FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura	
Codi	36386
Nom	Economia sectorial
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	26 - Economia Sectorial	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
PANIAGUA SORIANO, JORDI	132 - Estructura Econòmica

RESUM

Economia sectorial és una assignatura obligatòria de caràcter semestral que s'imparteix en el tercer curs del Grau en Gastronomia. L'objectiu de l'assignatura és comprendre el comportament dels consumidors i empreses; els fonaments de les seves decisions i més específicament de les empreses de el sector gastronòmic.

El curs comença amb una introducció als conceptes econòmics bàsics. A continuació, aprofundeix en comportament de consumidor i de productor. S'analitza el funcionament dels mercats i les característiques pròpies de les empreses de el sector, com la com a localització i grandària.

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

No shan especificat restriccions de matricula amb altres assignatures del pla destudis.

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea 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.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Conèixer, analitzar críticament i preveure la situació i tendències socioeconòmiques en tots els sectors productius privats de la Gastronomia com escenaris del desenvolupament professional i empresarial.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

Conèixer el comportament dels consumidors i empreses.

Comprendre el funcionament de les empreses de el sector gastronòmic.

Analitzar i saber prendre decisions sobre emmagatzematge, localització i grandària.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. La singularitat del mercat gastronòmic

-Condicions naturals
-Condicions de mercat
-Estructura
-10 principis dEconomia

Bibliografia bàsica:
Hansen (2013)

Mankiw, G. (2018)

2. Els elements bàsics de l'oferta i de la demanda

-L'oferta i la demanda
- El mecanisme de mercat
- Les variacions de l'equilibri de mercat
- Les elasticitats de l'oferta i de la demanda
- L'elasticitat a curt termini i a llarg termini
- Elasticitat i demanda d'aliments
- Comprensió i predicció dels efectes dels canvis de la situació de mercat
- Efectes de la intervenció de l'Estat: els controls de preus

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

3. La conducta dels consumidors

- Les preferències dels consumidors
- Les restriccions pressupostàries
- L'elecció dels consumidors
- La preferència revelada
- Utilitat marginal i elecció de l'consumidor
- Els índexs de el cost de la vida

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

4. La demanda de l'individu i de l'mercat

- La demanda d'l'individu
- L'efecte-renda i l'efecte-substitució
- La demanda d'el mercat
-El excedent de l'consumidor
-Les externalitats de xarxes
- Estimació empírica de la demanda

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

5. La producció

- La tecnologia de producció
- La producció amb un factor variable (el treball)
- La producció amb dos factors variables
- Els rendiments d'escala

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

6. El cost de producció

- El mesurament dels costos: què costos són importants?
- El cost a curt termini
- El cost a llarg termini
- Les corbes de costos a llarg termini i a curt termini
- La producció amb dos productes: les economies d'abast
- Les variacions dinàmiques dels costos: la corba d'aprenentatge
-La estimació i la predicció dels costos
-Costs a l'empresa gastronòmica

Bibliografia:
Pindyck & Rubinfeld (2018)
Dorfman (2014)

7. Teoria del magatzematge

Components del costos de magatzematge
Un model de magatzematge
Magatzematge in situ
Monopolis de magatzematge

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

8. La maximització dels beneficis i l'oferta competitiva

- Els mercats perfectament competitius
- La maximització dels beneficis
- L'ingrés marginal, el cost marginal i la maximització dels beneficis
- L'elecció de l'nivell de producció a curt termini
- La corba d'oferta a curt termini de l'empresa competitiva
- La corba d'oferta de mercat a curt termini
- L'elecció de l'nivell de producció a llarg termini
- La corba d'oferta a llarg termini de la indústria
Bibliografia: Pindyck & Rubinfeld (2018)

9. Localització i mida

Mida òptima
Nombre i localització òptimes
Valor de les superfícies
Problemes de frontera
Exemple: Decisions en agricultura
Rendes i localització

Bibliografia bàsica:
Dorfman (2014)

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	60,00	100
Elaboració de treballs en grup	30,00	0
Elaboració de treballs individuals	15,00	0
Estudi i treball autònom	30,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	15,00	0
Preparació de classes de teoria	30,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	15,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	15,00	0
TOTAL	**210,00**	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia docent es basarà en una combinació d'activitats presencials i no presencials. La classe teòrica es destinarà a la presentació per part del professorat de les conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat de que els estudiants adquireixen els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

La part pràctica de l'assignatura s'articula en torn a tres instruments principals: la participació activa en l'aula (virtual i presencial), proves d'avaluació continua i un treball en grup amb exposició pública.

AVALUACIÓ

La nota final es calcularà segons aquests tres criteris d'avaluació, segons la presencialitat del curs:

1. Avaluació contínua 100%: La qualificació final serà la mitjana de l'avaluació continuada (PACs i pràctiques). Només podran optar a aquest mètode d'avaluació qui hagi lliurat totes les pràctiques i realitzat totes les proves d'avaluació contínua (PACs).

2. Avaluació contínua 50%, Examen online/presencial 50%.

3. Examen online/presencial 100%. Només podran optar a aquest mètode d'avaluació dels alumnes que per qüestions degudament justificades no hagin pogut realitzar les PACs (laborals o de confinament.)

REFERÈNCIES

Bàsiques

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

Complementàries

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