

### 1. Datos de identificación:

Nombre de la unidad de aprendizaje:	<b>Economía y gestión de la empresa alimentaria</b>
Total de tiempo guiado (teórico y práctico):	<b>80 horas</b>
Tiempo guiado por semana:	<b>4 horas</b>
Total de tiempo autónomo:	<b>10 horas</b>
Tipo de modalidad:	<b>Escolarizada</b>
Número y tipo de periodo académico:	<b>7° semestre</b>
Tipo de unidad de aprendizaje:	<b>Obligatoria</b>
Ciclo:	<b>Segundo</b>
Área curricular:	<b>Formación profesional integradora (ACFP-I)</b>
Créditos UANL:	<b>3</b>
Fecha de elaboración:	<b>11/02/2021</b>
Responsable(s) de elaboración:	<b>Dr. Antonio Guzmán Velasco</b>
Fecha de última actualización:	<b>No aplica</b>
Responsable(s) de actualización:	<b>No aplica</b>

### 2. Propósito:

La unidad de aprendizaje (UA) de Economía y gestión de la empresa alimentaria tiene la finalidad de que el estudiante conozca los principios básicos de la economía y sus implicaciones en la gestión empresarial para que sea capaz de involucrarse en la administración de las empresas alimentarias, en sus distintas áreas como, adquisiciones, producción, comercialización, aseguramiento de calidad, etc. La pertinencia radica en que el futuro Licenciado en Ciencia de Alimentos participa en la toma de decisiones con el fin de gestionar la conservación, procesos de producción y sistemas de control de aseguramiento de calidad en la industria alimentaria.

Se relaciona de forma antecedente con Biotecnología industrial de alimentos ya que en ella el estudiante adquiere los conocimientos para desarrollar procesos innovadores de base biotecnológica y de importancia comercial en empresas del



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

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



giro alimenticio. Así mismo Economía y gestión de la empresa alimentaria se relaciona de forma subsecuente con Desarrollo de nuevos productos alimenticios en donde el estudiante integrará los principios de la ciencia y tecnología de alimentos para la formulación y diseño de nuevos productos.

La unidad de aprendizaje contribuirá al egresado con tres competencias generales de la UANL, al promover que el estudiante elabore propuestas relacionados con la solución de problemáticas durante la dirección, creación y gestión de empresas, que le ayuden en el desarrollo de su trabajo académico y a el ejercicio de su profesión (7-2.1), manteniendo una actitud de compromiso, respeto y aceptación hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales en los diferentes entornos de gestión en los que se ubican las empresas alimenticias permitiendo su integración en el contexto local, nacional e internacional (9-1.3). Como también, al alentar a los estudiantes a que asuman un compromiso de liderazgo ante las necesidades sociales y profesionales en relación con la administración, producción, comercialización y financiación e inversión de las empresas alimenticias, realizando acciones de solución de situaciones adversas (13-3.3).

Dentro de las competencias específicas el egresado podrá gestionar una empresa alimenticia, implementando sistemas de calidad y normativas nacionales e internacionales (Esp. 4), al mismo tiempo que desarrolla productos económicamente factibles y aceptables en el mercado para satisfacer las necesidades nutricias de la población de una manera sustentable e innovadora (Esp. 3).

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

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

*Competencias instrumentales:*

7. Elaborar propuestas académicas y profesionales inter, multi y transdisciplinarias de acuerdo a las mejores prácticas mundiales para fomentar y consolidar el trabajo colaborativo.

*Competencias personales y de interacción social:*



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

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



9. Mantener una actitud de compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales que reafirman el principio de integración en el contexto local, nacional e internacional con la finalidad de promover ambientes de convivencia pacífica

*Competencias integradoras:*

13. Asumir el liderazgo comprometido con las necesidades sociales y profesionales para promover el cambio social pertinente.

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

3. Desarrollar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos de forma creativa, mediante la aplicación del método científico y conocimientos de formulación en el marco de la normativa nacional e internacional y los requerimientos nutricios vigentes avalados oficialmente, considerando la preponderancia en México de grupos poblacionales vulnerables y sus necesidades nutricias, para contribuir de manera empática al bienestar nutricional de la población.

4. Implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando de manera confiable y ética, el conocimiento de las materias primas, alimentos, procesos tecnológicos y normativa correspondiente en el proceso de mejora continua, para disminuir costos de producción y/o aumentar la calidad de los productos alimenticios que consume la población

**4. Factores a considerar para la evaluación:**

- Resumen
- Mapa conceptual
- Exámenes teóricos
- Producto integrador de aprendizaje

**5. Producto integrador de aprendizaje:**

Reporte de resolución del ABP (Aprendizaje Basado en Problemas) diseñando un Plan de Negocios de una empresa de



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Alimentos.

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



## 6. Fuentes de consulta:

Alonso Sebastian, R.; Serrano Bermejo, A. (2008). Economía De La Empresa Agroalimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.

Cámara Oficial De Comercio, Industria, Servicios Y Navegación. (2019) Santa Cruz de Tenerife.

<http://www.creacionempresas.com/> Servicio de creación de empresas. Cámara de Comercio

COMMITTEE FOR ECONOMIC DEVELOPMENT, (2017). Economic Contribution of the Food and Beverage Industry. The conference -Board [https://www.ced.org/pdf/Economic\\_Contribution\\_of\\_the\\_Food\\_and\\_Beverage\\_Industry.pdf](https://www.ced.org/pdf/Economic_Contribution_of_the_Food_and_Beverage_Industry.pdf)

DI MÁSSIMO A. (2018). Modelo teórico de gestión empresarial. El marco del paradigma de la gerencia basada en valores. UNID. Editorial Digital.

DORFMAN H. J. (2013). Economics and management of the food industry. Series: Routledge Textbooks in Environmental and Agricultural Economics. 1ª edición.

LAPORTA POMI R. (2016). Costos y Gestión Empresarial. Biblioteca Nacional de Colombia. Bogotá: Eco e EDiciones

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

SHEEN R. (2018). La cultura organizacional y su impacto en la gestión empresarial. Un acercamiento a tres compañías. Universidad de lima. Fondo editorial.

TRIADO IVERN, X.M. et al. (2011). Administración de la empresa. Teoría y práctica ED. MacGraw Hill, Madrid