Universidad de Navarra

Economía y gestión alimentaria (Gr. Nutrición)
Guía docente 2026-27

PRESENTACIÓN

Breve descripción: La asignatura de Economía y gestión alimentaria pretende dar a conocer el panorama de la alimentación en el mundo, tanto en países en desarrollo como en países desarrollados, así como analizar su relación con los sectores económicos. Además, se trabajan conceptos básicos de gestión y organización de empresas, de gestión de la calidad y se introducen las principales competencias profesionales, necesarias en el entorno empresarial.

- **Titulación**: Grado en Nutrición humana y dietética (NHD)
- **Módulo/Materia**: Módulo 3: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad. Materia: Gestión de la calidad
- **ECTS**: 6
- **Curso, cuatrimestre**: 1º NHD y 1º doble grado F+NHD, 2º cuatrimestre
- **Carácter**: Obligatoria
- **Profesorado**: Dra. Roncesvalles Garayoa (Profesora responsable) (rgarayoa@unav.es)
- **Idioma**: Castellano
- **Aula, Horario**: Aula 4 (Edificio Los Castaños); martes de 11 a 13h y jueves de 8 a 9h

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - 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.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista Nutricionista.

CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CB2 - 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.

ESPECÍFICAS

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

PROGRAMA

BLOQUE I: SITUACIÓN GLOBAL DE LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO

1. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

2. Principales indicadores en relación a la alimentación y la nutrición.

3. Evolución y perspectivas de futuro de los sistemas alimentarios.

BLOQUE II: LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS Y SU RELACIÓN CON LA ECONOMÍA

4. Sector agroalimentario: características, situación actual y principales retos.

5. La industria alimentaria y su influencia en el consumo alimentario.

6. Empresas de distribución alimentaria y comercialización de alimentos.

BLOQUE III: ELEMENTOS CLAVE DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

7. Implantación de sistemas de gestión de la calidad.

8. Desarrollo de competencias profesionales en el entorno empresarial.

9. El dietista-nutricionista en el ámbito de la empresa alimentaria.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases presenciales teóricas: 25 horas

Se explican las ideas principales de los temas incluidos en el programa. Algunos contenidos se trabajan a partir de artículos y documentos adicionales. Se fomenta la participación del estudiante en clase a través de preguntas.

Clases presenciales prácticas: 12 horas

Se trabajan contenidos a través de actividades en el aula, casos prácticos y debates en los que la participación del estudiante es necesaria.

Pruebas evaluables en el aula: 2 horas

Se realizan pequeñas pruebas individuales de los temas incluidos en el programa, de forma aleatoria, en horario de clase.

Actividades formativas fuera del aula: 30 horas

El estudiante realiza las siguientes actividades formativas:

1. Análisis de una noticia de prensa sobre un tema relacionado con la asignatura. Este análisis se envía antes de presentarlo y comentarlo de forma oral con la profesora. En esta actividad, que se explica la primera semana de clase, se evaluará el interés de la noticia seleccionada y el pensamiento crítico del estudiante en las preguntas planteadas por la profesora.
2. Realización de un trabajo en grupo. Los estudiantes, organizados en grupos por la profesora, realizan un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura. En este trabajo, que se explica la primera semana de clase, se evaluará la investigación realizada, la síntesis y análisis realizados, así como la participación e implicación en la tutoría y la presentación oral posterior.

Tutorías: 2 horas

Durante el desarrollo del trabajo en grupo se realiza 1 tutoría con cada uno de los grupos en la que deben participar todos los integrantes del grupo. Estas tutorías tendrán un doble objetivo: revisar los avances del trabajo y valorar la participación y conocimiento del tema de cada integrante.

Estudio personal del alumno: 75 horas

Evaluación: 4 horas

Ver Apartado Evaluación.

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

1. Evaluación continua a través de:

- **Realización del trabajo en grupo:** 20%.
- **Análisis individual de la noticia de prensa:** 15%.
- **Participación en las diferentes pruebas y actividades que se hacen en clase:** 15%.

2. Examen final de los contenidos de la asignatura: 50%. El examen final consistirá en preguntas tipo test y de respuesta breve.

Para aprobar la asignatura es necesario realizar el trabajo en grupo; participar en, al menos, la mitad de las pruebas y actividades de clase; y obtener, como mínimo, la calificación de 4,5 (sobre 10) en el examen final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

- En esta convocatoria, la evaluación será similar a la convocatoria ordinaria en cuanto al peso en la calificación de los distintos apartados a evaluar. Para la evaluación continua, se deberán presentar las actividades indicadas por la profesora (incluyendo, en caso necesario, un trabajo individual que sustituya al trabajo en grupo) y/o realizar el examen en caso de no haberse superado en la convocatoria ordinaria. En esta convocatoria también es necesario obtener, como mínimo, la calificación de 4,5 (sobre 10) en el examen.

IMPORTANTE

Si no se puede realizar el plan establecido, se deberá solicitar una entrevista con la profesora responsable (Roncesvalles Garayoa) durante la 1ª semana de clase.

Los **estudiantes con necesidades educativas especiales** deberán ponerse previamente en contacto con la Coordinación de Estudios de la Facultad de Farmacia y Nutrición para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones como por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes. Dicha autorización deberá ser enviada por el estudiante al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.

ATENCIÓN: Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra.

En casos justificados de tener que realizar exámenes fuera de las fechas oficiales, el tipo y estructura del examen pueden variar.

ESTUDIANTES REPETIDORES

Si algún estudiante tiene que volver a matricularse de la asignatura en el curso siguiente, deberá cursarla completa y en ningún caso se guardará ninguna nota.

HORARIOS DE ATENCIÓN

Dra. Roncesvalles Garayoa (rgarayoa@unav.es)

- Despacho 1282. Edificio de Investigación, planta 1
- Horario de tutoría: concertar cita con la profesora a través de la dirección de correo electrónico.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

González Domínguez, F., Ganaza Vargas, J.: Principios y fundamentos de gestión de empresas. Madrid: Pirámide, 2013. Localízalo en la Biblioteca

Bibliografía complementaria

Cardona, P.; García-Lombardía, P.: Cómo desarrollar competencias de liderazgo. Pamplona: Eunsa, 2016. Localízalo en la Biblioteca

Enlaces de interés

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Organización Mundial de la Salud

European Food Safety Authority (EFSA)

The European Food Information Council (EUFIC)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)