Universidad de Navarra

*Economía y gestión alimentaria (Gr. Nutrición)*

*Guía docente 2023-24*

# 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, semestre**: 1º NHD y 1º doble grado F+NHD, 2º semestre
- **Carácter**: Obligatoria
- **Profesorado**: Dra. Roncesvalles Garayoa (Profesora responsable) ( rgarayoa@unav.es) y José María Garrido
- **Idioma**: Castellano
- **Aula, Horario**: Aula 4; lunes, martes y miércoles de 12 a 13h

# 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

INTRODUCCIÓN

Papel y responsabilidad del dietista-nutricionista en el ámbito de la empresa.

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 las empresas de distribución alimentaria en el desarrollo y comercialización de alimentos.

6. El consumidor frente a la oferta alimentaria.

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.

BLOQUE IV: LA REALIDAD DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

9. Las claves de un buen empresario.

10. Los trabajadores del conocimiento.

Universidad de Navarra

# 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 alumno en clase a través de preguntas.

**Clases presenciales prácticas: 15 horas**

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

**Actividades formativas fuera del aula: 20 horas**

El estudiante trabaja y analiza casos prácticos, artículos y otros recursos propuestos de manera individual, a partir de preguntas que se deben responder tras buscar y contrastar información. Se incluye, además, el análisis de una noticia de prensa que deberá presentarse de forma oral a la profesora y el envío de una reflexión personal sobre el trabajo en grupo realizado.

**Realización de un trabajo en grupo: 20 horas**

Los estudiantes, organizados en grupos por la profesora, realizan un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura. La fecha límite de envío de los trabajos se comunica el primer día de clase.

**Tutorías: 3 horas**

Durante el desarrollo del trabajo en grupo se realizan 2 tutorías con cada uno de los grupos en las que deben participar todos los integrantes del grupo. Estas tutorías tendrán un doble objetivo: valorar la organización y distribución de tareas del equipo de trabajo y revisar los contenidos del trabajo.

**Estudio personal del alumno: 65 horas**

**Evaluación: 2 horas**

# EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

**1. Evaluación continua a través de:**

- **Realización del trabajo en grupo y de la reflexión personal: 25%.** Las indicaciones para la realización del trabajo en grupo y de la reflexión personal se darán en la primera clase y están disponibles en ADI.
- **Participación en las actividades individuales y en grupo propuestas (dentro y fuera del aula): 25%.** Las actividades individuales y en grupo se van planteando a lo largo de todo el semestre en clase y a través de ADI.

**2. Examen final de los contenidos de la asignatura: 50%.** El examen final consistirá en preguntas cortas de respuesta breve.

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

**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.

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. Se deberán presentar las actividades requeridas (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.

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 1D04 Edificio Ciencias. 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, 2007. Localízalo en la Biblioteca

**Enlaces de interés**

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): http://www.fao.org/

Organización Mundial de la Salud: http://www.who.int/es/

Universidad de Navarra

European Food Safety Authority (EFSA): http://www.efsa.europa.eu/

The European Food Information Council (EUFIC): http://www.eufic.org/

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es/

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente: http://www.mapama.gob.es/es/

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB): http://www.fiab.es/

Mercasa: http://www.mercasa.es/

Información sobre administración, empresa y economía, liderazgo, calidad, marketing, etc.: http://www.gestiopolis.com/ y http://admindeempresas.blogspot.com/