



## FICHA DOCENTE

ASIGNATURA	Estrategia Empresarial en la Industria Alimentaria	
Código Gea	609986	
Número de créditos	6 ECTS	
Tipología	Optativa (Especialidad: Estrategia Empresarial y Marketing en la Industria Alimentaria)	
Organización temporal	Semestre 2	
Idioma	Español	
Coordinador/es	Correo electrónico	Departamento (Facultad)
Blanca Chinchilla Rodríguez Abel Martínez Rodrigo Sergio Santos López	bchinch@ucm.es abelmr@ucm.es sesantos@ucm.es	Producción Animal (Veterinaria)
Profesores	Correo electrónico	Departamento (Facultad)
Felipe Calahorra Fernández	fejcafer@vet.ucm.es	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Veterinaria)
M. Isabel Cambero Rodríguez	icambero@vet.ucm.es	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Veterinaria)
Blanca Chinchilla Rodríguez	bchinch@ucm.es	Producción Animal (Veterinaria)
Manuela Fernández Álvarez	Manuela@vet.ucm.es	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Veterinaria)
Abel Martínez Rodrigo	abelma01@ucm.es	Producción Animal (Veterinaria)
Sergio Santos López	sesantos@ucm.es	Producción Animal (Veterinaria)
<b>Colaboradores</b>		
Sector Industrial. Experto de responsabilidad social corporativa y criterios ESG (medioambientales, sociales y gobernanza).		
Sector Industrial. Experto en derecho del consumidor		



## FICHA DOCENTE

Breve descripción	
<p>Esta asignatura trata de identificar y dar a conocer los nuevos modelos de gestión y organización en los distintos ámbitos de la industria alimentaria. Se pretende abordar los conocimientos para ser capaz de integrarse en cualquier área funcional de la empresa y participar en la toma de decisiones más relevantes en el sector agroalimentario. Entre otros, en el temario se tratan los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La estructura y gestión empresarial (financiación, recursos humanos...).</li><li>- Responsabilidad social corporativa.</li><li>- Derecho del consumidor</li></ul>	
Conocimientos previos recomendados	
Objetivos generales de la asignatura	
<p>El objetivo principal de esta asignatura es dar a conocer el funcionamiento de las industrias agroalimentarias y tener una visión de conjunto de sus áreas funcionales (dirección, recursos humanos, producción y operaciones, calidad, I+D, financiación, marketing, etc.) y de las estrategias a desarrollar en cada una de ellas.</p>	
<b>Resultados del proceso de formación y del aprendizaje</b>	RAE1. Integrarse en las tareas de gestión de las empresas alimentarias.
<b>Conocimientos generales</b>	CNE1. Conocer el funcionamiento de las industrias agroalimentarias, sus áreas funcionales y las estrategias a desarrollar en cada una de ellas.
<b>Contenidos generales</b>	-Nuevos modelos de estructura y gestión empresarial. -Conocimientos avanzados sobre los departamentos y actividades que se desarrollan en los mismos. -Responsabilidad social corporativa y derecho del consumidor.
<b>Habilidades y destrezas</b>	HE1. Aplicar los nuevos modelos de gestión y organización en las distintas áreas funcionales de la industria alimentaria (dirección, recursos humanos, producción y operaciones, calidad, I+D, financiación, marketing, etc.).
<b>Competencias</b>	CE1. Ser capaz de participar en la estructura de gestión de la industria alimentaria.

Contenidos temáticos	
<b>Programa teórico</b>	
<b>I. CONFIGURACIÓN DE LA EMPRESA</b>	
Tema 1.- Concepto de empresa. Tipos de empresa. La forma jurídica de la empresa	



## FICHA DOCENTE

Tema 2.- Creatividad e innovación. La idea emprendedora. El modelo Canvas. Otros modelos de gestión. Cualidades del empresario.

Tema 3.- Viabilidad de la empresa. Análisis de la situación de la empresa. El entorno empresarial. Análisis DAFO. Matriz CAME

Tema 4.- La constitución formal de la empresa. Elección del nombre y forma jurídica. Trámites para constituir una empresa. El Plan de Negocio

Tema 5.- Gestión fiscal. El sistema tributario. Obligaciones fiscales de la empresa

### II. DECISIONES ESTRUCTURALES

Tema 6.- Decisiones de Inversión. El plan de inversiones. Métodos de selección de inversiones

Tema 7.- Decisiones financieras. El plan de financiación. Las fuentes de financiación de la empresa. Nuevas formas de dotar de capital a la empresa

Tema 8.- Decisiones de dimensión y crecimiento. Dimensión de la empresa. La dimensión óptima de la empresa. Evolución y crecimiento de las empresas

Tema 9.- Decisiones de localización. Teorías sobre la localización. Problemática desde el punto de vista comercial

### III. DECISIONES FUNCIONALES

Tema 10.- Decisiones de personal. El plan de recursos humanos. Análisis de los puestos de trabajo. Selección y formación del personal. Régimen de la Seguridad Social. El coste del trabajador por cuenta ajena

Tema 11.- Decisiones de producción. El plan de producción. La función de producción. Análisis de costes. La calidad.

### IV ESTRUCTURA Y ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO DE LA EMPRESA

Tema 12.- La contabilidad financiera. El patrimonio de la empresa. El Balance. La cuenta de pérdidas y ganancias

Tema 13.- Análisis de viabilidad económico-financiero. Rentabilidad económica y financiera. Solvencia y liquidez. El período medio de maduración. El plan de tesorería

### V. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y DERECHO DEL CONSUMIDOR

Tema 14.- Responsabilidad social corporativa

Tema 15.- Derecho del consumidor

### Programa práctico

Talleres teórico-prácticos

- Creatividad e innovación
- Viabilidad de la empresa
- Gestión fiscal
- Decisiones de inversión
- Decisiones financieras
- Decisiones de personal. Decisiones de producción
- Análisis de viabilidad económico-financiera
- Responsabilidad social corporativa y criterios ESG
- Derecho del consumidor



## FICHA DOCENTE

Actividades Formativas	Horas presenciales	créditos
Actividades teóricas	28	3,5
Actividades prácticas (aula de informática, etc.)	6	0,75
Actividades participativas y colaborativas (talleres, desarrollo de trabajos y proyectos, etc.)	10	1,25
Actividades individuales (desarrollo de casos y proyectos, tutorías, etc.)	4	0,5
<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>6</b>
1 ECTS equivalente a 8 horas de actividad presencial		
<b>Observaciones y particularidades sobre actividades formativas</b>		
<b>Sistemas de evaluación</b>	<b>MÍNIMO (%)</b>	<b>MÁXIMO (%)</b>
<b>Observación directa</b> (asistencia y participación en las clases y otras actividades docentes)	10	15
<b>Exámenes y ejercicios</b>	50	75
<b>Trabados</b> (memorias e informes, redacción de trabajos, presentaciones orales y defensa)	20	30
<b>Observaciones sobre criterios de evaluación</b>		
<b>Bibliografía recomendada</b>		
Material y bibliografía específica para cada tema se indicará en el campus virtual de la asignatura		