

Resultados de aprendizaje. MATERIA 4: Sostenibilidad y Dirección de personas (6 ECTS)

RA3. Definir las características organizativas, legales y sectoriales de las empresas de la cadena alimentaria y afines que favorecen el desarrollo de un adecuado estándar de trabajo de acuerdo con los Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad (ESRS).

RA4. Conocer las técnicas de gestión y dirección de personas, así como de desarrollo de negocio, que les permitan liderar actividades en empresas de la cadena alimentaria.

RA8. Analizar los protocolos de actuación que permiten afrontar los proyectos y la dirección de las actividades de las empresas desde una posición ética y deontológicamente responsable con respeto a los derechos humanos y derechos fundamentales, a los derechos de las personas con discapacidad y a la igualdad de género.

RA9. Valorar situaciones organizativas en empresas del sector alimentario mediante el análisis de la gestión del negocio para la adecuada toma de decisiones empresariales

RA10. Aplicar los conceptos de sostenibilidad e impacto social empresarial en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en empresas de la cadena alimentaria (Estándares Europeos de Informes de Sostenibilidad).

RA14. Analizar los efectos de los activos intangibles en el desarrollo de políticas de crecimiento en empresas del sector alimentario.

RA15. Formular un plan de negocio profesional como herramienta para la creación de productos alimentarios saludables y sostenibles en el ámbito de una empresa de la cadena alimentaria o un centro de innovación/investigación en nutrición.