

# Curso Universitario

## Economía y Empresa Alimentaria



## Curso Universitario

### Economía y Empresa Alimentaria

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/economia-empresa-alimentaria](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/economia-empresa-alimentaria)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Estructura y contenido

---

*pág. 12*

04

Metodología

---

*pág. 16*

05

Titulación

---

*pág. 24*

# 01

# Presentación

La Industria de los alimentos abarca un gran porcentaje dentro del mercado global, motivo por el cual la rentabilidad empresarial es alta y hay una alta demanda de productos. Por lo que, los profesionales que cuenten con un saber a profundidad sobre los conceptos económicos que permean a este sector, los convierte en un recurso humano de gran valor y con este programa académico el estudiante logrará ser uno de ellos. Esto gracias a que el plan de estudios dotará al alumno de una amplia gama de conceptos financieros y de gestión, que le permitirán fortalecer sus habilidades de liderazgo de compañías de esta clase. Todo esto, por medio de una metodología 100% online que le permitirá tener mayor control sobre su tiempo.



“

*Forma parte de los profesionales del futuro y se un experto en la Industria Alimentaria, gracias a este Curso Universitario que te dará las herramientas necesarias para afianzar conceptos económicos”*



En la actualidad, la gran demanda de consumo de alimentos que existe ha llevado a incrementar la cantidad de empresas dentro de esta industria. Por esto, lograr un excelente posicionamiento es una tarea que requiere ser ejecutada por especialistas este campo y, sobre todo, que sepan administrar los recursos y bienes materiales de manera productiva.

Por lo anterior, TECH ha elaborado un Curso Universitario que proporcionará al alumno no solo una profundización de los conocimientos relativos a la especificidad de este ámbito, sino también aumentará sus competencias de visión estratégica, elemento fundamental para potenciar su perfil profesional. Además, se realizará una capacitación integral de los temas que se relacionan directamente con este ámbito, dotando a los estudiantes con los instrumentos necesarios para hacer frente a los retos actuales del mercado de alimentos.

Esto será posible gracias al completo temario de este programa académico el cual ofrece una actualización sobre la oferta y demanda en el mercado de alimentos, así como los costos de producción de alimentos dentro de una compañía y la estructura organizativa. Además, lograrán desarrollar una visión de las dinámicas económicas de este sector y las estrategias necesarias para afrontarlas.

Todo lo anterior, por medio de la innovadora metodología *Relearning*, la cual permite que esta titulación pueda ser impartida de manera 100% online, oportunidad con la que el estudiante podrá estudiar desde cualquier lugar y en el horario que desee, puesto a que contará con acceso durante las 24 horas del día a los recursos multimedia. Además, potenciará su habilidad resolutoria, debido a que analizará casos prácticos que lo situarán en la simulación de un entorno real.

Este **Curso Universitario en Economía y Empresa Alimentaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Economía y Empresa Alimentaria
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ◆ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ◆ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



*Alcanza la excelencia y destaca en el ámbito de la gestión económica de una Empresa Alimentaria*

“

*En corto tiempo te convertirás en un especialista en materia económica de la Industria Alimentaria, aspectos que te permitirán liderar una empresa de este mercado en constante crecimiento”*

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

*Gracias a que esta titulación es totalmente online, lograrás aprender desde la comodidad de tu casa y sin tener que someterte a rígidos horarios.*

*Un Curso Universitario que te ayudará a gestionar una empresa de la Industria Alimentaria con gran dominio y conocimiento del mercado.*



# 02 Objetivos

El objetivo primordial de este programa académico es proporcionar a los estudiantes un conocimiento actualizado sobre la demanda y oferta que existe dentro del mercado alimentario, con el objetivo de generen estrategias económicas efectivas que permitan un buen crecimiento empresarial. Así, lograrán expandir sus conocimientos en este campo y mejorar sus habilidades para realizar un balance financiero e identificar las oportunidades de expansión.







“

*Con el conocimiento que adquirirás sobre los métodos de financiación de una Empresa Alimentaria, implementarás estrategias que te permitan mantener un equilibrio de los estados contables”*



## Objetivos generales

---

- ♦ Controlar los aspectos matemáticos, estadístico y económicos que envuelven a las empresas alimentarias
- ♦ Analizar las tendencias en la producción y consumo de alimentos
- ♦ Valorar y reconocer la importancia sanitaria y preventiva de los programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la cadena alimentaria
- ♦ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos

“

*La mezcla entre los mejores contenidos multimedia y la metodología más novedosa del mercado, serán el cóctel perfecto para embriagarte de conocimientos”*





## Objetivos específicos

---

- ♦ Comprender el concepto de empresa, marco institucional y jurídico, así como el balance económico de una empresa
- ♦ Adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente y envase, así como identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad
- ♦ Conocer las fuentes de financiación, estados financieros y las diferentes áreas funcionales de una empresa
- ♦ Calcular e interpretar los valores obtenidos del Producto Interior Bruto y de la Renta Agraria para aplicaciones con fines económicos y de gestión empresarial



# 03

## Estructura y contenido

El pensum académico de este Curso Universitario ha sido creado por destacados profesionales en el campo de la Industria Alimentaria. De esta manera, los estudiantes obtendrán un conocimiento especializado sobre la gestión de una empresa para este sector y los factores económicos que se den tener en cuenta al momento de su administración. Esto, a partir de la revisión de recursos multimedia y el estudio de casos prácticos, que permitirá a los alumnos mejorar sus habilidades profesionales en este campo.





“

*Adquiere un conocimiento especializado sobre los conceptos de la economía y mejora tus habilidades para gestionar una Empresa del sector alimentario”*



## Módulo 1. Economía y empresa alimentaria

- 1.1. Conceptos básicos de economía
  - 1.1.1. La economía y la necesidad de elegir
  - 1.1.2. La frontera de posibilidades de la producción y sus aplicaciones en la producción
  - 1.1.3. El funcionamiento de una economía de mercado
  - 1.1.4. Las limitaciones del sistema de economía de mercado y las economías mixtas
- 1.2. Las curvas de demanda y de oferta
  - 1.2.1. Los agentes que participan en el mercado. La demanda y la oferta
  - 1.2.2. El equilibrio del mercado
  - 1.2.3. Desplazamientos de las curvas de oferta y demanda
- 1.3. Aplicaciones del análisis de la oferta y de la demanda
  - 1.3.1. El descenso de los precios agrícolas
  - 1.3.2. Precios máximos y mínimos
  - 1.3.3. Establecimiento de precios subvencionados o de sostenimiento
  - 1.3.4. Principales sistemas utilizados para ayudar a los agricultores
- 1.4. La demanda de bienes
  - 1.4.1. La demanda de consumo y la utilidad
  - 1.4.2. La demanda de mercado
  - 1.4.3. La demanda y el concepto de elasticidad
  - 1.4.4. La elasticidad de la demanda y el ingreso total
  - 1.4.5. Otras elasticidades
- 1.5. La producción en la empresa y costes de producción
  - 1.5.1. La producción en el corto plazo
  - 1.5.2. La producción y el largo plazo
  - 1.5.3. Los costes de la empresa a corto plazo
  - 1.5.4. Los costes a largo plazo y los rendimientos de escala
  - 1.5.5. Las decisiones de producción de la empresa y la maximización de los beneficios
- 1.6. Tipología de mercados
  - 1.6.1. Las formas de la competencia
  - 1.6.2. Los mercados de competencia perfecta
  - 1.6.3. La empresa competitiva y la decisión de producir
  - 1.6.4. Características básicas de la competencia imperfecta
  - 1.6.5. Monopolio, oligopolio y competencia monopolística





- 1.7. Las macromagnitudes económicas
  - 1.7.1. Producto Interior Bruto e Índice General de Precios
  - 1.7.2. Renta e inversión Pública
  - 1.7.3. Macromagnitudes agrarias
- 1.8. Estructura organizativa de la empresa. Tipos de empresas
  - 1.8.1. Empresario individual
  - 1.8.2. Empresa sin personalidad jurídica
  - 1.8.3. Empresa con personalidad jurídica
  - 1.8.4. Responsabilidad social de la empresa
  - 1.8.5. Entorno jurídico y entorno fiscal
- 1.9. Áreas funcionales de la empresa
  - 1.9.1. La financiación en la empresa: fondos ajenos y fondos propios
  - 1.9.2. La producción en la empresa
  - 1.9.3. Área de aprovisionamiento y métodos de gestión de inventarios
  - 1.9.4. Recursos humanos
- 1.10. Análisis de los estados financieros de la empresa
  - 1.10.1. Análisis patrimonial
  - 1.10.2. Análisis financiero
  - 1.10.3. Análisis económico

“ Alcanzar tus metas será posible gracias a los contenidos que ofrece este programa. No pienses más y empiézalo ya”

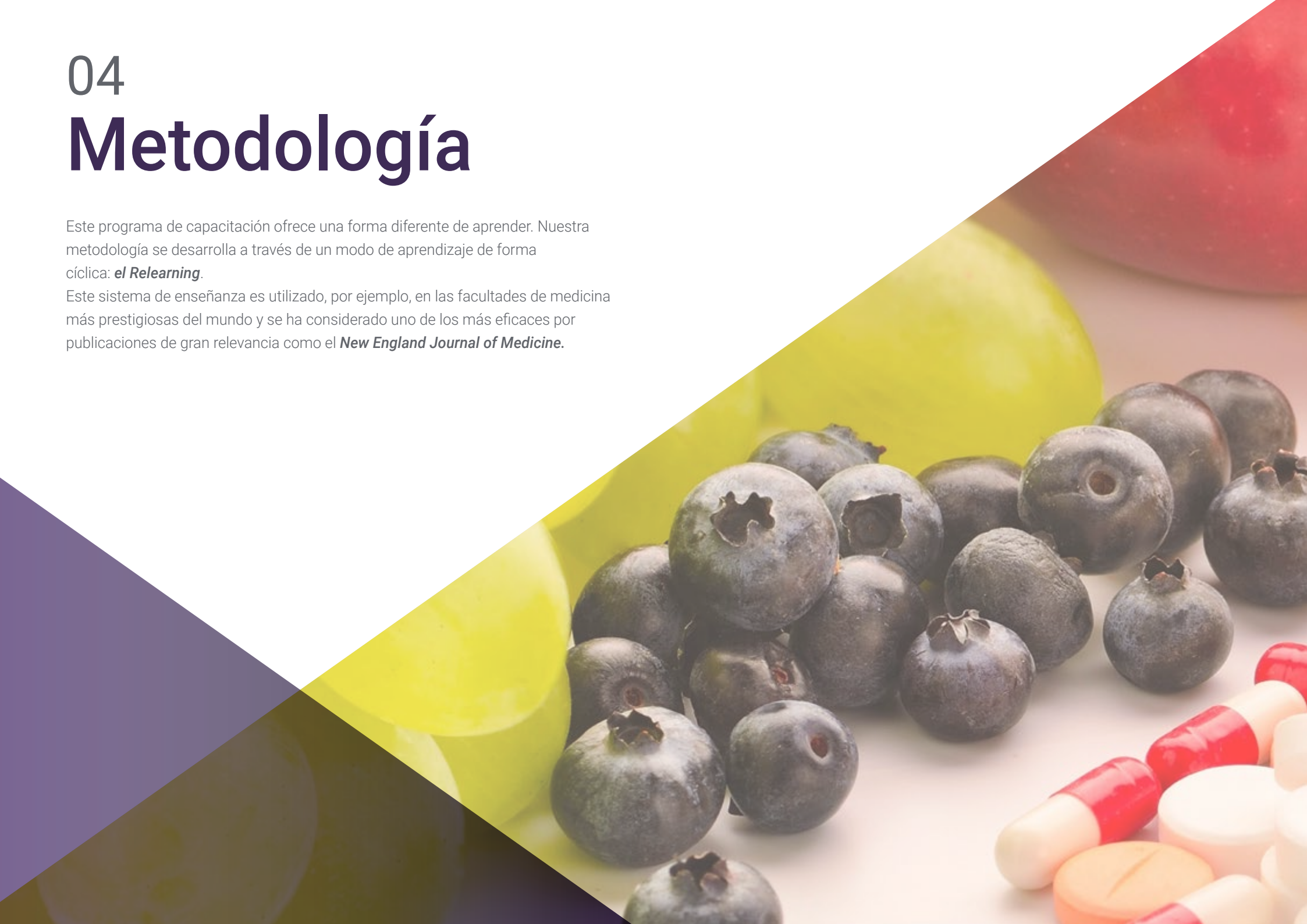


04

# Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el **New England Journal of Medicine**.





“

*Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”*

## En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

*Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.*



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.



“

*¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”*

#### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



## Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



*El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.*

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

*El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.*

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.





Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



#### Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

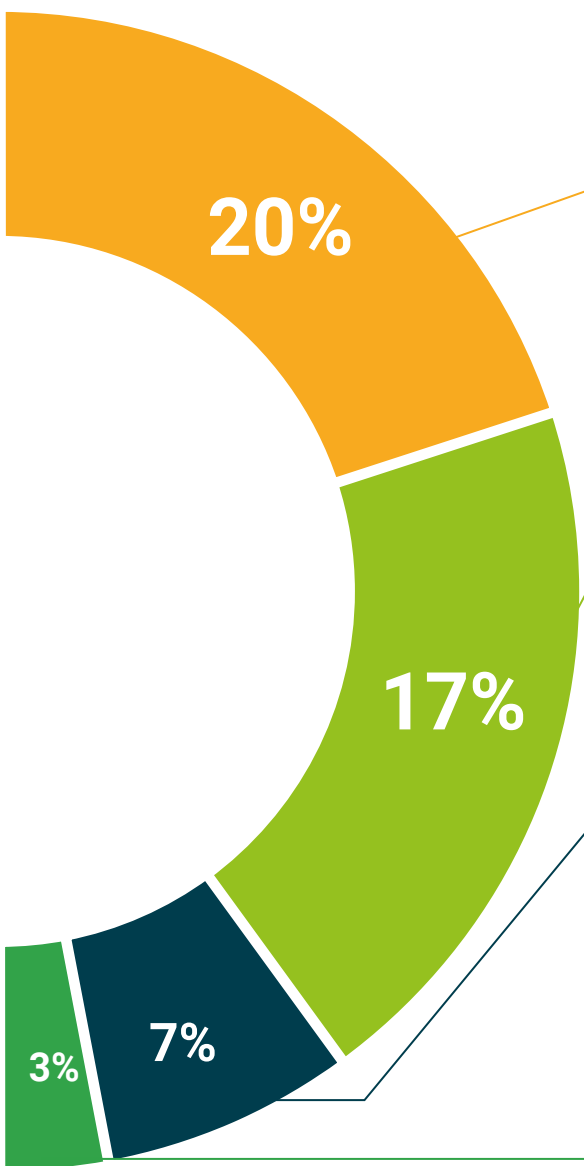
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





**Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



**Testing & Retesting**

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



**Clases magistrales**

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



**Guías rápidas de actuación**

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.





05

# Titulación

El Curso Universitario en Economía y Empresa Alimentaria garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Global University.



“

*Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”*

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Economía y Empresa Alimentaria** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

**TECH Global University**, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (**boletín oficial**). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Curso Universitario en Economía y Empresa Alimentaria**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**





## Curso Universitario

Economía y Empresa Alimentaria

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online



# Curso Universitario

## Economía y Empresa Alimentaria