



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Código-Asignatura	850006- DISEÑO Y GESTIÓN DE NEGOCIOS SOSTENIBLES		
Materia	<b>GESTIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS</b>		
Tipo de asignatura	Optativa Especialidad Gestión	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	42 h	Horas de Trabajo autónomo	108 h

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La introducción de la sostenibilidad en el diseño de proyectos/negocios obliga a hacer cambios en todos los ámbitos del negocio. Pero el mismo diseño de una actividad sostenible necesita otros referentes para llevarse a cabo, incluso nuevas herramientas que permitan un diseño circular, inclusivo y responsable. En esta asignatura se partirá de un estudio de modelos sostenibles existentes, para, a partir de herramientas que permiten analizar las demandas de los clientes (*insights*, estudios de mercado), conseguir extraer necesidades a partir de las cuales se puede empezar a crear un proyecto/negocio. Sin olvidar cómo encontrar los recursos para llevarlo a cabo, desde la financiación hasta el equipo humano, o cómo definir los procesos para obtener/gestionar el proyecto/negocio siguiendo unas buenas prácticas. Esta visión también permitirá entender cómo llevar un proyecto/negocio existente hacia la sostenibilidad.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

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 ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el ámbito de la gastronomía sostenible

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

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## 1. Modelos de Negocio Sostenibles: claves, estructura, herramientas para su diseño y gestión.

- 1.1. Cómo ser una entidad sostenible (restaurante, empresa, colectivo, start up, corporación, institución, laboratorio, etc.).
- 1.2. Modelos de negocio sostenible: la cooperativa de consumo como ejemplo de sostenibilidad. Ejemplo de una gestión de una cooperativa de consumo.

## 2. Generación de ideas con valor: herramientas para la creación de productos/servicios sostenibles.

- 2.1. Experiencia cliente: herramientas para investigar los *insights* para generar experiencias inclusivas.
- 2.2. Investigaciones de mercado: bases, conducción, métricas.
- 2.3. Herramientas para la definición y desarrollo de la propuesta de valor.
- 2.4. Prototipar una idea.
- 2.5. Comunicar una idea de proyecto/negocio (pitch elevator, ...).

## 3. Recursos clave, estructura de costes y fuentes de ingresos.

- 3.1. Identificar recursos clave y fuentes de ingreso.
- 3.2. Conocer la estructura de costes asociada a la sostenibilidad.
- 3.3. Gestión de las finanzas en negocios sostenibles.
- 3.4. Fuentes de financiación sostenibles: (crossfunding, unicornios, etc...).

## 4. El capital humano, como base de una empresa sostenible.

- 4.1. Recurso humano como valor potencial circular e inclusivo: buenas prácticas.
- 4.2. Perfiles profesionales en la empresa sostenible: papel del responsable de sostenibilidad. Nuevas figuras y roles.
- 4.3. Gestión del equipo humano en un entorno sostenible.

## 5. Gestión de una producción sostenible: aspectos clave, estrategias, herramientas

- 5.1. Diseño de procesos en sostenibilidad: buenas prácticas

## 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 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 y del 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. – Individual - Análisis del caso	40 %	40 %
Actividad 2 - Individual – Grupal - Ideación	15%	15 %
Actividad 3 - Grupal - Plan de Negocio	15%	15%
Actividad 4 – Grupal – Presentación final	30%	30%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### Máster Universitario en Gastronomía Sostenible

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

---

- LEHMANN-ORTEGA, L. (2019). *Re inventa tu modelo de negocio*, Editorial Libros de Cabecera, Madrid.
- McMASTER, d. (2018). *Silo: The Zero Waste Blueprint*, Leaping Hare Press.
- OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. (2015). *Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando*, Ediciones Deusto, Bilbao.