



**Universidad Autónoma de Nuevo León**  
**Facultad de Ciencias Biológicas**  
**Licenciado en Ciencia de Alimentos**



### 1. Datos de identificación

Nombre de la institución y de la dependencia:	Universidad Autónoma de Nuevo León Facultad de Ciencias Biológicas LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS
Nombre de la unidad de aprendizaje:	Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria
Horas aula-teoría y/o práctica, totales:	48
Horas extra aula, totales:	12
Modalidad:	Escolarizada
Tipo de periodo académico:	8
Tipo de Unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Área Curricular:	ACFP
Créditos UANL:	2
Fecha de elaboración:	13/11/2012
Fecha de última actualización:	13/11/2012
Responsable(s) del diseño:	M.C. Antonio Guzmán Velasco

### 2. Propósito(s)

Esta Unidad de Aprendizaje tiene como finalidad contribuir al desarrollo de competencias relacionadas con la dirección y gestión de empresas y sus subsistemas que la conforman; producción, comercialización, inversión, financiación, etc. A partir del análisis de los elementos del ciclo económico, que le permitan al egresado tener una visión holística para la toma de decisiones pertinentes en su ámbito de influencia que contribuyan a la solución de la problemática alimentaria y nutricional local, nacional y mundial con responsabilidad social y profesional. Utiliza el lenguaje lógico, formal matemático y verbal para comprender, interpretar y expresar ideas sobre los principios básicos de la Economía y sus implicaciones en la Gestión Empresarial particularmente en la industria alimentaria así como el desarrollo de conocimientos y

competencias necesarias para la creación de una empresa, así como los procesos internos y externos en el funcionamiento de la misma, es fundamental para la formación de un profesional en el área de la Ciencia de Alimentos, empático con las necesidades sociales. Esta Unidad de Aprendizaje se lleva en el octavo semestre, reúne y complementa los conceptos aprendidos durante toda la Licenciatura de Ciencia de los Alimentos.

### **3. Competencias del perfil de egreso**

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje

- 1) Aplicar estrategias de aprendizaje autónomo en los diferentes niveles y campos del conocimiento que le permitan la toma de decisiones oportunas y pertinentes en los ámbitos personal, académico y profesional.
- 2) Utilizar los lenguajes lógico, formal, matemático, icónico, verbal y no verbal de acuerdo a su etapa de vida, para comprender, interpretar y expresar ideas, sentimientos, teorías y corrientes de pensamiento con un enfoque ecuménico.
- 7) Elaborar propuestas académicas y profesionales inter, multi y transdisciplinarias de acuerdo a las mejores prácticas mundiales para fomentar y consolidar el trabajo colaborativo.
- 8) Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos

Competencias específicas del perfil de egreso a las que contribuye la unidad de aprendizaje

2. Optimizar procesos involucrados en la transformación de alimentos, evaluando el efecto de las condiciones de proceso sobre las características físicas, químicas y biológicas de las materias primas y productos para contribuir a la mejora de la productividad con respeto al medio ambiente.
3. Diseñar alimentos y suplementos nutritivos e inoctrinos aplicando el método científico y formulación en el marco del conocimiento integral de las materias primas, alimentos, sistemas de calidad y procesos, para la satisfacción de las necesidades nutricias y sanitarias de la población.

#### **4. Factores a considerar para la evaluación de la unidad de aprendizaje**

Cuadros de doble entrada

Mapa conceptual y reporte de análisis

Mapa Semántico.

Estudios de Mercado

Mapa cognitivo

3 Exámenes Parciales

#### **5. Producto integrador de aprendizaje**

Desarrollar un Plan de Negocios de una empresa de Alimentos

#### **6. Fuentes de apoyo y consulta (bibliografía, hemerografía, fuentes electrónicas)**

ALONSO SEBASTIAN, R.; SERRANO BERMEJO, A. 2008. Economía de la empresa agroalimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.

BALLESTERO, E. 2000. Economía de la empresa agraria y alimentaria. Edit. Mundi-Prensa. 2da. Edición España.

DOLZ GUERRI, M. 1986. La gestión empresarial y su control. Editorial de Vecchi. Barcelona.

PÉREZ-CARBALLO VEIGA, A. J. 2008. Control de la Gestión empresarial: textos y casos. Edit. Esic. España.

PEREZ GOROSTEGUI, E. 2001. Introducción a la administración de empresas. Ed. CERA. Madrid.

GORDON, J.A. 2003. Fundamentos de inversiones Teoría y Práctica. 3ra. Edit. Pearson Educación México.

WHITE, D. J. 1972. Teoría de la decisión. Alianza Editorial, S.A. Madrid.

<http://www1.universia.net/catalogaxxi/C10010PPESII1/S164641/P157162NN1/INDEX.HTML>

[http://www.joseacontreras.net/direstr/apuntes.htm#\\_Toc499110841](http://www.joseacontreras.net/direstr/apuntes.htm#_Toc499110841)

<http://titulaciones.unizar.es/asignaturas/26203/index11.html>

[http://www.google.com.mx/webhp?source=search\\_app#hl=es&output=search&sclient=psy-ab&q=factores+sociales+y+culturales+que+inciden+en+el+comportamiento+alimentario+en+general+y+en+casos+espec%C3%ADficos.&oq=factores+sociales+y+culturales+que+inciden+en+el+comportamiento+alimentario+en+general+y+en+casos+espec%C3%ADficos.&aq=f&aql=&gs\\_l=hp.12...2613.2613.0.4672.1.1.0.0.0.0.0..0.0...0.1.-otCUKG4tiA&pbx=1&bav=on.2,or.r\\_gc.r\\_pw.r\\_qf.,cf.osb&fp=86ab9dd38b9a8df7&biw=1768&bih=867](http://www.google.com.mx/webhp?source=search_app#hl=es&output=search&sclient=psy-ab&q=factores+sociales+y+culturales+que+inciden+en+el+comportamiento+alimentario+en+general+y+en+casos+espec%C3%ADficos.&oq=factores+sociales+y+culturales+que+inciden+en+el+comportamiento+alimentario+en+general+y+en+casos+espec%C3%ADficos.&aq=f&aql=&gs_l=hp.12...2613.2613.0.4672.1.1.0.0.0.0.0..0.0...0.1.-otCUKG4tiA&pbx=1&bav=on.2,or.r_gc.r_pw.r_qf.,cf.osb&fp=86ab9dd38b9a8df7&biw=1768&bih=867)