



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	051210 - Economía Aplicada y Sostenibilidad		
Materia	Organización y gestión empresarial	Curso	Primero
Tipos Asignatura	Obligatoria	Créditos	3 cr. ECTS
Horas presenciales	30 horas	Horas de trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura tiene como objetivo proporcionar una introducción a la microeconomía y la macroeconomía y su relación con el sector de la restauración y de la industria alimentaria.

En cuanto a la microeconomía, se analizan conceptos como los principios básicos de la economía, la oferta y la demanda, el equilibrio de mercado, el comportamiento de las empresas y los consumidores, y el monopolio y la competencia monopolística entre otros.

En cuanto a la macroeconomía, se estudian conceptos como el producto interior bruto, los sistemas monetarios, la inflación, el desempleo y la economía globalizada, entre otros. Todos estos temas se relacionan con el sector de la restauración y de la industria alimentaria, analizando el posible impacto que tienen estos dos importantes sectores en la economía y la sostenibilidad de un territorio.

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.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Entender el concepto de economía en el sentido más amplio posible.
- Comprender los principios generales que guían una economía de mercado.
- Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración.
- Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración.
- Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y del consumo.
- Comprender la ley de la oferta y la demanda.
- Entender el mercado inmobiliario, agente fundamental en el sector de la restauración.
- Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas.
- Analizar de forma relacional las principales variables macroeconómicas.
- Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo.
- Entender el mercado financiero y la repercusión del mismo en el mundo empresarial.
- Entender el impacto de la política económico y fiscal en el mundo empresarial.
- Entender los problemas especiales del mercado del trabajo y los problemas relacionados con el paro.
- Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa del turismo y de la restauración (como subsector), beneficios de comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países.
- Analizar la naturaleza y el abasto del entorno internacional en el que se mueven las empresas.
- Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción.
 - 1.1. Economía, sector de la restauración e industria alimentaria.
 - 1.2. Los agentes económicos y el funcionamiento de la economía.
2. Microeconomía.
 - 2.1. Oferta y demanda.
 - 2.2. Introducción a la empresa de la restauración y de la industria alimentaria.
 - 2.3. El consumo de la restauración y de la industria alimentaria.
 - 2.4. Las estructuras del mercado de la restauración y del mercado de la industria alimentaria.
 - 2.5. Mercados.
 - 2.6. La intervención del Estado.
 - 2.7. La economía colaborativa y la restauración.
3. Macroeconomía.
 - 3.1. Una visión global de la macroeconomía y su relación con el sector de la restauración y la industria alimentaria.
 - 3.2. El crecimiento económico.
 - 3.3. El sistema financiero y monetario y la financiación de las empresas.
 - 3.4. La inflación, el desempleo y el impacto en la restauración.
 - 3.5. Comercio internacional y la industria alimentaria.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

METODOLOGÍA

La metodología de aprendizaje que se pone en práctica en esta asignatura está formada por varios elementos clave que, de forma complementaria, alcanzan los objetivos definidos anteriormente.

A continuación se concretan algunas metodologías a utilizar de forma general, sin que esta propuesta limite la utilización de otros que se vean como necesarias

- Método expositivo o lección magistral: Transmitir conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.
- Estudio de casos: Adquisición de aprendizajes mediante análisis de casos reales o simulados.
- Resolución de ejercicios: Ejercitar, ensayar y poner en práctica los conocimientos previos.
- Aprendizaje basado en problemas: Desarrollar aprendizajes activos a través de la resolución de problemas.
- Aprendizaje orientado a proyectos: Realización de un proyecto para resolver un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos.
- Debates, diálogo y reflexión: Desarrollar el espíritu crítico y expresar las propias opiniones.

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.



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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.

Sistemas de Evaluación	CONTINUAD A	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:

- A. 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.
- B. 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Mankiw, N. G. (2012). *Principios de economía*, Editorial McGraw Hill.
- Mochón, F. (2004). *Economía y turismo*, Mc. Graw Hill.
- Vázquez, I. (coord.), González, M. y Aracil, M. J. (2009). *Introducción a la economía en el sector turístico*, Editorial Síntesis.