

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS



SÍLABO

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
EMPRESARIAL
SEMESTRE ACADÉMICO: 2023-B
DOCENTE(S): JUAN R. SOSA NUÑEZ

CALLAO - PERÚ

2023



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Asignatura : ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL
- 1.2 Código : IIA 610
- 1.3 Carácter : OBLIGATORIO
- 1.4 Requisito : IA 309 INGENIERÍA ECONÓMICA Y FINANCIERA
- 1.5 Ciclo : VI
- 1.6 Semestre Académico : 2023-B
- 1.7 N° de horas de clase: : 4 horas semanales (Teoría: 2 horas /Práctica: 2 horas)
- 1.8 N° de créditos : 3 créditos
- 1.9 Duración: : 16 semanas
- 1.10 Profesor(a): : JUAN REYNALDO SOSA NÚÑEZ
- 1.11 Modalidad : Presencial

II. SUMILLA

La asignatura de Administración y Gestión Empresarial pertenece al área de estudios de especialidad, es de naturaleza teórico práctico y de carácter obligatorio. Su propósito es capacitar al estudiante para desempeñarse en los diferentes campos de la industria de alimentos, autogestionar su propia con responsabilidad social. El contenido se organiza en 4 unidades de aprendizaje:

Unidad I: La administración, la empresa y el entorno.

Unidad II: Planeación.

Unidad III: Organización, integración de personal.

Unidad IV: Dirección y control.

III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

3.1. Competencias generales

De acuerdo con las competencias transversales establecidas en el modelo de la Universidad Nacional del Callao, el curso de Administración y Gestión Empresarial aporta las siguientes competencias generales:

• **CG1. Comunicación.**

Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad.

- **CG2. Trabaja en equipo.**

Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos.

- **CG3. Pensamiento crítico.**

Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocritico y asumiendo la responsabilidad de sus actos.

3.2. Competencias específicas

Están vinculadas a la carrera profesional y son planteadas por cada programa.

Para el programa de: Ingeniería de Alimentos, las competencias específicas son:

- a) Responsabilidad Social: Conoce y comprende la necesidad de cuidar el medio ambiente, optimiza el uso de los recursos de manera responsable, velando por la calidad y seguridad alimentaria.
- b) Emprendedor e Innovador: Aplica conocimientos de gestión y emprendimiento desarrollando soluciones innovadoras, mediante el desarrollo de proyectos de plantas industriales para transformar y conservar los alimentos que respondan a la demanda social con responsabilidad medio ambiental y sentido crítico.
- c) Gestión y Liderazgo: Gestiona (optimiza, formula, evalúa, diseña, supervisa, administra) los recursos y procesos alimentarios a través de la planeación, ejecución y evaluación para su optimización. Lidera los procesos y equipos de plantas piloto y proyecta a nivel industrial para transformar y conservar los alimentos.
- d) Investigación: Investiga, sistematiza y desarrolla los procesos tecnológicos en productos innovadores Aplica protocolos de investigación, diseños experimentales y escalamiento en el recurso alimentario que den valor agregado al alimento. Difunde investigaciones individuales e interdisciplinarias fin de contribuir en la mejora de las condiciones de producción de alimentos y bebidas, contribuyendo a la calidad y seguridad alimentaria de la comunidad.

IV. CAPACIDADES

- C1.** Aplica conceptos sobre los fundamentos de la administración empresarial y su importancia dentro del contexto global, describiendo las particularidades y funcionales principalmente enfocado a la industria de alimentos, para lo cual se proporcionarán las respectivas fuentes referenciales.
- C2.** Aplica el proceso de planificación y describe las actividades en el ámbito de la industria de los alimentos, para lo cual se proporcionarán las respectivas fuentes referenciales.
- C3.** Aplica los procesos de organización e integración de personal y describe las actividades en al ámbito de la industria de los alimentos, para lo cual se proporcionarán las respectivas fuentes referenciales.
- C4.** Aplica los procesos de dirección y control, su importancia en la gestión de las organizaciones y describe las actividades con énfasis en la industria de los

alimentos, para lo cual se proporcionarán las respectivas fuentes referenciales.

IV. ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de aprendizaje N° 1: La administración, la empresa y su entorno			
Inicio: 22 de agosto Término: 05 de setiembre 2023			
LOGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Aplica conceptos sobre los fundamentos de la administración empresarial y su importancia dentro del contexto global, describiendo las particularidades y funcionales principalmente enfocado a la industria de alimentos.			
Producto de aprendizaje: Presentación de trabajo en archivo digital sobre el desarrollo de la administración empresarial competitiva y socialmente responsable en la industria de alimentos. El estudiante realizara una actividad que le permita comprobar la actividad empresarial.			
N° sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
SESIÓN 1	Presentación del curso: silabo La organización. Los gerentes: Funciones, enfoques.	Explica los conceptos de la administración empresarial como ciencia y detalla sus particularidades según las referencias bibliográficas.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 2	La administración en un entorno global.	Examina el entorno organizacional y sus componentes en ámbito global.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 3	La administración y su rol de responsabilidad social y ética.	Examina el impacto de social y ético en la administración.	Informe/Ficha de cotejo
	Evaluación Unidad I	05 de setiembre 2023	Cuestionario

Unidad de aprendizaje N° 2: Planeación			
Inicio: 12 de setiembre Término: 03 de octubre 2023			
LOGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Aplica el proceso de planificación y describe las actividades en el ámbito de la industria de los alimentos.			
Producto de aprendizaje: Presentación de trabajo en archivo digital sobre los procesos de planificación y organización en la industria alimentaria. El estudiante realizara una actividad que le permita comprobar la actividad empresarial.			
N° sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
SESIÓN 4	El proceso de toma de decisiones	Aplica en casos prácticos el proceso de la toma de decisiones en una organización empresarial.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 5	Planeación. Concepto. Propósito.	Aplica el proceso de planeación en casos prácticos.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 6	Tipos de planeación, importancia y	Explica las diferencias entre los tipos de planes	Informe/Ficha de cotejo

	alcances.	en una organización empresarial	
SESIÓN 7	La administración estratégica	Aplica las seis etapas de la administración estratégica en una organización empresarial.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 8	Revisión Unidad II Evaluación Unidad II	10 de octubre 2023	Cuestionario

Unidad de aprendizaje N° 3: Organización, integración de personal

Inicio: 17 de octubre Término: 31 de octubre 2023

LOGRO DE APRENDIZAJE

Capacidad: Aplica los procesos de organización e integración de personal y describe las actividades en el ámbito de la industria de los alimentos, para lo cual se proporcionarán las respectivas fuentes referenciales.

Producto de aprendizaje: Presentación de trabajo en archivo digital sobre el desarrollo de la administración empresarial agraria. El estudiante realizará una actividad que le permita comprobar la actividad empresarial.

N° sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
SESIÓN 9	La organización. Propósito.	Identifica los elementos de la estructura organizacional de una empresa.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 10	Organizaciones mecanicistas y orgánicas.	Compara las organizaciones mecanicistas y orgánicas con casos prácticos.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 11	Integración de personal	Planifica las etapas del proceso de la administración de recursos humanos en un caso práctico.	Informe/Ficha de cotejo
	Evaluación de la Unidad III	31 de octubre 2023	Cuestionario

Unidad de aprendizaje N° 4: Dirección y control.

Inicio: 07 de noviembre Término: 28 de noviembre 2023

LOGRO DE APRENDIZAJE

Capacidad: Aplica los procesos de dirección y control, su importancia en la gestión de las organizaciones y describe las actividades con énfasis en la industria de los alimentos.

Producto de aprendizaje: Presentación de trabajo en archivo digital sobre el desarrollo de la administración empresarial agraria. El estudiante realizará una actividad que le permita comprobar la actividad empresarial.

N° sesión Horas	Temario/Actividad	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
--------------------	-------------------	----------------------	----------------------------

Lectivas			
SESIÓN 12	Comportamiento organizacional	Establece diferencias entre los principales modelos de comportamiento organizacional.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 13	Liderazgo.	Establece diferencias entre los principales modelos de liderazgo.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 14	Proceso de comunicación	Identifica los componentes de la comunicación en un caso práctico.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 15	Proceso de control	Aplica el proceso de control en un caso práctico.	Informe/Ficha de cotejo
SESIÓN 16	Revisión Unidad IV Evaluación IV	05 de diciembre 2023	Cuestionario

V. METODOLOGIA

Las diferentes estrategias que usarán para el logro efectivo del proceso enseñanza aprendizaje que contribuya a la formación de las competencias que requiere el estudiante.

5.1. Herramientas metodológicas de comunicación

Clases presenciales dinámicas.

Talleres de aplicación presenciales.

Tutorías presenciales y virtuales.

5.2. Herramientas metodológicas en el aula.

Estudio de casos.

Aprendizaje basado problemas.

Aula invertida.

Retroalimentación.

VI. INVESTIGACIÓN FORMATIVA. Al término de cada unidad de aprendizaje los estudiantes deberán presentar un trabajo de investigación básico relacionados con el contenido temático de la unidad. Se darán las pautas para la realización de los trabajos: objetivos, metodología y referenciales. Los trabajos realizados individualmente o en equipo serán expuestos y discutidos en el aula.

VII. RESPONSABILIDAD SOCIAL. Dentro de las tareas, en algunos casos, simultáneamente se incorporan contenidos relacionados con aspectos relacionados con valores, ética y responsabilidad social.

VIII. MEDIOS Y MATERIALES

MEDIOS INFORMÁTICOS	MATERIALES DIGITALES
a. Computadora	b. Diapositivas de clase
c. Internet	d. Texto digital
e. Correo electrónico	f. Vídeos
g. Plataforma virtual	h. Tutoriales
i. Software educativo	j. Enlaces web
k. Pizarra digital	

IX. SISTEMA DE EVALUACIÓN

ASPECTOS	PESO
EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS	40%
EVALUACIÓN DE PROCEDIMIENTOS	30%
EVALUACIÓN ACTITUDINAL	10%
EVALUACIÓN DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA	15%
EVALUACIÓN DE EXTENSIÓN Y RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA	5%
TOTAL	100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CAP.	EVALUACIÓN Productos de aprendizaje	EVALUACIÓN	SIGLAS	PESO
1,2,3 y 4	Evaluación de conocimientos	Cuestionario	EC1	0.40
1,2,3 y 4	Trabajos prácticos por sesión de clase.	Ficha de cotejo/Informe	TP2	0.30
1,2,3 y 4	Participación en clase, responsabilidad, puntualidad.	Ficha de observación	EA3	0.10

1,2,3 y 4	Trabajos de investigación formativa	Rúbrica	EF4	0.15
1,2,3 Y 4	Actividades de extensión y responsabilidad social.	Ficha de cotejo	RS5	0.05

EL PROMEDIO FINAL SE OBTIENE A TRAVÉS DE LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$PF = EC1*0.45 + TP2*0.30 + EA3 * 0.10 + EF4* 0.15 + RS5*0.05$$

REQUISITOS PARA APROBAR LA ASIGNATURA

- Participación en todas las tareas de aprendizaje.
- Asistencia mínima del 70%.
- La escala de calificación es de 0 a 20.
- El estudiante aprueba si su nota promocional es mayor o igual a 11.

X. FUENTES DE INFORMACIÓN

FUENTE BASICA:

Robbins, S. & Coulter, M. (2018). *Administración*.(13ra ed.). Editorial Prentice Hall.

FUENTES COMPLEMENTARIAS:

Chiavenato, I. (2019). *Introducción la Teoría General de la Administración: Una visión integral de la moderna administración de las organizaciones*. (9na. ed.), Editorial McGraw Hill.

Chiavenato, I (2020). *La gestión del talento humano*. (5ta. ed.) Editorial McGraw Hill.

Daft, R. (2019). *Teoría y Diseño Organizacional*. (12da. ed.). Cengage Learning.

Jerico, P. (2011). *La nueva gestión del talento humano: Construyendo compromiso*. Pearson Educación.

Jones, G. y Jorge, J. (2014). *Administración contemporánea*. (8va. ed.). McGraw Hill Interamericana.

Koontz, H.& Wehrich, H. (2017). *Administración: Una perspectiva global empresarial y de innovación*. (15ta. ed.). Editorial McGraw Hill.

Pérez, J. y Veiga, C. (2013). *Control de la gestión empresarial: Textos y casos*. ESIC Editorial.

Williams, Ch. (2013). *Admon Administración*. (6ta. ed.). Editorial CENGAGEE Learning;