

29220 - Organización y gestión de la empresa alimentaria

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 29220 - Organización y gestión de la empresa alimentaria

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura tiene un carácter totalmente introductorio, y por objeto conocer los distintos tipos de organizaciones alimentarias y analizarlas como un conjunto de actividades o partes interrelacionadas entre sí que, a su vez, se relacionan con el exterior formando parte de un sistema de valor:

1. Comprender la metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa y su aplicación a la industria alimentaria.
2. Planificar desde un punto de vista estratégico y operativo las organizaciones alimentarias a través del conocimiento de herramientas estratégicas y de gestión.
3. Comprender los instrumentos contables más importantes en la gestión.
4. Conocer las herramientas de dirección: liderazgo y trabajo en equipo.
5. Gestionar actividades alimentarias y prever los recursos necesarios para conseguir los objetivos planteados.

Este planteamiento está en línea con Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/> como fin de la pobreza; hambre cero; salud y bienestar; educación de calidad; industria, innovación e infraestructuras, producción y consumo responsables; acción por el clima.

2. Resultados de aprendizaje

Demostrar conocimiento de los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

Conocer la organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

Demostrar conocimiento de los sistemas de calidad de la empresa alimentaria.

Saber poner en práctica principios de la Dirección Estratégica de la Empresa.

Importancia de los resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que se obtienen al superar esta asignatura tienen la importancia de mejorar las competencias generales del título de Grado desarrollándose diferentes competencias instrumentales, competencias personales y de relación interpersonal y competencias sistémicas.

Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

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.

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.

Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH.

Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa.

3. Programa de la asignatura

El curso se articula en torno a tres bloques principales.

Bloque 1:

Tema I. ORGANIZACIONES, EMPRESAS Y SU DIRECCIÓN.

Tema II. EL ANÁLISIS INTERNO DE LA EMPRESA.

Bloque 2:

Tema III. LAS ACTIVIDADES DE LOGÍSTICA INTERNA.

Tema IV. LAS ACTIVIDADES DEL NÚCLEO DE OPERACIONES.

Tema V. LAS ACTIVIDADES DE LOGÍSTICA EXTERNA.

TEMA VI. LAS ACTIVIDADES DE MARKETING Y VENTAS.

TEMA VII. LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO POSVENTA.

Bloque 3:

TEMA VIII. LAS ACTIVIDADES DE ABASTECIMIENTO.

TEMA IX. LAS ACTIVIDADES DE DESARROLLO TECNOLÓGICO.

TEMA X. LAS ACTIVIDADES DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RR. HUMANOS.

TEMA XI. LAS ACTIVIDADES DE INFRAESTRUCTURA: DIRECCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FINANZAS.

TEMA XII. EL DIAGNÓSTICO ECONÓMICO-FINANCIERO.

4. Actividades académicas

El principal método docente que se propone para las clases teóricas es la lección magistral, quedando la conveniencia tal elección justificada, por las propias características de los alumnos, quienes no poseen conocimiento alguno previo acerca de la materia, y por el carácter introductorio de la asignatura. No obstante, para la exposición en clase se plantean diferentes técnicas para estimular la participación.

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

Sesiones Teóricas (3 ECTS = 30 horas)

Sesiones Prácticas destinadas a grupos reducidos (3 ECTS = 30 horas), en las que se realizarán las siguientes actividades:

- *Estudio de casos,
- *Lectura y discusión de textos,
- *Juegos de rol y
- *Resolución de problemas contemplándose la posibilidad de llevar a cabo:
- *Mesas redondas,
- *Visitas educativas y
- *Conferencias

5. Sistema de evaluación

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

La entrega de **un trabajo monográfico impreso**, individual o grupal, consistente en la elección y diseño para una organización alimentaria de diferentes aspectos de su cadena de valor, que supone un **20% de la nota final**. La fecha tope de entrega de dicho trabajo, en papel, será el mediodía (12:00 m.) del último día lectivo de la asignatura.

Para la valoración de su calidad se tendrá en cuenta una correcta exposición de los objetivos y motivación del trabajo, su marco teórico, la metodología empleada, sus principales resultados y conclusiones, así como sus limitaciones como representación de casos reales.

La realización de una **prueba escrita de evaluación global** que incluirá preguntas objetivas de ítems de elección múltiple con 4 respuestas posibles, siendo siempre una de ellas correcta pero pudiendo serlo dos, tres o las cuatro, que **supone un 80% de la nota final**.

Para aquellos alumnos que optan por la no presencialidad registrará el mismo sistema de evaluación.