

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	36381
<b>Nom</b>	Economia aplicada
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	4.5
<b>Curs acadèmic</b>	2024 - 2025

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	21 - Economia Aplicada	Obligatòria

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA	110 - Economia Aplicada

**RESUM**

Introducció a l'economia amb una síntesi de les claus de funcionament als països occidentals, una anàlisi sectorial de l'economia real implicada en el fet gastronòmic i l'aprenentatge en la presa de decisions econòmicament racionals, amb una breu iniciació al cas d'Espanya i la Comunitat Valenciana.

**CONEIXEMENTS PREVIS****Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació**

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.



Altres tipus de requisits

**COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENTATGE (RD 822/2021)**

**1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques**

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.  
?  
?  
?
- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.  
?  
?  
?
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.  
?  
?  
?
- Ser capaç de realitzar les aproximacions requerides amb l'objecte de reduir un problema fins a un nivell manejable.  
?  
?  
?



- Analitzar críticament i preveure la situació i tendències econòmiques internacionals i en els mercats i països rellevants com escenaris de les decisions professionals i empresarials en les activitats gastronòmiques.

?  
?  
?

## RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

Comprendre el funcionament de l'economia occidental.

Comprendre les activitats econòmiques privades i públiques en la cadena de valor de la gastronomia.

Prendre decisions econòmicament racionals en els àmbits professionals i empresarials de la gastronomia.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. CLAUS DE LECONOMIA OCCIDENTAL

1. Polis, estat i mercats.
2. Microeconomia. Sector privat i teixit empresarial.
3. Macroeconomia. Cicles i internacionalització.

### 2. RACIONALITAT ECONÒMICA I INTEL·LIGÈNCIA DE MERCAT

1. Racionalitat econòmica i agents.
2. Economia i territori.
3. Competitivitat i competències en una economia global.

### 3. ECONOMIA DEL FET GASTRONÒMIC

1. Cadena de valor i agents econòmics en gastronomia.
2. Anàlisi sectorial en gastronomia. Sector primari.
3. Anàlisi sectorial en gastronomia. Indústria agroalimentària, logística i distribució.
4. Anàlisi sectorial en gastronomia. Hostaleria i turisme.

### 4. ECONOMIA DEL FET GASTRONÒMIC A ESPANYA I LA COMUNITAT VALENCIANA

1. Economia del fet gastronòmic a Espanya i la Comunitat Valenciana.
2. Sector primari a Espanya i la Comunitat Valenciana.
3. Indústria agroalimentària, logística i distribució a Espanya i la Comunitat Valenciana.
4. Hostaleria i turisme a Espanya i la Comunitat Valenciana.



## VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Assistència a esdeveniments i activitats externes	5,00	0
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Estudi i treball autònom	20,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	15,00	0
Preparació de classes de teoria	15,00	0
Resolució de casos pràctics	2,50	0
<b>TOTAL</b>	<b>112,50</b>	

## METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura de la manera següent:

Classes teòriques. El professor proporciona a l'estudiant una visió global del tema, a més de la informació necessària per comprendre els continguts de la matèria. Per al seguiment de la classe es recomana que l'estudiant revise amb anterioritat el material que el professor deixa a l'aula virtual.

Hi ha un pla d'activitats d'avaluació contínua orientades al disseny de projectes en grup relatius als fets a analitzar i a la presa de decisions a practicar. Amb això, s'estimula l'estudiant perquè realitze la cerca d'informació accessòria o complementària, i se l'orienta en l'ús de les fonts bibliogràfiques necessàries.

Alhora, es genera un programa de pràctiques d'aula, treball en grup i visites a empreses. El seu contingut pot estar també orientat per l'aplicació de la teoria del disseny i la gestió de projectes, que decidiran de manera participativa els professors i els estudiants segons el cas.

## AVALUACIÓ

Per a l'avaluació de la part teòrica es computa la nota de dos apartats complementaris. En conjunt, suposen un 75% de la nota global:

- 1) Realització d'un examen amb el qual s'avaluen els continguts teòrics del temari de l'assignatura. La nota aconseguida suposa el 50% de la qualificació de la part teòrica de l'assignatura.
- 2) Avaluació contínua a l'aula de teoria, mitjançant exercicis o altres activitats que el professor considere convenientes. La nota aconseguida suposa el 50% de la qualificació de la part teòrica de l'assignatura.

Per a l'avaluació de la part pràctica:



Les pràctiques tenen una valoració del 25% de la qualificació global de l'assignatura

Si un estudiant no supera l'assignatura en la primera convocatòria, se li guardarà la nota corresponent de pràctiques per a la segona convocatòria.

## REFERÈNCIES

### Bàsiques

- 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 laula virtual.
- Referència b3: Nácher, J. (2016): Economía de la Gastronomía en España y la Comunitat Valenciana. Claves principales Materials del curs a laula virtual.
- Referència b4: IVIE (2016) Informe FIAB de la Industria de la Alimentación y las Bebidas 2015.