



Centre adscrit



PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	051106- Fundamentos de Gestión Económica y Financiera		
Materia	Economía	Curso	Primero
Tipo Asignatura	Formación básica	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La función Financiera es una de las funciones básicas de la dirección de empresas. No cabe duda de que al lado de las funciones de Operaciones o de Marketing aparece la financiera como necesaria para poder llevar a cabo los objetivos que es marque la empresa.

Basándose en la información que proporcione la Contabilidad, el director financiero y el director de empresas, deben ser capaces de analizar la situación financiera y económica de la organización, establecer las medidas necesarias por la buena marcha de la empresa, evaluar la conveniencia de realizar determinadas inversiones antes de asumirlas, y tomar las decisiones que sean más convenientes para obtener recursos financieros en el momento adecuado, en el volumen necesario y a un coste asumible por la organización.

Estas serán algunas de los datos que la función financiera proporcionar dentro de del proceso general de dirección de la empresa turística.

Hay que destacar la orientación del contenido de la asignatura hacia una dimensión práctica, siendo las organizaciones del sector turístico los principales sujetos de aplicación. Se recomienda haber alcanzado satisfactoriamente los objetivos de aprendizaje establecidos a la asignatura de Contabilidad en las empresas turísticas

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1- Que los estudiantes puedan demostrar que poseen y comprenden conocimientos en un área de estudio que parten de la base de la educación secundaria general, y que o bien



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

se refuerza en los libros de texto avanzados incluyendo también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia en su campo de estudio.

COMPETENCIAS GENERALES

CG9- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE17- Interpretar la información relevante a nivel económico y 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.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística.
- Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas de restauración.
- Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión.
- Conocer el concepto, los objetivos y la metodología del análisis de los estados financieros.
- Utilizar las principales técnicas y herramientas para diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística y su interpretación.
- Elaborar propuestas de decisiones en función del análisis económico financiero.
- Evaluar las inversiones y las fuentes de financiación de las empresas de restauración.
- Conocer y saber aplicar los métodos de evaluación de inversiones para determinar su conveniencia.
- Conocer las fuentes financieras a las que la empresa puede acceder.
- Utilizar las matemáticas financieras para la prisa de decisiones sobre inversiones y fuentes de financiación.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción a la asignatura.
2. Análisis económico de la empresa.
3. Introducción a las matemáticas financieras.
4. Inversiones en la empresa de restauración.
5. Financiación de la empresa de restauración.

METODOLOGÍA

La metodología de aprendizaje se compone de forma general de lecciones magistrales presenciales, que tienen la finalidad de introducir el contenido teórico de la asignatura a los estudiantes; a pesar de su carácter más teórico, se solicita a los alumnos su intervención para conocer a fondo los diversos puntos de vista sobre la materia impartida. En este sentido, la participación activa de los alumnos en el aula será fundamental para el seguimiento de los contenidos. Además, también se realizan actividades prácticas que sirven para trabajo y reflejar los contenidos transmitidos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	60 %	40 %
Prueba escrita final	40 %	60 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS BÁSICOS:

- Oriol Amat. *Análisis Económico Financiero*. Gestión 2000 (última edición).
- Oriol Amat. *Comprender la contabilidad y las finanzas* (última edición).
- Oriol Amat. *Anàlisi de estats financers. Fundaments i aplicació*. Gestió 2000. (última edición).



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

RECURSOS COMPLEMENTARIOS:

- Ángel W. Aranda (1996) *Dirección financiera en las empresas turísticas*, Hipólito EDITORIAL CENTRO DE STUDIOS RAMON ARECES
- José de Jaime Eslava (2003). *Análisis Económico-financiero de las decisiones de gestión empresarial*, , ESIC
- Guillermo Méndez González y Juan Carlos Aguado Franco (2006). *La gestión financiera de las Empresas Turísticas*, THOMSON
- G. Sierra, D. López, F. Serrano (2003). *Introducción a la contabilidad y al análisis financiero en el sector turístico*. PIRAMIDE
- M^a C. Verona, M. Hernández (2011). *Decisiones de inversión y financiación en empresas del sector turístico*, , DELTA PUBLICACIONES
- Figuerola Palomo, Manuel (1995) *Economía para la gestión de las empresas Turísticas*
- Nassir Sapag Chain (2001). *Evaluación de proyectos de inversión en la empresa*. PRENTICE HALL
- Antich Corgos, Jorge y Moya Calramunt, Miguel (1992). *Gestión financiera. Edición para técnicos en empresas turísticas*. Editorial Síntesis. Madrid.
- González Pascual, Julián (2008). *Análisis de la empresa a través de su información económico-financiera. Fundamentos teóricos y aplicaciones*. Editorial Pirámide. Madrid.
- Vegas, Avelino (2006). *Manual de Finanzas para empresas turísticas*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Rivero Torre, Pedro (2002). *Análisis de balances y estados financieros complementarios*. Madrid Pirámide 2002.