

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

Codi	36394
Nom	Creació d'empreses gastronòmiques
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	34 - Creació d'empreses gastronòmiques	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
COMECHE MARTINEZ, JOSE MANUEL	105 - Direcció d'Empreses 'Juan José Renau Piqueras'

RESUM

En entorns cada vegada més globalitzats i competitius la figura de l'emprenedor adquireix un paper protagonista en el context econòmic i social d'una comunitat. De fet, els emprenedors són persones que, amb capacitat d'iniciativa i de forma innovadora, desenvolupen activitats que comporten un risc desconegut. En l'àmbit específic de l'activitat empresarial, emprenedor és la persona que, mitjançant la innovació, l'assumpció de riscos i la detecció i explotació d'oportunitats, crea una empresa i la dinamitza. Doncs bé, amb l'assignatura "Creació d'Empreses Gastronòmiques" es pretén donar suport a l'alumne i capacitar-lo per enfrontar-se amb majors possibilitats d'èxit en el procés de creació i gestió de noves empreses, en aquesta ocasió tractant l'àmbit i peculiaritats de les empreses gastronòmiques.

El plantejament didàctic de l'assignatura és eminentment pràctic i els alumnes seran estimulats a involucrar-se en un ampli ventall d'exercicis i treballs de caràcter totalment aplicat agrupats en un gran projecte: la creació d'una empresa.



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 requerits. Encara que es considera convenient haver cursat l'optativa de "Emprenedoria i Pla de Negoci".

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- 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.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreplegar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

D'acord amb el previst en els plans d'estudi de l'Grau, els resultats de l'aprenentatge descrits per a l'assignatura de Creació d'Empreses Gastronòmiques són diversos:

- Ser capaç de transformar idees en projectes empresarials concrets.
- Conèixer el procés de creació d'una empresa en el sector de la gastronomia i determinar-ne la viabilitat.
- Ser capaç d'Identificar i Avaluar oportunitats empresarials.



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Lemprenedor

- 1.1. Perfil i competències bàsiques
- 1.2. Característiques i Capacitats
- 1.3. Triangle P - S - E: per què emprenem?

2. Elements clau del projecte empresarial

- 2.1. Estructura: cohesió i coherència
- 2.2. Enfrontament amb la realitat: finançament i posada en marxa
- 2.3. Màrqueting per a l'emprenedor: una eina per al combat.
- 2.4. La Gestió diària, l'equip humà: confiança i responsabilitat.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques en aula	45,00	100
Classes de teoria	15,00	100
TOTAL	60,00	

METODOLOGIA DOCENT

Classes teòrico-pràctiques presencials. - El desenvolupament habitual de les classes serà el següent:

- i. Inicialment les classes serviran per a la presentació per part de professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'alumne / a adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació. Es potenciarà la resolució de problemes amb esperit crític.
- ii. En el transcurs i de forma simultània amb les primeres sessions, es procedirà implementar de forma específica i pràctica els coneixements que els i les estudiants hagin adquirit en les classes de teoria; per això, es pretén generar la dinàmica pròpia de l'procés de creació d'una empresa, incidint en aspectes més orientats a la problemàtica de gestió diària i de personal. Projecte ideat per un grup d'estudiants (en nombre no major de 4).



AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge es realitzarà de DOS FORMES: a través de la realització d'un examen en la data oficial establerta i, a més, pel sistema d'avaluació contínua. L'examen representarà el 70% de la qualificació final i l'avaluació contínua el 30% restant. Per aprovar l'assignatura s'ha d'obtenir com a mínim 5 punts sobre 10 en l'examen en primera convocatòria i aprovar, igualment, l'avaluació contínua; aquesta part (EC) no serà recuperable en segona convocatòria. La nota màxima, per tant, en segona convocatòria no podrà ser superior a 7 punts.

L'avaluació contínua està composta per (els detalls seran explicats en la primera sessió d'obertura):

- Realització grupal d'un Projecte de creació d'empresa.

Tots els treballs (executive summary) lliurats, han de tenir una caràtula on es recullen les dades bàsiques de la feina i s'avaluaran d'acord a tres criteris:

- Qualitat i coherència de el projecte.
- Anàlisi i desenvolupament de el Projecte.
- Presentació.

El treball no ha de tenir una extensió inferior a 10 folis ni superior a 20 folis.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Castro Albacéns, I. (2016). De la start-up a la empresa. Ed. Pirámide. Madrid.
- Jiménez, J.A. (coord.) (2012). Creación de Empresas. Tipología de empresas y viabilidad estratégica. Ed. Pirámide. Madrid.

Complementàries

- Gómez Gras, J.M. et al. (2012). Manual de casos sobre creación de empresas en España. McGraw Hill. Madrid.
- March, I. (2010). Innovadores o vencidos: tiempo de emprender en la nueva economía. Universitat de València. Valencia.
- Medina, A. (2012). Hoja de ruta para emprendedores. Crear una empresa en tiempos difíciles. Ed. Pirámide. Madrid.

ADDENDA COVID-19



Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts

Es mantenen els continguts inicialment arreglats a la guia docente

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

Manteniment del pes de les diferents activitats que sumen les hores de dedicació en crèdits ECTS marcades en la guia docent original

Sessions programades en les mateixes dates i hores amb la mateixa durada, però on line

3. Metodologia docent

Pujada de materials a l'Aula virtual

Proposta d'activitats per aula virtual

Videoconferència síncrona BBC

Desenvolupament de projectes

Tutories per videoconferència

4. Avaluació

Increment del pes en la nota final de l'avaluació continua: passa a ser del 50%

Prova escrita oberta (examen tradicional) però distribuïda en aula virtual: passa a ser del 50%

5. Bibliografia

La bibliografia recomanada es manté perquè és accessible

Se proporcionarà al estudiant material addicional para estudiar i analizar