

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

Código	36386
Nombre	Economía sectorial
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	26 - Economía Sectorial	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
PANIAGUA SORIANO, JORDI	132 - Estructura Económica

RESUMEN

Economía sectorial es una asignatura obligatoria de carácter semestral que se imparte en el tercer curso del Grado en Gastronomía. El objetivo de la asignatura es comprender el comportamiento de los consumidores y empresas; los fundamentos de sus decisiones y más específicamente de las empresas del sector gastronómico.

El curso comienza con una introducción a los conceptos económicos básicos. A continuación, profundiza en comportamiento del consumidor y del productor. Se analiza el funcionamiento de los mercados y las características propias de las empresas del sector , como la como localización y tamaño.



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

No se han especificado restricciones de matricula con otras asignaturas del grado

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área 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.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Conocer, analizar críticamente y prever la situación y tendencias socioeconómicas en todos los sectores productivos privados de la Gastronomía como escenarios del desarrollo profesional y empresarial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer el comportamiento de los consumidores y empresas.

Comprender el funcionamiento de las empresas del sector gastronómico.

Analizar y saber tomar decisiones sobre almacenaje, localización y tamaño.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



1. La singularidad del mercado gastronómico

Condiciones naturales
Condiciones de mercado
Estructura
10 principios de economía

Hansen (2013)
Mankiw, G. (2018)

2. Los elementos básicos de la oferta y de la demanda

- La oferta y la demanda
- El mecanismo del mercado
- Las variaciones del equilibrio del mercado
- Las elasticidades de la oferta y de la demanda
- La elasticidad a corto plazo y a largo plazo
- Elasticidad y demanda de alimentos
- Comprensión y predicción de los efectos de los cambios de la situación del mercado
- Efectos de la intervención del Estado: los controles de precios

Bibliografía: Pindyck & Rubinfeld (2018), Hansen (2013)

3. La conducta de los consumidores

- Las preferencias de los consumidores
- Las restricciones presupuestarias
- La elección de los consumidores
- La preferencia revelada
- Utilidad marginal y elección del consumidor
- Los índices del coste de la vida

Bibliografía:
Pindyck & Rubinfeld (2018)

4. La demanda del individuo y del mercado

- La demanda del individuo
- El efecto-renta y el efecto-sustitución
- La demanda del mercado
- El excedente del consumidor
- Las externalidades de redes
- Estimación empírica de la demanda

Bibliografía:
Pindyck & Rubinfeld (2018)



5. La producción

- La tecnología de producción
- La producción con un factor variable (el trabajo)
- La producción con dos factores variables
- Los rendimientos de escala

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

6. El coste de producción

- La medición de los costes: ¿qué costes son importantes?
- El coste a corto plazo
- El coste a largo plazo
- Las curvas de costes a largo plazo y a corto plazo
- La producción con dos productos: las economías de alcance
- Las variaciones dinámicas de los costes: la curva de aprendizaje
- La estimación y la predicción de los costes
- Costes en la empresa gastronómica

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

Dorfman (2014)

7. Teoría del almacenaje

Componentes del costes de almacenaje

Un modelo de almacenaje

Almacenaje in situ

Monopolios de almacenaje

Dorfman, Jeffrey (2014) Economics and Management of the Food Industry: , Routledge: New York

8. La maximización de los beneficios y la oferta competitiva

- Los mercados perfectamente competitivos
- La maximización de los beneficios
- El ingreso marginal, el coste marginal y la maximización de los beneficios
- La elección del nivel de producción a corto plazo
- La curva de oferta a corto plazo de la empresa competitiva
- La curva de oferta del mercado a corto plazo
- La elección del nivel de producción a largo plazo
- La curva de oferta a largo plazo de la industria

Bibliografía: Pindyck & Rubinfeld (2018)



9. Localización y tamaño

Tamaño óptimo
Número y localización óptimas
Valor de las superficies
Problemas de frontera
Ejemplo: Decisiones en agricultura
Rentas y localización

Dorfman (2014)

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	60,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	30,00	0
Elaboración de trabajos individuales	15,00	0
Estudio y trabajo autónomo	30,00	0
Preparación de actividades de evaluación	15,00	0
Preparación de clases de teoría	30,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	15,00	0
Resolución de cuestionarios on-line	15,00	0
TOTAL	210,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología docente se basará en una combinación de actividades presenciales y no presenciales. La clase teórica se destinará a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con el fin de que los estudiantes adquieran los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

La parte práctica de la asignatura se articula en torno a tres instrumentos principales: la participación activa en el aula (virtual y presencial), pruebas de evaluación continua y un trabajo en grupo con exposición pública.



EVALUACIÓN

La nota final se calculará según estos tres criterios de evaluación, según la presencialidad del curso:

1. Evaluación continua 100%: La calificación final será la media de la evaluación continua (PECs y prácticas). Solo podrán optar a este método de evaluación quien haya entregado todas las prácticas y realizado todas las Pruebas de evaluación continua (PECs).
2. Evaluación continua 50%, Examen on-line/presencial 50%.
3. Examen on-line/presencial 100%. Solo podrán optar a este método de evaluación los alumnos que por cuestiones debidamente justificadas no hayan podido realizar las PECs (laborales o de confinamiento.)

REFERENCIAS

Básicas

- Dorfman, Jeffrey (2014) Economics and Management of the Food Industry, Routledge: New York
- Hansen, Henning (2013) Food Economics, Routledge: London
- Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2018). Microeconomía, Madrid: Pearson.

Complementarias

- MANKIW, G. (2018) Principles of Economics, Cengage Learning: Boston
- The CORE Team, The Economy. <http://www.core-econ.org>