



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

Deontología, legislación, economía y dirección de empresas

1.1. Código / Course number

16590

1.2. Materia / Content area

Materia. Control de la calidad y seguridad alimentarias (30 ECTS)

1.3. Tipo / Course type

Formación obligatoria / Compulsory subject

1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (first cycle)

1.5. Curso / Year

2º / 2nd

1.6. Semestre / Semester

2º / 2nd (Spring semester)

1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Ninguno en particular.

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / Minimum attendance requirement

Es obligatoria la asistencia a un 80% de los seminarios, como mínimo, y la entrega del 100% de las prácticas. También es obligatoria la asistencia a todas las tutorías /



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

Attendance to class (80% of seminars) and fulfill 100% of practical works is mandatory. Attendance to tutorial sessions is also mandatory.

1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

Coordinador:

Docente(s) / **Lecturer(s)**: Emilio J. González González
Departamento de / **Department of**: Estructura Económica y Economía del Desarrollo
Facultad / **Faculty**: Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Despacho - Módulo / **Office - Module**: 2-212
Teléfono / **Phone**: +34 91 497 84 42
Correo electrónico/**Email**: emilio.gonzalez@uam.es
Página web/**Website**: Página del Profesor
Horario de atención al alumnado/**Office hours**: A fijar al inicio del semestre.
El resto del profesorado implicado en la asignatura puede consultarse en la página web del título:
<http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1242671509781/listadoCombo/Profesorado.htm>

1.11. Objetivos del curso / Course objectives

Además de contribuir, como el resto de las asignaturas del módulo, a la adquisición directa o indirecta de todas las competencias generales, la asignatura incide en la adquisición de las siguientes competencias específicas:

- **Saber**: CE6 Deontología, CE8 Economía, técnicas de mercado y gestión empresarial.
- **Saber hacer**: CE29 Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores, CE30 Comercializar los productos alimentarios, CE31 Controlar y optimizar los procesos y los productos.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

Programa sintético de la asignatura

PARTE I.- DEONTOLOGIA Y LEGISLACION AGROALIMENTARIA

Tema 1: Introducción al Derecho alimentario.

Tema 2: Los pilares del Derecho alimentario europeo. El Reglamento 178/2002. Concepto de alimento. Trazabilidad. Principio de Precaución.

Tema 3: Normas Alimentarias internas Españolas. Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y las normas de calidad.

Tema 4: Los organismos especializados en materia alimentaria.

Tema 5: El registro general sanitario de alimentos, autorizaciones sectoriales y aditivos

Tema 6: Etiquetado y presentación de los productos alimenticios.

Tema 7: Los nuevos alimentos, los organismos genéticamente modificados, y los aditivos.

Tema 8: Inspección, higiene y control alimentarios.

Tema 9: Infracciones y sanciones en materia alimentaria.

PARTE II.- ECONOMIA Y DIRECCION DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Bloque I.- CONCEPTOS BÁSICOS DE ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA: EL SISTEMA AGROALIMENTARIO, PRODUCCION, DEMANDA Y MERCADOS.

Tema 1. Sistema agroalimentario.

Tema 2. Producción y comercio agrario europeo y mundial y políticas agrarias.

Tema 3. Mercados agrarios y agroalimentarios.

Tema 4. Consumo y Demanda alimentaria.

Bloque II.- LA EMPRESA ALIMENTARIA Y EL SUBSISTEMA ORGANIZACIONAL: DIRECCION Y ADMINISTRACION.

Tema 5. Fundamentos de Organización y Dirección de una Empresa, y Dirección Estratégica.

Tema 6. Dirección y Liderazgo.

Tema 7. Acción emprendedora y creación de empresas: el Plan de Empresa.

Tema 8. El Sistema de Calidad Total y la Mejora Continua.

Bloque III.- LA EMPRESA ALIMENTARIA Y EL SUBSISTEMA PRODUCTIVO. PRODUCCIÓN, COSTES Y OFERTA ALIMENTARIA. ANALISIS ECONOMICO CONTABLE, FINANCIACION E INVERSION.

Tema 9. La empresa y la producción alimentaria. Estructura empresarial, producción y costes. Evaluación económica-financiera.

Tema 10. Inversión y financiación de empresas: Evaluación de la rentabilidad de proyectos.

Tema 11. Dinámica en el seno del Sistema Agroalimentario y estrategias de las empresas.

Tema 12. Impacto de la tecnología y la innovación.

Bloque IV.- EMPRESA ALIMENTARIA Y SUBSISTEMA COMERCIAL. FUNDAMENTOS DE COMERCIALIZACION Y MARKETING AGRARIO Y AGROALIMENTARIO.

Tema 13. Estructuras y tipologías de mercado, y equilibrio oferta-demanda. Comercialización y Políticas e Instrumentos de Marketing.

Tema 14. Política y estrategias de producto, de distribución y de gestión de stocks.

Tema 15. Política y estrategias de precio. Determinación de precios. Política y Estrategias de Promoción-Impulsión-Comunicación.

1.13. Referencias de consulta / **Course bibliography**

PARTE I.- DEONTOLOGIA Y LEGISLACION AGROALIMENTARIA

a) Bibliografía (referencias a artículos y libros editados en papel)

- Jose Ignacio López González, J. I. coordinador (2010): Lecciones de Derecho Alimentario, Hispalex (serie manuales).
- M. Rodríguez Font, M. (2007): Régimen Jurídico de la Seguridad Alimentaria, Marcial Pons, Madrid.
- Gabriela Alexandra Oanta, G. (2007): La política de Seguridad Alimentaria en la Unión Europea, Tirant lo Blanch.
- Miguel Ángel Recuerda Girela, M. A. (2006): Seguridad Alimentaria y Nuevos Alimentos. Régimen jurídico-administrativo, Thomson-Aranzadi.
- Silvia Bañares Vilella, S. (2006): Los alimentos funcionales y las alegaciones alimentarias: una aproximación jurídica, Atelier- libros jurídicos.

b) Textos normativos

1. Reglamento 178/2002 (CE), del Consejo y Parlamento Europeos, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
2. Ley 11/2001, de 5 de julio, de creación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
3. Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de los Alimentos.
4. Reglamento 1333/2008 (CE), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.
5. Reglamento 257/2010 (UE), de la Comisión, de 25 de marzo, por el que se establece el programa para la evaluación de los aditivos alimentarios, de conformidad con el Reglamento 1333/2008 (CE), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.

6. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
7. El Reglamento 1924/2006 (CE), de 20 de Diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
8. Reglamento 285/1997 (CE), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero, por el que se establece los procedimientos de autorización para los nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.
9. Reglamento 852/2004 (CE), del Consejo y Parlamento Europeos, de 29 de abril, sobre Higiene de los productos alimenticios.

c) Recursos digitales

- <http://www.aesan.msc.es> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)

PARTE II.- ECONOMIA Y DIRECCION DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

a) Bibliografía (referencias a artículos y libros editados en papel)

- Albert, C. (2004): *Comercialización de productos agrarios*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid
- Alonso Sebastián, R. y Serrano Bermejo, A. (2008): *Economía de la empresa agroalimentaria*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Ballester, E. (2000): *Economía de la empresa agraria y alimentaria*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid
- Bueno Campos, E. (2004): *Curso básico de economía de la empresa, un enfoque de organización*, Ediciones Pirámide, Madrid.
- Caldentey, P. (1998): *Nueva economía agroalimentaria*, Editorial Agrícola Española S. A, Madrid.
- Caldentey, P. y Haro, T. (2004) *Comercialización de productos agrarios.*, Ed. Agrícola Española S. A - Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- Caldentey, P. et al. (2000): *Marketing Agrario*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Caldentey, P. y Gómez A. C. (1993): *Economía de los Mercados Agrarios*, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Mochón, F. (2006): *El arte de dirigir una empresa*, McGrawHill, Madrid.
- Papeles de economía española, nº 117 (2008): *Economía agroalimentaria. Nuevos enfoques y perspectivas*. Fundación de las cajas de ahorros.

b) Revistas relacionadas con el estudio del sector agroalimentario

- Agroeuropa (Agencia EFE)
- Alimarket (Publicaciones Alimarket)
- Alimentación Nutrición y Salud (FAO)
- Alimentaria (EYPASA)



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

- Aral (Publicaciones Aral)
- Distribución y Consumo (Mercasa)
- Economía Agraria y Recursos Naturales (Asociación Española de Economía Agraria)
- Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros (Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino)

c) Recursos digitales

- <http://www.fao.org> (FAO)
- <http://www.ifpri.org> (International Food Policy Research Institute)
- <http://www.eclac.cl> (CEPAL)
- <http://www.worldbank.org> (Banco Mundial)
- <http://europa.eu> (Unión Europea)
- <http://www.marm.es> (Minist. de M. Ambiente, Medio Rural y Marino)
- <http://www.fiab.es> (Fed. de Industrias de Alimentación y Bebidas)

2. Métodos docentes / Teaching methodology

Dinámica docente:

1. **Clases teóricas:** exposición oral por parte del profesor de los contenidos teóricos fundamentales de cada tema. En las sesiones se podrá utilizar material audiovisual (presentaciones, transparencias...) disponible en la página de docencia en red.
2. **Clases prácticas:** resolución por parte de los alumnos de ejercicios y casos prácticos propuestos por el profesor. Se podrán contemplar, entre otros, tres tipos de clases prácticas:
 - a) Corrección de ejercicios: exposición oral por parte de los alumnos de ejercicios resueltos durante el tiempo de estudio personal.
 - b) Talleres de ejercicios: realización de ejercicios en el aula bajo la supervisión del profesor. Los alumnos podrán utilizar el material teórico de que dispongan.
 - c) Controles: pruebas breves de conocimiento para evaluar el grado de aprendizaje de la materia en distintos momentos del semestre.
3. **Tutorías programadas:** sesiones en grupos pequeños para seguimiento y corrección de trabajos. Las tutorías programadas estarán reflejadas en el cronograma del curso y se anunciarán con dos semanas de antelación en la página de docencia en red.
4. **Seminarios:** sesiones monográficas sobre aspectos del temario o tareas encomendadas al estudiante. Si es preciso recurrir a fuentes documentales in



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

situ, se realizarán en la biblioteca o el aula de informática. Los seminarios estarán reflejados en el cronograma del curso y se anunciarán con dos semanas de antelación en la página de docencia en red.

5. **Estudio personal:** aprendizaje autónomo académicamente dirigido por el profesor a través de las tareas publicadas en la página de docencia en red.

3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

De acuerdo con la memoria del Grado, el 35% son actividades formativas presenciales y el 65% no presenciales.

ACTIVIDADES		Nº de horas	Porcentaje
Presencial	Clases teóricas	54 h (24%)	35%
	Tutorías programadas a lo largo del semestre	9 h (4%)	
	Seminarios	11 h (5%)	
	Realización del examen	4 h (2%)	
No presencial	Realización de actividades prácticas	22 h (10%)	65%
	Estudio semanal (5 horas x 15 semanas)	75 h (27%)	
	Preparación del examen	50 h (28%)	
Carga total de horas de trabajo: 25 horas x 9 ECTS		225 h	

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

Los resultados de aprendizaje serán evaluados a lo largo del curso mediante diferentes métodos de evaluación, cuya contribución a la calificación final será la siguiente:

EVALUACIÓN ORDINARIA:

1. Sistema de evaluación continua: seminarios y tutorías

1.1. Actividades previstas en seminarios y peso en la evaluación:

Actividades previstas: ver punto 1.12 (“Contenidos del programa”) de la presente Guía docente, en el apartado dedicado a los Seminarios.



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

En la evaluación se tendrá en cuenta la entrega de casos prácticos, y la participación en los seminarios de prácticas o trabajos: en el debate sobre resolución de casos prácticos, en su caso ponencias, ejercicios de autoevaluación, etc.

Porcentaje en la evaluación: 40%.

Corresponderá la calificación de “0- SUSPENSO” en toda la parte relativa a la evaluación continua a aquellos estudiantes que, en cualquiera de las pruebas y actividades previstas en la evaluación continua, no actúen con probidad y honestidad académica. Será necesaria la entrega del 100% de las prácticas y trabajos programados

1.2. Evaluación en tutorías (obligatorias):

Se tendrá en cuenta la participación activa de los alumnos para la calificación relativa a la evaluación continua.

Porcentaje en la evaluación: 10%

2. Prueba final:

Los requisitos para poder presentarse a la prueba final es haber realizado el 100% de las actividades y pruebas prácticas previstas en la guía docente.

Objeto y contenido:

- Modelo de examen: Resolución de preguntas y supuestos.
- Materia objeto de examen: la contenida en el temario que aparece en el apartado 1.12.3.

Fecha y lugar de celebración: Consultar calendario de pruebas finales en la Web de la Facultad

3. Calificación final:

Porcentaje calificación prueba final: 50 %

Porcentaje evaluación continua seminarios y tutorías: 50 %

Corresponderá la calificación final de “no evaluado” a aquellos estudiantes que:

- no hayan entregado el 100% de las pruebas o trabajos objeto de la evaluación continua.
- habiendo participado en la evaluación continua, no cumplan los requisitos mínimos para poder presentarse a la prueba final.
- cumpliendo con los requisitos para presentarse a la prueba final, no la realicen.



Asignatura: Deontología, legislación, economía y dirección de empresas
Código: 16590
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Grado en Ciencias de la Alimentación
Curso Académico: 2017-2018
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 9 ECTS

No obstante, en ningún caso corresponderá la calificación de “NO EVALUADO” a aquellos estudiantes que, en cualquiera de las pruebas de la evaluación continua, no actúen con probidad y honestidad académica”, sino que en este caso corresponderá la calificación de “0-SUSPENSO”.

Estas pruebas evalúan los resultados del aprendizaje que el estudiante ha adquirido para lograr poner en práctica los conocimientos teóricos propios de la asignatura, por lo que se pondrán de manifiesto la adquisición de competencias generales tales como: CG2, CG6, CG9, CG11, CG12, CG15, CG18, CG21, CG23, CG28, CG31, CG32, CG36.

PRUEBA DE RECUPERACIÓN:

1. Requisitos para poder realizar la prueba de recuperación

Sólo será recuperable la prueba final

2. Objeto y contenido de la prueba de recuperación

Mediante esta prueba el alumno tiene la posibilidad de realizar un segundo examen sobre el temario de la asignatura. La nota obtenida en esta segunda prueba hará media con la nota de evaluación continua (seminarios).

3. Fecha, hora y lugar de la prueba

Consultar calendario de pruebas finales en la Web de la Facultad

5. Cronograma* / Course calendar

El cronograma detallado de la asignatura se incluye en el aula virtual de la asignatura.