



**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA**  
**GESTIÓN EMPRESARIAL**  
**Modalidad Regular**

**Departamento de Ciencia y Tecnología**

**Carrera Ingeniería en Alimentos**

**Núcleo Electivo**

**Correlativas:** Economía

**Carga horaria total:** 72 horas

**Docente:** Rodrigo Silva

**Año lectivo:** 2023 y 2024

**Objetivos**

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Dominar los conceptos de Administración Empresarial.
- Adquirir herramientas de Planificación.
- Conocer distintos tipos de responsabilidades empresariales.
- Adquirir conocimientos generales respecto de la gestión de los recursos humanos en las empresas.

**Saberes profesionales**

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.

**Contenidos mínimos:** Gestión administrativa de las empresas: estructura de las organizaciones, planeamiento. Criterios de organización, integración de personal, dirección y control. Gestión comercial: el mercado, la conducta del consumidor, elementos de la gestión comercial. Gestión de la producción: el planeamiento y la organización, técnicas de diseño y optimización de los recursos. Gestión de los

recursos humanos: administración de los recursos humanos, la capacitación y evaluación del desempeño. Definición de la misión, visión y estrategia de la empresa. Aspectos económicos y financieros

### **Programa analítico**

**Unidad 1: Concepto y objeto de la administración de empresas.** Concepto de empresa. Evolución histórica de la empresa. Teorías de la empresa. Concepto de empresario y de administrador. Concepto de administración. Administración y empresas de alimentos en el contexto actual. Administración y mundo del trabajo contemporáneo. Las Organizaciones desde la perspectiva legal: tipos y clasificación. Sociedades reguladas por la Ley de Sociedades Comerciales. Voluntad Social. Constitución. Órganos de contralor

**Unidad 2: Planificación.** Objetivos de la Planificación. Planificación y desempeño. Fijación de metas y preparación de planes. Herramientas y técnicas de planificación. Presupuestos: tipos. Aplicación práctica.

**Unidad 3: Organización.** Estructura Organizacional. Diferentes tipos de estructura. Centralización y Descentralización. Departamentalización: Concepto y tipos. Estructura Formal e Informal. Herramientas de la organización: Organigramas, Cursogramas, Manual de Funciones, Manual de Procedimientos (concepto y casos prácticos de cada uno de ellos).

**Unidad 4: Integración y Dirección.** Teorías y técnicas del management de personas. Taylor y Fayol. Elton Mayo y la psicología industrial. El Modelo Burocrático de Max Weber. Otras teorías. Comunicación, negociación y diálogo en la empresa. Liderazgo.

**Unidad 5: Administración de los Recursos Humanos.** Los recursos como medio para producir: Materiales, Humanos y de conexión. La organización de las empresas. Organigramas clásicos. Nuevas tendencias. El cuadro de mando integral. El sistema de gestión del recurso humano. Sus subsistemas. Las políticas de las empresas. El sistema de gestión por competencias. La gestión por objetivos. Diferencias. La teoría de Dave Ulrich sobre la función de la gestión de los recursos humanos. Rol estratégico y rol funcional. La descripción de puestos.

**Unidad 6: Toma de Decisiones.** El proceso decisorio. ¿Quién toma las decisiones en la empresa? Clases de problemas y decisiones. Estilo de toma de decisiones.

**Unidad 7: Control.** El proceso de control y su importancia. Herramientas para controlar el desempeño de la Organización.

**Unidad 8: Responsabilidad de la empresa.** Introducción: contexto global, ética, trabajo y responsabilidad de las empresas. Eficiencia, legalidad, programas de RSE y responsabilidad. La acción ética empresarial. La responsabilidad y la comercialización. La responsabilidad y el personal. Responsabilidades del empresario, del administrador, de los mandos medios y del empleado en general. Cuestiones adicionales: *stakeholders*, balances sociales, etc.

## **Bibliografía**

### Bibliografía obligatoria

- Hermida, J., Kastika, E., & Serra, R. (2004). Administración y estrategia (No. 658.02 HERMa).
- Robbins, S., & Coulter, M. (2000). Administración. Sexta Edición en español. México, Editorial Prentice-Hall Hispanoamericana SA.

### Bibliografía de consulta

- Alier, J. M., & Schlüpmann, K. (1993). La ecología y la economía. Cidade do México: Fondo de Cultura Económica.

## **Organización de las clases**

La asignatura es teórica/teórico-práctica, con 24 horas de actividades prácticas que consisten en la resolución y discusión de casos prácticos.

**Clase expositiva:** Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

**Clase de resolución y discusión de análisis de casos:** El estudiantado cuenta con seminarios que incluyen preguntas y análisis de casos que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas el equipo docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón, material digital multimedia, textos y aula virtual.

### Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. Las instancias evaluativas calificadas constan de dos exámenes parciales teórico-prácticos, con sus respectivos recuperatorios y un examen integrador (en caso de no promocionar).

### Cronograma tentativo

Clase	Tema	Tipo de actividad
1	Unidad 1	Clase expositiva
2	Unidad 2	Clase expositiva / Análisis de casos
3	Unidad 2	Clase expositiva / Análisis de casos
4	Unidad 3	Clase expositiva / Análisis de casos
5	Unidad 3	Clase expositiva / Análisis de casos
6	Unidad 4	Clase expositiva / Análisis de casos
7	Unidad 4	Clase expositiva / Análisis de casos
8	Primer parcial	Evaluación
9	Unidad 5	Clase expositiva / Análisis de casos
10	Unidad 5	Clase expositiva / Análisis de casos

11	Unidad 6	Clase expositiva / Análisis de casos
12	Unidad 6	Clase expositiva / Análisis de casos
13	Unidad 7	Clase expositiva / Análisis de casos
14	Unidad 7	Clase expositiva / Análisis de casos
15	Unidad 8	Clase expositiva / Análisis de casos
16	Segundo parcial	Evaluación
17	Recuperatorios	Evaluación
18	Integrador	Evaluación