

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054226 - Estratègia i empenedoria empresarial		
Matèria	Organització i Gestió empresarial	Curs	Quart
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60	Hores de treball autònom	90

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'escenari empresarial actual es caracteritza per ser un entorn variable, inestable i complex, on les organitzacions han d'aprendre a coexistir amb la pressió competitiva del sector i desenvolupar estratègies completes i coherents, per donar resposta als canvis socioculturals, tecnològics, polítics i organitzatius, amb l'objectiu d'establir una posició de preferència en el mercat i així, mantenir el seu avantatge.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG2 - Realitzar un esforç addicional per assolir una meta o objectiu, empenhent nous reptes, projectes.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

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.

CE20- Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.

CE22 - Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- **Comprendre les variables específiques de l'entorn.**
- Identificar els factors clau i crítics de la creació empresarial i captura de valor.
- Integrar els 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 una millor pensador estratègia.
- **Analitzar i prendre decisions estratègiques simples i complexes i entendre l'impacte en la empresa.**
- Desenvolupar el pla estratègic d'un negoci de restauració.
- Identificar factors claus per la implementació de projectes emprenedors.
- Identificar factors de risc, analitzar-los i gestionar-los.
- Identificar oportunitats de finançament per emprendre.
- Comprendre el procés de creixement i desenvolupament d'empreses.
- Comprendre que significa un repte empresarial.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a l'estratègia.
2. Eines al servei de l'estratègia
3. Tipus d'estratègies
4. La implementació estratègica
5. Introducció a l'emprenedoria
6. Detecció d'oportunitats de negoci

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

7. Competències i eines de l'emprenedor
8. El finançament al món de l'emprenedoria

METODOLOGIA

La metodologia d'aprenentatge que es posa en pràctica en aquesta assignatura està formada per diversos elements clau que, de forma complementària, aconseguen els objectius definits anteriorment. A continuació es concreten els instruments/elements a utilitzar de forma general, sense que aquesta proposta limiti la utilització d'altres que es vegin com a necessaris:

Lliçons magistrals presencials. Mitjançant aquest tipus de classe, s'introdueix el contingut teòric de l'assignatura als estudiants. Tot i el seu caràcter més teòric, es requereix dels alumnes la seva intervenció per a conèixer a fons els diversos punts de vista sobre la matèria impartida. La participació activa dels alumnes en l'aula serà fonamental per al seguiment dels continguts.

Resolució de problemes i desenvolupament d'activitats. La comprensió òptima dels continguts de l'assignatura requereix el desenvolupament de sessions pràctiques, com a suport del marc teòric exposat, pel que de forma regular es plantegen problemes i activitats a resoldre per part de l'alumne. Tanmateix es realitzen proves amb l'objectiu de garantir el correcte seguiment de l'assignatura. Amb la resolució d'aquests problemes i activitats es pretén crear sessions dinàmiques i participatives.

Lectures, conferències de professionals, i activitats complementàries que ajudin a la comprensió i aplicació dels continguts anteriors.

Debats virtuals i a l'aula. Els estudiants analitzen i debaten diferents posicions sobre un tema plantejat pel professor/a en el marc del Campus Virtual de l'EUHT CETT-UB o bé a l'aula.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Contínua: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i els aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %

REVISIÓ I REVALUACIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de “4” de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

FONTS D' INFORMACIÓ BÀSICA

- Brown, T. (2012). From Blueprint to Genetic Code: The merits of an evolutionary approach to design. Rotman Magazine.
- Bueno, E (1997). *Dirección Estratégica de la empresa: metodología, técnicas y casos*. Madrid: Pirámide
- Colin, R.; Jacoby, R. (2010). Decisions by design: stop deciding, start designing. Rotman Magazine.
- Del Val, I (2005). *Management Estratégico. Guía práctica y casos ilustrativos*. Madrid: Esic
- Koch, R (2000). *La Guía Financial Times de Estrategia*. Prentice Hall
- Ghemawat, P. (2007). Managing Differences: the central challenge of global strategy. Harvard Business Review
- Johnson, G; Scholes, K (2000). *Dirección Estratégica*. Madrid: Pearson Educación.
- Maqueda, F. J (1992). *Dirección Estratégica y Planificación Financiera de la PYME*. Madrid: Díaz de Santos
- Navas, J.E; Guerras, L.A (2000). *Dirección estratégica de la empresa*. Madrid: Civitas
- Norton, David P. (2010). A platform for strategy management. Harvard Business Publishing.
- Porter, M (1980). *Competitive strategy: techniques for analyzing industries and competitors*. Nova York: Free Press.
- Porter, M. (1996). What is strategy? Harvard Business Review
- Amat, O. (2008). *Anàlisi integral d'empreses*. Barcelona: ACCID – Profit.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Huselid, A; Becker, B; Beatly, R (2005). El Cuadro de Mando Integral. Ediciones Deusto
- Jiménez Quintero, J.A. (2005). Dirección estratégica y viabilidad de empresas. Madrid: Pirámide.