

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2025-2026

Identificación y características de la asignatura					
Código	EIA: 501123 CUSA: 50211				
Denominación (español)	Economía y Gestión de Empresas				
Denominación (inglés)	Economics and business management				
Titulaciones	GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS GRADO EN INGENIERÍA DE LAS EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS GRADO EN INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Formación básica				
Materia	Empresa				
Carácter	Básico	ECTS	6	Semestre	2º
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
EIA Eva Crespo Cebada		108		ecreceb@unex.es	
CUSA Alberto Carrillo Espinosa					
Área de conocimiento	Economía Aplicada				
Departamento	Economía				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Eva Crespo Cebada				
Competencias					
Competencias básicas CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.					

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales para ciencia y tecnología de los alimentos

CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG2 - En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG3 - En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

CG4 - En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

CG5 - En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública ser capaces de intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

CG6 - En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG7 - En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing ser capaces de asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.

CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

Competencias generales para las ingenierías

CG7 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

CG8 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

CG12 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

Competencias Transversales

CT1 - Dominio de las TIC.

Competencias específicas

CEB7 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.

Contenidos

Breve descripción del contenido

La asignatura consta de dos partes: Principios Básicos de Economía para la Empresa (parte I) y Gestión de Empresas (parte II).

En la primera parte se pretende introducir al alumno en el conocimiento del funcionamiento de la Economía y de los diferentes sistemas de organización de mercados, incluyendo los principales conceptos de teoría microeconómica. Posteriormente, y partiendo de los supuestos de competencia perfecta, se abundará en otras formas de mercado, como mercados monopolísticos, oligopolísticos y de competencia monopolística. Se completa esta parte con el estudio de las principales macromagnitudes, con especial interés en la medición del Producto Interior Bruto y de la Renta Agraria, cómo calcularlos e interpretar dichos valores.

La segunda parte de la asignatura (Gestión de Empresas), se centra en introducir al alumno en el mundo de la empresa, desde el marco formal y jurídico para la constitución de la misma, alternativas empresariales, las diferentes áreas funcionales de la empresa, estados financieros y fuentes de financiación a los que pueden acceder las empresas para un desarrollo correcto de su actividad productiva.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS

1 FIN DE LA POBREZA	2 ENERGÍA LIMPIA	3 SAÚDE Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
☐	☐	☐	X	☐	☐
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
☐	X	X	☐	☐	X
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	☐
☐	☐	☐	☐	☐	☐

Temario de la asignatura
Parte I: Principios Básicos de Economía para la Empresa
Denominación del tema 1: Conceptos básicos de economía. Contenidos del tema 1: La economía y la necesidad de elegir. La escasez y la elección. La frontera de posibilidades de la producción. Las aplicaciones de la frontera de posibilidades de la producción. El funcionamiento de una economía de mercado. Las limitaciones del sistema de economía de mercado. Las economías mixtas. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7. Resultados de aprendizaje: R26

Denominación del tema 2: Las curvas de demanda y de oferta. Contenidos del tema 2: Los agentes que participan en el mercado. La demanda. La oferta. El equilibrio del mercado. Desplazamientos de las curvas de oferta y demanda. Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema 3: Aplicaciones del análisis de la oferta y de la demanda. Contenidos del tema 3: El descenso de los precios agrícolas. Precios máximos y mínimos. Establecimiento de precios subvencionados o de sostenimiento. Principales sistemas utilizados para ayudar a los agricultores. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema 4: La demanda de bienes. Contenidos del tema 4: La demanda de consumo y la utilidad. La demanda de mercado. La demanda y el concepto de elasticidad. La elasticidad de la demanda y el ingreso total. Otras elasticidades. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema 5: La producción en la empresa. Contenidos del tema 5: La producción en el corto plazo. La producción y el largo plazo. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema 6: Los costes de producción. Contenidos del tema 6: Los costes de la empresa a corto plazo. Los costes a largo plazo y los rendimientos de escala. Las decisiones de producción de la empresa y la maximización de los beneficios. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26

Denominación del tema 7: Tipología de mercados. Contenidos del tema 7: Las formas de la competencia. Los mercados de competencia perfecta. La empresa competitiva y la decisión de producir. Características básicas de la competencia imperfecta. Las causas de imperfección en los mercados. Monopolio, oligopolio y competencia monopolística. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema 8: Las macromagnitudes económicas. Contenidos del tema 8: Producto Interior Bruto; Índice General de Precios; Renta; Inversión Pública; Macromagnitudes agrarias. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1. Resultados de aprendizaje: R26
Parte II: Gestión de empresas
Denominación del tema 9: La empresa y el empresario. Contenidos del tema 9: La empresa como unidad económica. Responsabilidad social de la empresa. Entorno jurídico. Entorno fiscal. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Denominación del tema 10: Estructura organizativa de la empresa. Tipos de empresas. Contenidos del tema 10: Empresario individual. Empresa sin personalidad jurídica. Empresa con personalidad jurídica. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Denominación del tema 11: La creación de empresas. Contenidos del tema 11: Plan de empresa. Herramientas de ayuda para la creación de empresas. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG2, CG3, CG4, CG6, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Denominación del tema 12: Áreas funcionales de la empresa. Contenidos del tema 12: La financiación en la empresa: fondos ajenos y fondos propios. La producción en la empresa. Área de aprovisionamiento y métodos de gestión de inventarios. Recursos humanos. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG4, CG5, CG7, CG8, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Denominación del tema 13: Introducción a la contabilidad. Contenidos del tema 13: Concepto de contabilidad. Estructura del activo y del pasivo. Principales documentos contables: el balance de situación, la cuenta de pérdidas y ganancias, la memoria. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27

Denominación del tema 14: Análisis de los estados financieros de la empresa. Contenidos del tema 14: Análisis patrimonial. Análisis financiero. Análisis económico. Competencias adquiridas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG 7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Prácticas
Denominación del tema: Práctica 1: El equilibrio competitivo: estática comparativa. Contenidos de la práctica: Análisis del mercado y de la empresa en competencia perfecta desde una perspectiva práctica, mediante el análisis gráfico y numérico. Elaboración de ejercicios prácticos. Desarrollo de las gráficas representativas del mercado competitivo y la oferta en competencia perfecta. Análisis y discusión de los resultados. Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema: Práctica 2: Competencia imperfecta en mercados agroalimentarios. Contenidos de la práctica: Análisis de los mercados de competencia imperfecta desde una perspectiva práctica, mediante el análisis gráfico y numérico. Elaboración de ejercicios prácticos. Desarrollo de las gráficas representativas de las formas de mercado: monopolio, oligopolio y competencia monopolística. Análisis y discusión de los resultados. Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema: Práctica 3: Aplicación del análisis de oferta y demanda en mercados agroalimentarios Contenidos de la práctica: Resolución de ejercicios prácticos y desarrollo de las gráficas representativas del mercado agrario: precios máximos, precios mínimos, precios subvencionados. Análisis y discusión de los resultados. Resolución de ejercicios prácticos y desarrollo de las gráficas representativas de los principales sistemas de apoyo a los agricultores: mantenimiento de precios, limitación de la oferta agraria, ayudas a la renta de los agricultores. Análisis y discusión de los resultados. Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8. Resultados de aprendizaje: R26
Denominación del tema: Práctica 4: La responsabilidad social corporativa de las empresas. Contenidos de la práctica: Análisis de las actuaciones en materia de responsabilidad social de las empresas desde un punto de vista aplicado. Trabajo en grupos de casos reales. Análisis y discusión de los resultados. Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27
Denominación del tema: Práctica 5: Un caso práctico del funcionamiento de la empresa agroalimentaria. Contenidos de la práctica: Análisis de la estructura organizativa de las empresas agroalimentarias: la decisión de la forma jurídica, el sistema de producción, el área de aprovisionamiento, los recursos financieros y el área de personal. Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CT1, CEB7. Resultados de aprendizaje: R27

Denominación del tema: **Práctica 6: Análisis de balances y Análisis financiero de la empresa.**

Contenidos de la práctica: Elaboración e interpretación de balances. Cálculo e interpretación de ratios económicos y financieros.

Competencias que desarrolla: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG7, CG8, CEB7.

Resultados de aprendizaje: R27.

Durante el desarrollo de todo el temario de la asignatura de trabajarán transversalmente los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tem a	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	7	2,5						4,5
2	6	2						4
3	6	2,5					0,5	3
4	5,5	2,5						3
5	6	2						4
6	6,5	2,5						4
7	6,5	2						4,5
8	6	2,5						3,5
9	7	2					0,5	4,5
10	7	2						5
11	7,5	3,5						4
12	6	2						4
13	9	4					0,5	4,5
14	7,5	3,5						4
15	6	2						4
16	7	2,5					0,5	4
Práctica 1	6,5					2,5		4
Práctica 2	5,5					2,5		3
Práctica 3	6,5					2,5	0,5	3,5
Práctica 4	6,5				2,5			4
Práctica 5	7				2,5		0,5	4
Práctica 6	5,5					2,5		3
Evaluación	6	2						4
TOTAL ECTS	150	42			5	10	3	90

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).
 P: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) LAB:
 L: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)
 O: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes) SEM:
 S: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes). TP:
 Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
 EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

Para cada tema, se proporcionará documentación previamente que los alumnos deberán leer antes de clase. Posteriormente se realizará una exposición por parte del profesor, para explicar aquellos conceptos que más dificultad puedan plantear, complementándose dicha exposición con preguntas a los alumnos. Las clases se apoyarán en todos los temas en los que sea posible en el análisis y estudio por parte de los alumnos en grupo de artículos de revistas especializadas o de la prensa, que posteriormente se comentarán entre toda la clase.

Se desarrollarán sesiones de problemas en algunos temas, que tratarán de fijar los conocimientos adquiridos y dar una visión práctica al alumno. Además, y para algunos de los bloques de la asignatura, se desarrollarán sesiones prácticas en el aula de informática.

Resultados de aprendizaje

RA26 - Una vez que el alumno haya superado la materia habrá adquirido los conocimientos básicos relacionados con la Micro y Macroeconomía, así como una visión de las herramientas más esenciales que se utilizan en la gestión de una empresa.

RA27 - Se presta especial atención a la relación empresa/entorno empresarial/sociedad, proporcionándose a los alumnos una visión práctica de las posibilidades y complejidades de la creación y puesta en marcha de una empresa.

Sistemas de evaluación

El sistema de evaluación será con carácter general por evaluación continua. No obstante, también existe la posibilidad de realizar una prueba final alternativa de carácter global.

Sistema de evaluación continua:

El alumno será evaluado mediante una evaluación final de los conocimientos (70%) y un sistema de evaluación continua y asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales (30%).

1. Evaluación final de los conocimientos mediante examen:

- El examen constará de dos partes diferenciadas: la primera se corresponde con los temas 1 a 8 y la segunda con los temas 9 a 16.

- Ambas partes constarán de un cuestionario con número variable de preguntas de desarrollo o tipo test con respuestas verdaderas únicas, así como problemas.

Examen temas 1 a 8 35%

- La nota mínima de cada parte del examen que será necesaria para aprobar la asignatura es de 3 puntos sobre 10 es decir, aquellos alumnos con notas inferiores a 3 en alguno de los exámenes, no aprobarán aunque al sumar los puntos del resto de las partes evaluables de la asignatura salga una nota superior a 5.

Examen bloque 9 a 16 35%

Total examen final

70%

2. Evaluación continua y asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales

El aprendizaje de la parte práctica de la asignatura se evaluará continuamente, mediante control de asistencia a las sesiones prácticas, su participación en las mismas y la entrega las tareas propuestas por el profesor. Valoración según criterios de evaluación de las actividades y trabajos solicitados por el profesor relacionados con las clases de grupo grande, prácticas y tutorías programadas realizadas durante el curso.

30%

Total asistencia actividades presenciales

30%

Nota: La asistencia con aprovechamiento a más del 80% de horas presenciales de grupo grande y a más del 80% de las horas presenciales de seminario/laboratorio/prácticas de la asignatura, así como la entrega de todos los trabajos de la asignatura es condición indispensable para poder presentarse a los exámenes parciales, que será eliminatorios a partir de una calificación de 5.

Alternativamente, en base a la RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020, el alumno puede optar por la modalidad de Evaluación Única. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar el impreso de solicitud que se encuentra disponible en AVUEX de la asignatura en el apartado correspondiente durante el periodo establecido según la normativa vigente.

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global:

Cuando un estudiante no realice esta comunicación, se entenderá que opta por la evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocatoria ordinaria de ese semestre.

El sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global que se propone en el plan docente de la asignatura de Economía y Gestión de Empresas se aplicaría de la siguiente manera:

- Examen final escrito que tendrá dos partes: la primera parte (representa el 70% de la calificación total de la asignatura) constará de un cuestionario con número variable de preguntas de desarrollo o tipo test con respuestas verdaderas únicas.
- La segunda parte (representa el 30% de la calificación total de la asignatura) consistirá en un examen sobre los contenidos trabajados en el temario teórico-práctico de la asignatura.

Bibliografía (básica y complementaria)

ALONSO, R. y SERRANO, A. (2000). "Economía de la empresa agroalimentaria". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

ALONSO, R.; SERRANO, A. y ALARCÓN, S. (1999). "La logística en la empresa agroalimentaria". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

ARANDA, A. (2003). "Contabilidad Analítica". Ed. Síntesis.

BALLESTERO, E. (2000). "Economía de la empresa agraria y alimentaria". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

BLANCO, J. M. (2008). "Economía. Teoría y Práctica". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

BUENO, E. (2006). "Curso básico de economía de la empresa. Un enfoque de organización". Ed. Pirámide (4ª edición). Madrid.

CALDENTEY, P. y GÓMEZ, A.C. (1993). "Economía de los mercados agrarios". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

CUERVO, A. (2008). "Introducción a la Administración de Empresas". Ed. Civitas.

DIEZ, E.; GALÁN, J.L. y MARTÍN, E. (1996). "Introducción a la economía de la empresa I y II". Ed. Pirámide. Madrid.

DRUMMOND, H.E. (2011). "Agricultural economics". Upper Saddle River. NJ: Prentice Hall.

FRANK, R.H. (1999). "Microeconomía y conducta", McGraw Hill.

MANKIW, N.G. (2005). "Economía". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

MAYNAR, P. (Coord.) (2007). "La economía de la empresa en el espacio europeo de educación superior". Ed. McGrawHill.

MOCHÓN, F. (2005). "Economía. Teoría y Política". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

MOCHÓN, F. (2010). "Principios de economía". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

PARRA, F. (2005). "Gestión de stocks", Ed. ESIC. Madrid.

PÉREZ, E. (2002). "Curso de introducción a la economía de la empresa". Centro de Estudios Ramón Areces.

PÉREZ, E. (2009). "Casos Prácticos de Introducción a la Economía de la Empresa". Ed. Centro de Estudios Ramón Areces.

PYNDYCK, R.S. y RUBINFELD, D.L. (2003). "Microeconomía", Prentice Hall.

RODRIGO, C. (1994). "Fundamentos de economía de la empresa: una perspectiva teórica". Ed. Pirámide, Madrid.

SÁNCHEZ, R. y GÓNZALEZ, J. (2012). "Administración de empresas: Objetivos y decisiones". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

SAMUELSON, P.A. y NORDDHAUS, W.D. (2006). "Economía". Ed. McGraw-Hill. Madrid.

SUAREZ, A. (1996). "Curso de economía de la empresa. Ed. Pirámide. Madrid.

VARIAN (1998). "Microeconomía intermedia. Un enfoque actual", Antoni Bosch editor.

Recursos Web y multimedia

<http://www.ipyme.org/es-ES/Paginas/Home.aspx>

<http://www.camaramadrid.es/>

<http://www.emprendelo.es>

<http://madridemprende.esmadrid.com/>

<http://www.aeat.es>

<http://www.rmc.es/>

<http://www.seg-social.es>

<http://www.emprendedorxxi.es/>

<http://www.agro-alimentarias.coop>

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Se proporcionará al alumno material elaborado por los profesores para cada uno de los temas de la asignatura. Además, están disponibles en la Biblioteca de la EIA todos los libros recomendados. A través del campus virtual se proporcionará también aquel material adicional (artículos de revistas, e-books de libre difusión, etc.) necesario para el desarrollo de la asignatura

La asignatura dispondrá de un aula virtual en el Campus Virtual de la UEx, en la que pondrá a disposición de los alumnos el material necesario y a través de la cual se realizarán las tareas y pruebas que se planteen durante el desarrollo de la asignatura.