

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
	Bloque I. Introducción a la economía	
Semana 1	Tema 1. Fundamentos económicos 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Introducción 1.3. Macroeconomía, conceptos fundamentales 1.4. Microeconomía, conceptos fundamentales 1.5. Oferta y demanda, elementos 1.6. Economía agroalimentaria 1.7. Referencias bibliográficas	Test tema 1 (0,1 puntos)
Semana 2	Tema 2. Mercados y políticas públicas. Acercamiento al entorno agroalimentario 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Tres problemas económicos básicos 2.3. Oferta y demanda en el mercado agroalimentario 2.4. El mercado agroalimentario en el contexto de España 2.5. Papel económico del estado	Test tema 2 (0,1 puntos)
Semana 3	Tema 3. Producto y costes en la empresa agroalimentaria 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Introducción. Concepto de producto 3.3. Costes en el proceso de producción 3.4. La empresa en el sector agroalimentario. Figuras, principios y objetivo 3.5. Referencias bibliográficas	Test tema 3 (0,1 puntos)
	Bloque II. La empresa alimentaria como engranaje económico	Talleres virtuales (3,2 puntos)
Semana 4	Tema 4. La empresa, organización y estructura 4.1. ¿Cómo estudiar este tema? 4.2. Introducción y objetivos 4.3. Teoría, organización y modelos 4.4. Dirección en la empresa 4.5. Referencias bibliográficas	Lectura: La Industria alimentaria en el contexto español (1,6 puntos) Test tema 4 (0,1 puntos)
Semana 5	Tema 5. Inversión, financiación y desarrollo en la empresa 5.1. ¿Cómo estudiar este tema? 5.2. Estructura económico-financiera 5.3. Tipos de inversión 5.4. Fuentes y planificación financiera 5.5. Referencias bibliográficas	Test tema 5 (0,1 puntos)

CONTENIDO TEÓRICO		ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 6	<p>Tema 6. Planificación de la empresa en el sector alimentario. Distribución y comercialización de la producción</p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema? 6.2. Etapas y estrategias 6.3. Actividad productora y comercial 6.4. Decisiones productoras y comerciales 6.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 6 (0,1 puntos)</p>
Semana 7	Semana de repaso	
Semana 8	<p>Tema 7. Gestión y control de los costes</p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema? 7.2. Introducción 7.3. Costes y control. Concepto y acciones 7.4. Materiales, personal y cálculo de costes 7.5. Sistema de cálculo de costes 7.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Caso práctico: Resolución caso práctico, sobre gestión, costes y producción; en una empresa heladera artesanal (1,6 puntos)</p> <p>Test Tema 7 (0,1 puntos)</p>
Semana 9	<p>Bloque III. Gestión de la empresa alimentaria</p> <p>Tema 8. Análisis de coste, el volumen y el beneficio en empresas de alimentación</p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema? 8.2. Introducción 8.3. Planificación de beneficios 8.4. Análisis de coste y márgenes 8.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test tema 8 (0,1 puntos)</p>
Semana 10	<p>Tema 9. Gestión de recursos alimentarios</p> <p>9.1. ¿Cómo estudiar este tema? 9.2. Fuentes de recursos financieros 9.3. Gestión de la producción, distribución y comercialización del producto 9.4. Métodos de valoración 9.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Foro: Producción y calidad; costes vs beneficios (0,7 puntos)</p> <p>Test Tema 9 (0,1 puntos)</p>
Semana 11	<p>Tema 10. Gestión y control de calidad</p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema? 10.2. Principios, conceptos y enfoques 10.3. Gestión de calidad en el producto alimentario 10.4. Modelos e implantación en la gestión de calidad 10.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 10 (0,1 puntos)</p>

CONTENIDO TEÓRICO		ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (10 puntos)
Semana 12	<p>Tema 11. Análisis e investigación del mercado</p> <p>11.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>11.2. Introducción</p> <p>11.3. Producto como eje vertebrador del sistema</p> <p>11.4. Procesos, actividad comercial y planificación</p> <p>11.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Trabajo: Diseño de investigación comercial para empresa de alimentación, que proporcione información para toma de decisiones (1,6 puntos)</p> <p>Test Tema 11 (0,1 puntos)</p>
Semana 13	<p>Bloque IV. Marketing en la empresa alimentaria</p> <p>Tema 12. El consumidor, motivaciones y su papel para la empresa</p> <p>12.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>12.2. Procesos decisivos de consumo</p> <p>12.3. Determinantes y motivaciones en el consumo</p> <p>12.4. Actitudes y modelos de comportamiento</p> <p>12.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 12 (0,1 puntos)</p>
Semana 14	<p>Tema 13. Comunicación, estrategias y herramientas empresariales</p> <p>13.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>13.2. Concepto y procesos</p> <p>13.3. Estrategias y marketing en la gestión empresarial</p> <p>13.4. Herramientas, nuevas tecnologías y nuevas tendencias</p> <p>13.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 13 (0,1 puntos)</p>
Semana 15	Semana de repaso y asimilación bloques III y IV	
Semana 16	Semana de exámenes	

NOTA

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.