

## 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, empenent nous reptes, projectes.

### COMPETÈNCIES ESPECÍFICAS

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 ....

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'APRENTATGE

- 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 estratègica.
- 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
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, aconseguixen 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.

## 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 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**

---

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.

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.