

Matèries i Competències

Matèria:	211761	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Economia		
Crèdits:	18	Tipus de crèdit:	FORMACIÓ BÀSICA

Competències

CB1-Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes

CG6-Respondre a necessitats i expectatives dels clients

CG9-Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball

CE01-Analitzar l'impacte de la cultura gastronòmica i vitivinícola com a fenomen turístic

CE17-Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de les empreses de restauració, per tal de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

Resultats d'aprenentatge

- Comprendre el concepte d'economia en el seu sentit més ampli.
- Comprendre els principis generals que guien una economia de mercat.
- Entendre el paper que desenvolupen les administracions públiques en una economia moderna i el seu impacte sobre la restauració.
- Entendre el contingut bàsic de la política econòmica en general i específicament la de turisme i consum.
- Entendre els diferents rols dels actors involucrats en una economia moderna, especialment des de el punt de vista del sector de la restauració.
- Entendre el cicle econòmic i reconèixer les variables que defineix cada cicle.
- Entendre el mercat financer i la repercussió del mateix en el món empresarial.
- Entendre el mercat immobiliari, agent fonamental en el sector de la restauració.
- Entendre les fluctuacions i variacions en el preu de les matèries primeres.
- Comprendre la ley de l'oferta y la demanda.
- Entendre els problemes espècials del mercat de treball i els problemes relacionats amb l'atur.
- Entendre el impacte de la política econòmica i fiscal del món empresarial.
- Analitzar i diagnosticar la situació financera i econòmica de l'empresa en restauració.
- Analitzar de forma relacional les principals variables econòmiques.
- Analitzar de forma relacional les principals variables macro econòmiques.
- Analitzar la naturalesa i l'abast de l'entorn internacional en què es mouen les empreses.
- Reconèixer la importància del comerç internacional, l'avantatge comparatiu en el turisme-restauració (com subsector), beneficis del comerç, patrons de comerç entre nacions, barreres comercials, polítiques comercials i competitivitat entre països.
- Entendre l'organització turística com una institució amb funcions socioeconòmiques, seguint, més enllà de donar resposta al mercat i obtenir beneficis econòmics, respondre a les necessitats de la societat i la satisfacció dels diferents grups d'interès.
- Conèixer el marc legal de desenvolupament de l'activitat empresarial i les principals normes que regulen les activitats.
- Ser capaç d'implementar aquests coneixements en situació real d'adopció de decisions i resolució de problemes en el marc de desenvolupament de l'activitat professional.
- Comprendre textos jurídics per a la posterior aplicació i entendre els processos de contractació
- Identificar oportunitats de negoci en l'observació dels mercats i anàlisi de la informació.
- Crear i redefinir productes i serveis de restauració basant-se en el coneixement del mercat.
- Desenvolupar una visió evolutiva del sector de la restauració.
- Identificar tendències en el mercat del consum en general i de la restauració en particular.
- Conceptualitzar el producte restauració i desenvolupar una estratègia de producte de restauració.
- Identificar oportunitats de negoci en l'observació dels mercats i anàlisi de la informació per crear i redefinir productes i serveis de restauració.

Matèries i Competències

Matèria:	211761	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Economia		
Crèdits:	18	Tipus de crèdit:	FORMACIÓ BÀSICA

- Desenvolupar el pla de màrqueting.
 - Desenvolupar plans de comercialització.
 - Identificar canals per a la comercialització s'especifica en funció del producte restauració.
 - Utilitzar el Revenue Management com a eina per a la comercialització i venda dels serveis i productes de restauració
 - Establir sistemes de control d'evolució de l'activitat del negoci, vendes i valor afegit.
 - Establir sistemes que permetin conèixer les necessitats dels clients i contrastar respecte dels productes oferts.
 - Desenvolupar plans de venda.
 - Conèixer les tècniques de venda i de negociació.
 - Analitzar i diagnosticar la situació financera i econòmica de l'empresa turística.
 - Comprendre i interpretar la informació rellevant a nivell econòmic i financer de les empreses de restauració.
 - Aprendre la importància de l'organització del treball, la precisió.
 - Conèixer el concepte, els objectius i la metodologia d'anàlisi dels estats financers.
 - Utilitzar les principals tècniques i eines per diagnosticar la situació financera i econòmica de l'empresa turística i la seva interpretació.
 - Elaborar propostes de decisions en funció de l'anàlisi economicofinancer.
 - Avaluar les inversions i les fonts de finançament de les empreses de restauració
 - Conèixer i saber aplicar els mètodes d'avaluació d'inversions per a determinar la seva conveniència.
 - Conèixer les fonts financeres a les quals l'empresa pot acudir.
 - Utilitzar les matemàtiques financeres per prendre decisions sobre inversions i fonts de finançament.
 - Desenvolupar l'habilitat per observar i analitzar l'entorn empresarial.
-
- Comprendre les variables específiques d'entorn.
 - Identificar els factors clau i crítics de la creació empresarial i la captura del valor.
 - Integrar les diferents anàlisis que permetin definir una estratègia empresarial.
 - Identificar el posicionament empresarial real i el projectat.
 - Comprendre la interdependència de les diferents estratègies empresarials
 - Entendre el concepte de direcció estratègica que les empreses de restauració han d'adoptar.
 - Ser un millor pensador estratègic.
 - Analitzar i prendre decisions estratègiques simples i complexes i entendre l'impacte sobre l'empresa.
 - Desenvolupar el pla d'empresa.
 - Canalitzar la creativitat per al desenvolupament de nous negocis.
 - Desenvolupar el pla estratègic d'un negoci de restauració.
 - Identificar factors clau per a la implementació de projectes emprenedors.
 - Identificar els factors de risc, analitzar-los i gestionar-los.
 - Identificar oportunitats de finançament per a iniciatives
 - Comprendre el procés de creixement i desenvolupament de les empreses,
 - Comprendre que significa un repte empresarial.
 - Assimilar les interrelacions entre gastronomia, territori i patrimoni cultural, com a bases de la mobilitat turística motivada per l'experiència gastronòmica.
 - Conèixer els perfils i motivacions del turista gastronòmic.
 - Conèixer les principals manifestacions de turisme enogastronòmic a nivell mundial.
 - Entendre la gastronomia amb eina de promoció turística i de desenvolupament territorial.

Metodologies docents

- Classes magistrals
- Col·loquis
- Conferències
- Debat dirigit
- Seminaris

Matèries i Competències

Matèria:	211761	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Economia		
Crèdits:	18	Tipus de crèdit:	FORMACIÓ BÀSICA

Treballs en grup

Treball escrit

Activitats d'aplicació

Aprentatge basat en problemes

Resolució de problemes

Exercicis pràctics

Cerca d'informació

Elaboració de projectes

Pràctiques

Observacions

Sistemes d'avaluació

Proves escrites	40	60
Treballs realitzats per l'estudiant	40	60
Simulacions	0	20