez superada la prueba 3.

**Prueba 3-** Prueba escrita que incluirá preguntas de tipo test de todos los bloques teóricos de la asignatura y de la resolución de casos prácticos resueltos tanto en clases teóricas como prácticas. Esta prueba será evaluada siguiendo los siguientes criterios y niveles de exigencia: La calificación será de 0 a 10 y para superar la prueba será necesario obtener una calificación mínima de 5. Esta evaluación tendrá un peso en la calificación final del 80% de estos bloques temáticos de la asignatura. Así mismo, se incluirán las pruebas 1 y 2 para los alumnos que no hubieran superado dichas pruebas durante el transcurso del curso.

## 4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

### 4.1. Presentación metodológica general

La asignatura está estructurada, básicamente, en 41 clases magistrales participativas, 10 horas de resolución de casos prácticos y 4 horas de seminarios para la presentación de resúmenes de artículos científico-técnicos por alumnos.

La resolución de casos prácticos se organizará, preferentemente, en sesiones de 2 horas, destinándose la primera sesión preferentemente a la búsqueda de información bibliográfica.

Además, los alumnos realizarán un resumen de un artículo científico-técnico (anteriormente mencionado) sobre un listado de temas relacionados con la Economía Alimentaria propuestos por los profesores. Para su realización tendrán que realizar búsquedas de bibliografía en bases de datos, en algún caso en inglés, por lo que la bibliografía utilizada estará en inglés. Posteriormente, sobre ese tema realizarán una exposición en grupo. También se realizará una visita a una empresa alimentaria y/o un seminario con un responsable de una empresa alimentaria.

Durante el desarrollo de las clases los estudiantes tendrán que tener en cuenta todos los procedimientos y las normas que se recogen en los siguientes documentos:

- "Guía Preventiva para el Estudiante de la Universidad de Zaragoza", que se encuentra disponible en la siguiente dirección:

[https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/guia\\_preventiva\\_para\\_estudiantes.pdf](https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/guia_preventiva_para_estudiantes.pdf)

- Manual de seguridad en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza y normas marcadas por la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales:

[https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/manual\\_de\\_seguridad\\_en\\_los\\_laboratorios\\_de\\_la](https://uprl.unizar.es/sites/uprl.unizar.es/files/archivos/Procedimientos/manual_de_seguridad_en_los_laboratorios_de_la)  
<https://uprl.unizar.es/inicio/manual-de-procedimientos>

Además, se seguirán las indicaciones dadas en materia de seguridad por el profesor responsable de las clases.

### 4.2. Actividades de aprendizaje

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades**

#### **Bloque I. Bases teóricas de la Ciencia Económica y del Mercado.**

Docencia teórica: *Conceptos y métodos en la Ciencia Económica*: Conceptos clave en la definición de Economía. Bioeconomía y economía circular. Desarrollo Sostenible y Objetivos del Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. *La Oferta, la Demanda y el Mercado*: Demanda y función de demanda. Modificaciones de la demanda, curvas de demanda de mercado. La oferta y la producción. El mercado; elementos básicos y tipos de mercado. Formación y mecanismo de los precios. *La elasticidad y sus aplicaciones*: Precio e ingreso total. Elasticidad precio de la demanda. *La demanda y el comportamiento del consumidor*: El consumidor y la utilidad. La paradoja del valor y el excedente del consumidor.

#### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 10 horas

Estudio por parte del alumno: 18 horas

#### **Bloque II. Economía alimentaria.**

Docencia teórica: *La empresa en los mercados de competencia perfecta*: La competencia: factores y comportamiento. La empresa competitiva y la decisión de producir. La economía y el Estado: Papel del Estado en la Economía. Las funciones del estado. El sector público como corrector de empresas e individuos. Los fallos del mercado. *El modelo agroindustrial y su funcionamiento*. *Las cadenas agroalimentarias de producto*: Operadores y funciones en las cadenas de valor.

#### **Actividades de enseñanza-aprendizaje**

Clases magistrales: 6 horas

Estudio por parte del alumno: 10 horas.

#### **Bloque III. Economía de la Empresa alimentaria**

Docencia teórica: Empresa y empresario. Responsabilidad Social Corporativa. Los costes y el umbral de rentabilidad. Patrimonio, balance de situación y estructura económico-financiera de la empresa alimentaria. Evaluación de inversiones y función financiera. El marketing como función empresarial. El comportamiento del consumidor. Factores de variación del consumo alimentario. La información comercial y la investigación de mercados. Segmentación. Canales comerciales.

Docencia práctica: Cálculo de costes en la empresa alimentaria y umbral de rentabilidad. Análisis económico financiero de la empresa alimentaria. Evaluación económica de inversiones. Caso práctico de una investigación de mercados.

#### Actividades de enseñanza-aprendizaje

Clases magistrales: 25 horas

Prácticas resolución de casos: 8 horas

Resolución de cuestiones de autoevaluación 10.

Estudio por parte del alumno: 34 horas.

**Esquema y exposición de un tema utilizando un artículo científico-técnico, seleccionado mediante la búsqueda realizada en bases de datos.** Los temas propuestos están en línea con los objetivos de desarrollo sostenible, fundamentalmente, los objetivos 12, 13 y 5.

Prácticas búsqueda de información bibliográfica: 2 horas

En esta sesión los alumnos realizarán búsquedas de bibliografía en bases de datos en inglés. Esquema y exposición del tema: 4 horas

Horas tutorías presenciales: 1 horas

Horas trabajo autónomo estudiante: 16 horas.

Visita a una empresa alimentaria o seminario con un responsable de una empresa alimentaria. 3 horas.

### 4.3. Programa

#### Programa teórico

##### Bloque I. Bases teóricas de la Ciencia Económica y del Mercado.

-*Conceptos y métodos en la Ciencia Económica*: Conceptos clave en la definición de Economía. Bioeconomía y economía circular. Desarrollo Sostenible y Objetivos del Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas. *La Oferta, la Demanda y el Mercado*: Demanda y función de demanda. Modificaciones de la demanda, curvas de demanda de mercado. La oferta y la producción. El mercado; elementos básicos y tipos de mercado. Formación y mecanismo de los precios. *La elasticidad y sus aplicaciones*: Precio e ingreso total. Elasticidad precio de la demanda. *La demanda y el comportamiento del consumidor*. El consumidor y la utilidad. La paradoja del valor y el excedente del consumidor.

##### Bloque II. Economía alimentaria.

- *La empresa en los mercados de competencia perfecta*: La competencia: factores y comportamiento. La empresa competitiva y la decisión de producir. La economía y el Estado: Papel del Estado en la Economía. Las funciones del estado. El sector público como corrector de empresas e individuos. Los fallos del mercado. *El modelo agroindustrial y su funcionamiento*. *Las cadenas agroalimentarias de producto*: Operadores y funciones en las cadenas de valor.

##### Bloque III. Economía de la Empresa alimentaria

Empresa y empresario. Responsabilidad Social Corporativa Los costes y el umbral de rentabilidad. Patrimonio, balance de situación y estructura económico-financiera de la empresa alimentaria. Evaluación de inversiones y función financiera. El marketing como función empresarial. El comportamiento del consumidor. Factores de variación del consumo alimentario. La información comercial y la investigación de mercados. Segmentación. Canales comerciales.

#### Programa práctico

-Cálculo de costes en la empresa alimentaria y umbral de rentabilidad. Análisis económico financiero de la empresa alimentaria. Evaluación económica de inversiones. Caso práctico de una investigación de mercados.

### 4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

#### Calendario de convocatorias: sesiones presenciales, presentación de trabajos y exámenes

El calendario de sesiones presenciales se coordina desde el Centro, por lo que los alumnos dispondrán del calendario de sesiones, así como las fechas claves en la página web del Centro en el documento "Programación de primer curso de CTA" (enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocta/>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS	TOTAL
Clases magistrales	41			41
Resolución de casos prácticos	10			10

		Resolución de cuestiones de autoevaluación	10	10
Esquema y exposición de tema basado en artículos científicos	5	Trabajo autónomo estudiantes	16	21
Visita o seminario	3			3
		Estudio por parte del estudiante	62	62
Evaluación Global	3			3
<b>TOTAL</b>	<b>62</b>		<b>88</b>	<b>150</b>

Es una asignatura de segundo cuatrimestre integrada como materia de Formación Básica cuya docencia se imparte entre febrero y mayo.

Los contenidos de la asignatura y materiales estarán a disposición de los alumnos en el Anillo Digital y en copistería.

Se han planificado una serie de actividades básicas para el seguimiento de la asignatura por parte del alumno consistente en:

- Resolución y entrega de casos prácticos al finalizar las sesiones prácticas.
- Elaboración de un resumen y exposición de un tema basado en un artículo científico.
- Prueba de Evaluación Global.

Las fechas e hitos clave de la asignatura están descritos con detalle, junto con los del resto de asignaturas del primer curso en el Grado de CTA, en la página Web de la Facultad de Veterinaria (enlace: <http://veterinaria.unizar.es/gradocta/>). Dicho enlace se actualizará al comienzo de cada curso académico.

#### **4.5. Bibliografía y recursos recomendados**

[http://biblos.unizar.es/br/br\\_citas.php?codigo=30808&year=2019](http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=30808&year=2019)