

Código - Asignatura	054226- Estrategia y emprendimiento empresarial				
Tipo	Obligatoria			Curso	Cuarto
Bloque Temático	Gestión de proyectos y emprendimiento			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura	Xavier Gassó				
Profesorado	Xavier Gassó				
Presencial	52h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

El escenario empresarial actual se caracteriza por ser un entorno variable, inestable y complejo, donde las organizaciones deben aprender a coexistir con la presión competitiva del sector y desarrollar estrategias completas y coherentes, para dar respuesta a los cambios socioculturales, tecnológicos, políticos y organizativos, con el objetivo de establecer una posición de preferencia en el mercado y así, mantener su ventaja.

COMPETENCIAS GENERALES

CG02 – Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.

CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

En esta asignatura el alumno profundizará en las habilidades estratégicas básicas que les permitan reflexionar sobre los problemas reales que deben afrontar las empresas, estableciendo criterios de análisis cualitativo y cuantitativo, diseñando escenarios alternativos y tomando decisiones para la implantación de soluciones estratégicas. Mediante el estudio de diferentes casos prácticos, el alumno tendrá la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos hasta ahora en organización y gestión empresarial, y aprenderá definir, diseñar e implementar estrategias, así como a poner en marcha proyectos empresariales propios.

- Comprender las variables específicas del entorno.
- Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y captura de valor.
- Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial.
- Identificar el posicionamiento empresarial real y proyectado.
- Comprender la interdependencia de las diferentes estrategias empresariales.
- Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración tienen que adoptar.
- Conseguir una mentalidad de estrategia.
- Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto de la empresa.
- Desarrollar un plan estratégico de negocio de restauración.
- Identificar factores claves para la implementación de proyectos emprendedores.
- Llevar a cabo un business plan
- Identificar factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos.
- Identificar oportunidades de financiamiento para emprender.
- Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de empresas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción a la estrategia
2. Herramientas al servicio de la estrategia
3. Tipos de estrategia
4. La implementación estratégica
5. Introducción al emprendimiento
6. Detección de oportunidades de negocio
7. Competencias y herramientas del emprendedor

8. El business plan
9. La financiación en el mundo del emprendimiento
10. La negociación

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad 1	Grupal	25%	15%	50
Actividad 2	Grupal	35%	25%	45
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Recursos bibliogràfics bàsics:

Josh Kaufman (2018) Tu propio MBA

Guy Kawasaki (2016) El arte de empezar 2.0: La guía definitiva para empezar cualquier negocio en un mundo 2.0

Eric Rise (2013) El método Lean Startup: Cómo crear empresas de éxito utilizando la innovación continua (Español) Tapa blanda – 1 abril 2013

Jeremy Kourdi (2015) Estrategia de negocios: Guía para tomar decisiones efectives

A. G. Lafley & Roger L. Martin (2013) Jugar para ganar: Cómo la estrategia realmente funciona

Richard P. Rumelt (2011) Buena Estrategia, Mala Estrategia: la diferencia y por qué importa

Brown, T. (2012). From Blueprint to Genetic Code: The merits of an evolutionary approach to design. Rotman Magazine.