



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
ECONOMIA DE LA EMPRESA

Coordinación: JUÁREZ RUBIO, MARÍA ISABEL

Año académico 2021-22

Información general de la asignatura

Denominación	ECONOMIA DE LA EMPRESA			
Código	102522			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	4	OBLIGATORIA	Presencial
	Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria	2	TRONCAL	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRAULA	TEORIA	
	Número de créditos	1.8	4.2	
	Número de grupos	3	2	
Coordinación	JUÁREZ RUBIO, MARÍA ISABEL			
Departamento/s	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Castellano Catalán			
Distribución de créditos	Teoría (70%) Práctica (30%)			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
CLOP GALLART, MARIA MERCÈ	mariamerce.clop@udl.cat	5	
JUÁREZ RUBIO, MARÍA ISABEL	mariaisabel.juarez@udl.cat	8,8	

Información complementaria de la asignatura

Asignatura / materia en el conjunto del plan de estudios

La asignatura de Economía de la Empresa tiene por objeto familiarizar a los estudiantes con los conceptos básicos de la teoría de la producción y costes y de las finanzas empresariales, así como las técnicas de construcción de modelos de planificación de la producción agroindustrial.

Objetivos académicos de la asignatura

Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, debe ser capaz de:

- Conocer las bases de la teoría de la producción y los costes.
- Realizar e interpretar un balance y una cuenta de resultados.
- Evaluar proyectos de inversión financieros.
- Conocer las técnicas de planificación de la producción.
- Plantear y resolver modelos elementales de planificación de la producción agroindustrial a corto y largo plazo.
- Diseñar un plan de empresa.

Competencias

GRADO EN INGENIERÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Competencias básicas

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

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.

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales

CG6. Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

CG7. Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

CG8. Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

CG13. Corrección en la expresión oral y escrita.

Competencias específicas

CEFB7. Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Competencias Específicas

CE49. Diseñar un Plan de Empresa y un Esquema de Organización empresarial.

CE50. Evaluar económicamente una inversión.

Competencias Básicas

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

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.

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales

CG1. Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG2. Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG3. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG4. Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG5. Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG6. Discutir y argumentar en fóruns diversos.

CG7. Reciclarse en los nuevos avances tecnológicos mediante un aprendizaje continuo.

CG8. Valorar la formación integral, la motivación personal y la movilidad.

CG9. Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.

CG10. Tener un espíritu crítico e innovador.

CG11. Analizar y valorar las implicaciones medioambientales en la actividad profesional.

Competencias Transversales

CT1. Presentar correctamente información de forma oral y escrita.

CT3. Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional.

CT4. Respetar los derechos fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Contenidos fundamentales de la asignatura

GRADO EN INGENIERÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Programa

Tema 1.- EMPRESA Y EMPRESARIO

1. Concepto de empresa. 2. Tipo de empresa. 3. El empresario. 4. El empresario en la pequeña y mediana empresa. 5. Gran empresa: empresario riesgo y empresario decisión. 6. La empresa agraria. 7. El proceso de producción en la empresa agraria. 8. Les formas jurídicas de empresas en el sector agrario.

Introducción a las finanzas

Tema 2.- EL PATRIMONIO

1. El patrimonio: concepto y elementos patrimoniales. 2. La cuenta y las masas patrimoniales. 3. El inventario.

Tema 3.- EL BALANCE Y LA CUENTA DE RESULTADOS

1. El balance de situación. Principales partidas. 2. La cuenta de resultados. 3. Estructura y márgenes parciales de la cuenta de resultados. 4. Estado de flujo de efectivo.

Tema 4.- ANÁLISIS FINANCIERO DE BALANCES

1. Ratios contables. 2. Rentabilidad. Análisis de la estructura de la cifra de negocios. 3. Análisis del estructura patrimonial.

Tema 5. LA EVALUACIÓN FINANCIERA DE PROYECTOS DE INVERSIÓN

1. Parámetros que definen una inversión. 2. La influencia del tiempo en el valor del dinero. 3. Criterios de evaluación de inversiones. 4. Análisis de sensibilidad.

Teoría de la producción y costes

Tema 6.- LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA

1. Factores de producción. 2. La función de producción simple. Productividades, máximo técnico y óptimo técnico. 3. La función de producción con dos factores variables. Combinación óptima de factores. 4. Producción homotética y no homotética.

Tema 7.- LOS COSTES DE PRODUCCIÓN

1. Costes fijos y variables. Costes de oportunidad. 2. Concepto de punto muerto. 3. Costes medios y costes marginales. 4. Curvas de costes. 5. El óptimo económico. 6. Conceptos: Beneficio, Margen Bruto y Flujo de Caixa.

Modelos de Toma de Decisiones

Tema 8. TEORÍA DE LA PROGRAMACIÓN

1. Planteamiento de los programas y búsqueda de soluciones en programación lineal. 2. Tipo de óptimos. 3. Tipo de variables. 4. Dualidad.

Tema 9. APLICACIONES DE LA PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

1. Planificación de la producción agraria. 2. Formulación de piensos compuestos. 3. Modelos de mezclas. 4. Otras aplicaciones.

Tema 10. CORTO PLAZO: MODELOS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

1. Modelo de transporte de Hitchcock. 2. Desequilibrios de oferta y demanda. 3. Maximización de beneficios. 4. Modelos de distribución comercial. 5. Problemas de asignación.

Tema 11. LARGO PLAZO: MODELOS DE LOCALIZACIÓN Y RENOVACIÓN DE INMOVILIZADOS

1. Modelos de localización. 2. Capacidad y dimensión. 3. Renovación de inmovilizados.

Tema 12. PLANIFICACIÓN TEMPORAL DE PROYECTOS

1. Método PERT. 2. Gráficos GANTT. 3. Camino crítico.

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Programa

Tema 1. CONCEPTOS GENERALES DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

1. Economía de la empresa. 2. Concepto de empresa. Empresa y empresario. 3. Tipos de empresas. 4. Diseño de un plan de empresa.

INTRODUCCIÓN A LAS DECISIONES FINANCIERAS

Tema 2. EL PATRIMONIO

1. El patrimonio: concepto y elementos patrimoniales. 2. La cuenta y las masas patrimoniales. 3. El inventario.

Tema 3. EL BALANCE Y LA CUENTA DE RESULTADOS

1. El balance de situación. 2. La cuenta de resultados. 3. Estructura y márgenes parciales de la cuenta de resultados. 4. Estado de flujo de efectivo.

Tema 4. ANÁLISIS FINANCIERO DE BALANCES

1. Ratios contables. 2. Rentabilidad. Análisis de la estructura de la cifra de negocios. 3. Análisis de la estructura patrimonial.

Tema 5. LA EVALUACIÓN FINANCIERA DE PROYECTOS DE INVERSIÓN

1. Parámetros que definen una inversión. 2. La influencia del tiempo en el valor del dinero. 3. Criterios de evaluación de inversiones. 4. Análisis de sensibilidad.

TEORÍA DE LA PRODUCCIÓN Y COSTES. LA ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL

Tema 6. LA PRODUCCIÓN, LA TECNOLOGÍA Y LOS COSTES

1. La función de producción a corto plazo: producto medio y producto marginal. 2. La tecnología a largo plazo: los rendimientos a escala. 3. La función de ingresos. 4. Los costes a corto plazo y a largo plazo. 5. La maximización de los beneficios a la empresa.

Tema 7. EL EQUILIBRIO DE MERCADO

1. La función de demanda de mercado. 2. La función de oferta de mercado. 3. El equilibrio de mercado. 4. Tipos de mercado y el comportamiento de la empresa.

MODELOS DE TOMA DE DECISIONES EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Tema 8. TEORÍA DE LA PROGRAMACIÓN

1. Planteamiento de los programas y búsqueda de soluciones en programación lineal. 2. Tipo de óptimos. 3. Tipo de variables. 4. Dualidad.

Tema 9. APLICACIONES DE LA PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

1. Planificación de la producción agroindustrial. 2. Formulación de piensos compuestos. 3. Modelos de mezclas. 4. Otras aplicaciones agroindustriales.

Tema 10. CORTO PLAZO: MODELOS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

1. Modelo de transporte de Hitchcock. 2. Desequilibrios de oferta y demanda. 3. Maximización de beneficios. 4. Modelos de distribución comercial. 5. Problemas de asignación.

Tema 11. LARGO PLAZO: MODELOS DE LOCALIZACIÓN Y RENOVACIÓN DE INMOVILIZADOS

1. Modelos de localización. 2. Capacidad y dimensión. 3. Renovación de inmovilizados.

Tema 12. PLANIFICACIÓN TEMPORAL DE PROYECTOS

1. Método PERT. 2. Gráficos GANTT. 3. Camino crítico.

Plan de desarrollo de la asignatura

GRADO DE INGENIERIA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial alumno		Actividad no presencial alumno		Evaluación	Tiempo total/ECTS
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	30	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	45	4	79 h 3.16 ECTS
Problemas y casos	Clase participativa (Aula. Grupo grande)	Resolución de problemas y casos	7	Aprender a resolver problemas y casos	10	2	19 h 0.76 ECTS
Seminario	Clase participativa (Aula. Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación	10	Resolver problemas y casos. Discusión.	15	0.5	27 h 1.08 ECTS
Laboratorio	Práctica de laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica		Estudiar y realizar memoria			
Aula de informática	Práctica de campo (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica	8	Estudiar y realizar memoria			8 h 0.32 ECTS
Prácticas de campo	Práctica informática (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica		Estudiar y realizar memoria			
Visitas	Visita a explotaciones o industrias	Realización de visitas		Estudiar y realizar memoria			
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	5	Realizar un trabajo	12		17 h 0.68 ECTS
Otros							
Totales			60		78	12	150h/6 ECTS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial alumno		Actividad no presencial alumno		Evaluación	Tiempo total/ECTS
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	30	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	35	6	71 h 3 ECTS
Problemas y casos	Clase participativa (Aula. Grupo grande)	Resolución de problemas y casos	20	Aprender a resolver problemas y casos	26	4	52 h 2 ECTS
Seminario	Clase participativa (Aula. Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación		Resolver problemas y casos. Discusión.			
Laboratorio	Práctica de laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica		Estudiar y realizar memoria			
Aula de informática	Práctica de campo (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica	10	Estudiar y realizar memoria	17	2	17 h 1 ECTS
Prácticas de campo	Práctica informática (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica		Estudiar y realizar memoria			
Visitas	Visita a explotaciones o industrias	Realización de visitas		Estudiar y realizar memoria			
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)		Realizar un trabajo			
Otros							
Totales			60		78	12	150h/6 ECTS

Sistema de evaluación

Evaluación continua

La calificación de la asignatura está compuesta por los exámenes (75%), las prácticas (15%) y la participación y

conducta (10%).

El examen de recuperación es de toda la asignatura.

Evaluación alternativa

En caso de que una / a estudiante acredite documentalmente (contrato de trabajo y resumen de la vida laboral expedido por la Tesorería de la Seguridad Social) que está trabajando con jornada laboral completa durante el curso docente y por tanto no puede cumplir con los requisitos establecidos para la evaluación continuada, podrá optar por la realización de una prueba única de validación de competencias y conocimientos que se realizará en las semanas señaladas a estos efectos en el calendario de evaluación del grado. La solicitud de esta modalidad evaluativa deberá realizarse antes del 26 de febrero con acreditación documental y, una vez hecha, no se podrá modificar.

De acuerdo con el art. 3.1 de la normativa de evaluación de la UdL, el estudiante no puede utilizar, en ningún caso, durante la realización de las pruebas de evaluación, medios no permitidos o mecanismos fraudulentos. El estudiante que utilice cualquier medio fraudulento relacionado con la prueba y / o lleve aparatos electrónicos no permitidos, deberá abandonar el examen o la prueba, y quedará sujeto a las consecuencias previstas en esta normativa o en cualquier otra normativa de régimen interno de la UdL.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

Alonso, R.; Serrano, A. (2008). **Economía de la Empresa Agroalimentaria**. Mundi-Prensa, Madrid.

Ballester, E (1992). **Principios de Economía de la Empresa**. Alianza Universidad Textos, Madrid.

Clop, M.M.; Juárez, F. (2003). **Programació lineal per a l'enginyeria agrària. Casos pràctics**. Edicions de la Universitat de Lleida. Hillier, F.S.;

Hillier, M.S. (2008). **Métodos cuantitativos para administración**. McGraw-Hill, Mèxic.

Juliá Igual, J.F.; Server Izquierdo, R.J. (1996). **Dirección Contable y Financiera de Empresas Agroalimentarias**. Ediciones Pirámide S.A., Madrid.

Krugman, P.; Wells, R. (2006). **Introducción a la Economía. Microeconomía**. Editorial Reverté, Barcelona.

Omeñaca García, J. (2008). **Contabilidad General** (11ª edición). Ediciones Deusto, Barcelona. Romero, C. (1990) Normas prácticas para la evaluación financiera de proyectos de inversión en el sector agrario. Banco de Crédito Agrícola. Madrid.

Romero, C. (2000). **Técnicas de Programación y Control de Proyectos**. Ediciones Pirámide. Madrid.