



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código-Asignatura	850003 - GESTIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS		
Materia	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		
Tipo de asignatura	OBLIGATORIA	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	42 h	Horas de Trabajo autónomo	108 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La Sostenibilidad debe llegar a todos los ámbitos de la empresa. Es importante tener una visión global de la gestión del proyecto/negocio para poder comprender cuáles son los factores distintivos y claves. Y si hablamos de Gastronomía, que cómo actividad empresarial está ligada al acto de comer, es obligatorio incluir ámbitos de gestión específicos como es la Seguridad Alimentaria y la nutrición aplicada para el desarrollo de ofertas gastronómicas inclusivas. De este modo el objetivo de esta asignatura es poner de relieve cómo una visión sostenible, que incorpora circularidad, inclusividad y responsabilidad corporativa, modifica la gestión tradicional de una empresa o de un proyecto. Ello conlleva una visión de 360º en la gestión de un negocio/modelo de Gastronomía Sostenible.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las organizaciones del sector gastronómico

CONTENIDOS TEMÁTICOS



Centre adscrit



1. Principios de gestión económica de un proyecto
 - 1.1. Análisis económico de un proyecto.
 - 1.2. Interpretación de Ratios.
 - 1.3. Elaboración y seguimiento de un presupuesto
2. Gestión y análisis financiera de proyectos
3. Análisis de la viabilidad de un proyecto
4. Control de la gestión de un negocio de restauración sostenible.
 - 4.1. Gastronomía Sostenible: modelos de negocio y estructuras operativas
 - Introducción histórica. Tendencias.
 - La Restauración tradicional, clasificación de modelos (comercial, colectiva, por categoría, por concepto)
 - Nuevos modelos (foodtrucks, conceptos popup, festivales gastronómicos) y modelos emergentes (dark kitchen, conceptos colaborativos, sharing gastronomy).
 - Gastronomía social
 - Bebidas: vinos, licores y espirituosos
 - Pastelería
 - Otros modelos de negocio gastronómico. Artesanos. Proveedores de semielaborados. Elaboradores con marcas certificadas.
5. Estrategias para la excelencia en operaciones sostenibles en Restauración
 - 5.1. Definición de los procesos clave
 - 5.2. Herramientas para el control de la gestión. Indicadores de sostenibilidad
 - 5.3. Cálculo de costes de un proyecto gastronómico sostenible
 - 5.4. Cálculo de escandallos. Indicadores de escandallos.

METODOLOGÍA

- El método de aprendizaje se basa fundamentalmente en sesiones expositivas acompañadas regularmente de soporte escrito o audiovisual (vídeo, PowerPoint etc.).
- Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil.
- Se estimulará el espíritu de investigación y documentación, así como la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.
- Se fundamenta en 5 pilares:
 - AINV: el aula inversa o *Flipped Classroom*, permite aprender nuevos contenidos en un entorno digital fuera del aula, para después realizar actividades de carácter práctico, de conceptualización, en grupo o individualizadas, con una tutorización del



Centre adscrit



profesorado partir de una documentación básica. Aulas de análisis sensorial, integradas como espacios formativos en el máster, a tu disposición.

- APRCOL: el Aprendizaje Colaborativo utiliza el trabajo en equipo de manera coordinada durante el proceso de aprendizaje, generando un traspaso de conocimientos entre los diferentes perfiles y experiencias profesionales del alumnado, y del profesorado/colaborador@s que te acompañaran durante el proceso. Enriquece, facilita el trabajo en equipos multidisciplinares, crea mentalidad empresarial. La colaboración es un valor alineado con los valores que sustentan la sostenibilidad.
- ABP: con el Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), abordarás proyectos transversales que dan respuesta a un problema concreto real del sector de la Gastronomía sostenible. De este modo, desarrollarás competencias de colaboración, resolución de problemas y pensamiento crítico, aplicadas en uno en torno a trabajo real.
- ABR: esta metodología de estudio se fundamenta en el aprendizaje Basado en retos (ABR). Durante el curso tendrás que dar respuesta a retos reales planteados por docentes u organizaciones que forman parte de la red de *partners* del CETT.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro 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 continua 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 de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

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

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA
Actividad 1 – Grupal	30 %	30 %
Actividad 2. - Individual.	30 %	30 %
Actividad 3 - Individual	40%	40%



Centre adscrit



Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota mínima de "5".

En cualquier caso, es imprescindible disponer de una nota mínima de "4" en cada una de las actividades individuales para poder calcular la nota final de la asignatura.

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 logra alcanzar los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

A) Haber alcanzado una calificación igual o superior a 5 de media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta la / s prueba / s final / es (sea evaluación continua o única) y haberse presentado a la prueba final.

B) Haber alcanzado una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un "5" de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- BELDA HÉRIZ, I. (2018). *ECONOMÍA CIRCULAR: Un nuevo modelo de producción y consumo sostenible*.
- ARNEDO, R.; JACA, C. (2020). *Guía práctica para implementar la economía circular en las pymes*, AENOR, Madrid.
- RAUFFLET, E. (2017). *Responsabilidad, ética y sostenibilidad empresarial*, Editorial Addison-Wesley
- OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. (2011). *Generación de modelos de negocio*, Ediciones Deusto, Bilbao.
- OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. (2015). *Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando*, Ediciones Deusto, Bilbao.