

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	051210 - Economia Aplicada i Sostenibilitat		
Matèria	Organització i gestió empresarial	Curs	Primer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	60 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura té com a objectiu proporcionar una introducció a la microeconomia i a la macroeconomia i la seva relació amb el sector de la restauració i de la indústria alimentària.

Pel que fa a la microeconomia, s'analitzen conceptes com els principis bàsics de l'economia, l'oferta i la demanda, l'equilibri de mercat, el comportament de les empreses i els consumidors, i el monopoli i la competència monopolística entre d'altres.

Pel que fa a la macroeconomia, s'estudien conceptes com el producte interior brut, els sistemes monetaris, la inflació, la desocupació i l'economia globalitzada, entre d'altres. Tots aquests temes es relacionen amb el sector de la restauració i de la indústria alimentària, analitzant el possible impacte que tenen aquests dos importants sectors a l'economia i a la sostenibilitat d'un territori.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

GC9 - Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de l'informació i la comunicació per una gestió eficient del entorn de treball.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE17- Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic i financer de les empreses de restauració, a fi de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per a garantir la sostenibilitat del negoci.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Entendre el cicle econòmic i reconèixer les variables que defineixen cada cicle.

- Analitzar la naturalesa i l'abastament de l'entorn internacional en el que es mouen les empreses.
- Comprendre el concepte d'economia en el sentit més ampli.
- Comprendre els principis generals que guien una economia de mercat.
- Entendre els diferents rols dels actors involucrats en una economia moderna, especialment des del punt de vista del sector de la restauració.
- Entendre el paper que desenvolupen les administracions públiques en una economia moderna i el seu impacte sobre la restauració.
- Entendre el contingut bàsic de la política econòmica en general i específicament la del turisme i el consum.
- Comprendre la llei de l'oferta i de la demanda.
- Analitzar de forma relacional les principals variables macroeconòmiques.
- Entendre els problemes especials del mercat de treball i els problemes relacionats amb l'atur.
- Reconèixer la importància del comerç internacional, l'avantatge comparatiu en el turisme i en la restauració (com a subsector), beneficis del comerç, patrons de comerç entre nacions, barreres comercials, polítiques comercials i competitivitat entre països.
- Entendre l'organització turística com una institució amb funcions socioeconòmiques, seguint, més enllà de donar resposta al mercat i obtenir beneficis econòmics, respondre a les necessitats de la societat i la satisfacció dels diferents grups d'interès
- Analitzar la naturalesa i l'abastament de l'entorn internacional en el que es mouen les empreses.
- Entendre el cicle econòmic i les variables que defineixen cada cicle.
- Entendre el impacte de la política econòmica i fiscal en el món empresarial.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció.

1.1. Economia, sector de la restauració i indústria alimentària.

1.2. Els agents econòmics i el funcionament de l'economia.

2. Microeconomia.

2.1. Oferta i demanda.

2.2. Introducció a l'empresa de la restauració i de la indústria alimentària.

2.3. El consum de la restauració i de la indústria alimentària.

2.4. Les estructures del mercat de la restauració i del mercat de la indústria alimentària.

2.5. Mercats.

2.6. La intervenció de l'Estat.

2.7. L'economia col·laborativa i la restauració.

3. Macroeconomia.

3.1. Una visió global de la macroeconomia i la seva relació amb el sector de la restauració i la indústria alimentària.

3.2. El creixement econòmic.

3.3. El sistema financer i monetari i el finançament de les empreses.

3.4. La inflació, l'atur i l'impacte a la restauració .

3.5. Comerç internacional i la indústria alimentària.

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 algunes metodologies a utilitzar de forma general, sense que aquesta proposta limiti la utilització d'altres que es vegin com a necessàries

- Mètode expositiu o lliçó magistral: Transmetre coneixements i activar processos cognitius a l'estudiant.
- Estudi de casos: Adquisició d'aprenentatges mitjançant anàlisis de casos reals o simulats.
- Resolució d'exercicis: Exercitar, assajar i posar en pràctica els coneixements previs.
- Aprenentatge basat en problemes: Desenvolupar aprenentatges actius a través de la resolució de problemes.
- Aprenentatge orientat a projectes: Realització d'un projecte per resoldre un problema, aplicant habilitats i coneixements adquirits.
- Debats, diàleg i reflexió: Desenvolupar l'esperit crític i expressant les opinions pròpies.

SISTEMA D'AVUACIÓ

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 ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels 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 Reavaluació 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:

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

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.