

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36381
Nombre	Economía aplicada
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2023 - 2024

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	21 - Economía Aplicada	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA	110 - Economía Aplicada

RESUMEN

Introducción a la Economía con una síntesis de las claves de funcionamiento en los países occidentales, un análisis sectorial de la economía real implicada en el hecho gastronómico, y el aprendizaje en la toma de decisiones económicamente racionales, con una breve iniciación al caso de España y la Comunidad Valenciana

CONOCIMIENTOS PREVIOS**Relación con otras asignaturas de la misma titulación**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.



Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.
- Analizar críticamente y prever la situación y tendencias económicas internacionales y en los mercados y países relevantes como escenarios de las decisiones profesionales y empresariales en las actividades gastronómicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

Comprender el funcionamiento de la economía occidental

Comprender las actividades económicas privadas y públicas en la cadena de valor de la gastronomía

Tomar decisiones económicamente racionales en los ámbitos profesionales y empresariales de la gastronomía



DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. CLAVES DE LA ECONOMÍA OCCIDENTAL

1. Polis, Estado y Mercados
2. Microeconomía. Sector Privado y Tejido Empresarial
3. Macroeconomía. Ciclos e Internacionalización

2. RACIONALIDAD ECONÓMICA E INTELIGENCIA DE MERCADO

1. Racionalidad Económica y Agentes
2. Economía y Territorio
3. Competitividad y Competencias en una Economía Global

3. ECONOMIA DEL HECHO GASTRONÓMICO

1. Cadena de Valor y Agentes Económicos en Gastronomía
2. Análisis Sectorial en Gastronomía. Sector Primario
3. Análisis Sectorial en Gastronomía. Industria Agro-alimentaria, Logística y Distribución
4. Análisis Sectorial en Gastronomía. Hostelería y Turismo.

4. ECONOMÍA DEL HECHO GASTRONÓMICO EN ESPAÑA Y COMUNITAT VALENCIANA

1. Economía del hecho gastronómico en España y Comunitat Valenciana
2. Sector Primario en España y Comunitat Valenciana
3. Industria Agro-alimentaria, Logística y Distribución en España y Comunitat Valenciana
4. Hostelería y Turismo en España y Comunitat Valenciana

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	5,00	0
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Estudio y trabajo autónomo	20,00	0
Preparación de actividades de evaluación	15,00	0
Preparación de clases de teoría	15,00	0
Resolución de casos prácticos	2,50	0
TOTAL	112,50	



METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructurará del siguiente modo:

Clases teóricas. El profesor proporciona al estudiante una visión global del tema, además de la información necesaria para comprender los contenidos de la materia. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad el material que el profesor deja en el aula virtual.

Existe un plan de actividades de evaluación continua orientadas al diseño de proyectos en grupo relativos a los hechos a analizar y a la toma de decisiones a practicar, estimulando al estudiante para que realice la búsqueda de información accesoria o complementaria, orientándole en el uso de las fuentes bibliográficas necesarias.

Al mismo tiempo, se genera un programa de Prácticas de aula, Trabajo en grupo y Visitas a Empresas cuyos contenidos podrán estar también orientados por la aplicación de la Teoría al Diseño y gestión de proyectos, decidiéndose de modo participativo por profesores y estudiantes según el caso.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de la parte teórica se computará la nota de dos apartados complementarios. En conjunto, supondrán un 75% de la nota global:

- 1) Realización de un examen para evaluar los contenidos teóricos del temario de la asignatura. La nota conseguida supondrá un 50% de la calificación de la parte teórica de la asignatura.
- 2) Evaluación continua en el aula de Teoría, mediante ejercicios u otras actividades que el profesor estime convenientes. La nota conseguida supondrá un 50% de la calificación de la parte teórica de la asignatura.

Para la evaluación de la parte práctica:

Las prácticas tendrán una valoración del 25% de la calificación global de la asignatura

A aquellos estudiantes que no superen la asignatura en la primera convocatoria, se les guardará la nota correspondiente a prácticas para la segunda convocatoria.

REFERENCIAS

Básicas

- Referència b1: Gallego, J.R i J. Nácher (coords.) (2001) Elementos Básicos de Economía. Un Enfoque Institucional. Tirant lo Blanch, València.
- Referència b2: Nácher, J. (2016): Sociedad, Política y Economía Occidental. Fundamentos y Actualidad. Materials del curs a l'aula virtual.
- Referència b3: Nácher, J. (2016): Economía de la Gastronomía en España y la Comunitat Valenciana. Claves principales Materials del curs a l'aula virtual.
- Referència b4: IVIE (2016) Informe FIAB de la Industria de la Alimentación y las Bebidas 2015.