



Centre adscrit



Código módulo	850013 – RECURSOS PARA EL EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA		
Materia	EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA		
Tipo de asignatura	Optativa	Créditos	3 ECTS
Horas presenciales	21 h	Horas de Trabajo autónomo	54 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El mundo de la sostenibilidad ha abierto muchas oportunidades de negocio, y para desarrollarlas es necesario dotar de las herramientas al alumnado, que les permita hacer el emprendimiento de un proyecto empresarial de manera adecuada y con bases sólidas.

El éxito en el emprendimiento de un proyecto se basa en la capacidad de encontrar un modelo de negocio rentable que consiga satisfacer las necesidades de l@s client@s o consumid@s. Para aunar estos dos mundos, el uso de herramientas específicas para guiar el proceso de emprendimiento facilita conseguir el objetivo deseado con más fiabilidad. La finalidad de esta asignatura es dar a conocer aquellas herramientas más óptimas para el emprendimiento de un proyecto o negocio sostenible.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

COMPETENCIAS GENERALES

CG3 - Emprender proyectos sostenibles innovadores

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE3 – Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos en el ámbito de la gastronomía sostenible



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Competencias y herramientas para modelos de negocio exitosos con pocos recursos en clave sostenible
2. El propósito como factor clave del emprendimiento
3. La diferenciación como herramienta de disminución de riesgos
4. Proceso de emprendimiento. Acceso a la financiación
5. La financiación

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.



Centre adscrit



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 – Individual	30%	30%
Actividad 2 – Grupal	30%	30%
Actividad 3 - Individual	40%	40%

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster Universitario en Gastronomía sostenible

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

- RIES, E. (2018). *El camino hacia el Lean Startup: Cómo aprovechar la visión emprendedora para transformar la cultura de tu empresa e impulsar el crecimiento a largo plazo*, Ediciones Deusto, Bilbao.
- TRIES DE BES, F. (2007). *El libro negro del emprendedor: No digas que nunca te lo advirtieron*, ediciones Empresa Activa
- PRO QUO ABOGADOS (2020). *Más de 200 herramientas y recursos para emprendedores*: <https://cepymenews.es/200-herramientas-recursos-para-emprendedores/>
- Sjölander-Lindqvist, A., de Jong, Anna, Garrido R., Romeo G., Skoglund, W. (2021). *Gastronomy and creative entrepreneurship in rural tourism: encouraging sustainable community development*, A Research Agenda for Heritage Planning, pg. 187-197, Edward Elgar Publishing
- Ruíz, R. (2022): *Guía del Gastro emprendimiento*. Recuperado 01/02/2024: <https://barradeideas.theobjective.com/wp-content/uploads/2022/02/ebook-Emprendimiento.pdf>
- Square, Wakefield Research (2023). *El futuro de los Restaurantes 2023*, Barra de ideas. Recuperado 01/02/2024: https://square.turtl.co/story/us-es-the-future-of-restaurants-reports-2023-edition-spanish-non-gated/page/2?mkt_tok=NDI0LUIBQi0yMTgAAAGRBAAsRJEjueKX-XD5Jm2BS-5tsvuN00sKrLAT6d6xeGRTWGoTnv3Hm35mHcsc27om0bcw_1Wvl8awRLmiMyIMU1nK46dqAdH8zAqsGyiHcPJc9_yEq
- Mokry, V., Pereira, R. (2023). *De Emprendedor a Empresario Gastronómico: Paso a paso para convertir tu restaurante en una empresa sana, rentable y sostenible*, Cámara colombiana del libro.