

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

<b>Código</b>	36394
<b>Nombre</b>	Creación de empresas gastronómicas
<b>Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	6.0
<b>Curso académico</b>	2023 - 2024

**Titulación(es)**

<b>Titulación</b>	<b>Centro</b>	<b>Curso</b>	<b>Periodo</b>
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre

**Materias**

<b>Titulación</b>	<b>Materia</b>	<b>Caracter</b>
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	34 - Creación de empresas gastronómicas	Optativa

**Coordinación**

<b>Nombre</b>	<b>Departamento</b>
COMECHÉ MARTINEZ, JOSE MANUEL	105 - Dirección de Empresas 'Juan José Renau Piqueras'

**RESUMEN**

En entornos cada vez más globalizados y competitivos la figura del emprendedor adquiere un papel protagonista en el contexto económico y social de una comunidad. De hecho, los emprendedores son personas que, con capacidad de iniciativa y de forma innovadora, desarrollan actividades que conllevan un riesgo desconocido. En el ámbito específico de la actividad empresarial, emprendedor es la persona que, mediante la innovación, la asunción de riesgos y la detección y explotación de oportunidades, crea una empresa y la dinamiza. Pues bien, con la asignatura “Creación de Empresas Gastronómicas” se pretende apoyar al alumno y capacitarlo para enfrentarse con mayores posibilidades de éxito en el proceso de creación y gestión de nuevas empresas, en esta ocasión tratando el ámbito y peculiaridades de las empresas gastronómicas.

El planteamiento didáctico de la asignatura es eminentemente práctico y los alumnos serán estimulados a involucrarse en un amplio abanico de ejercicios y trabajos de carácter totalmente aplicado agrupados en un gran proyecto: la creación de una empresa.



## 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 requeridos. Aunque se considera conveniente haber cursado la optativa de "Emprendimiento y Plan de Negocio".

## COMPETENCIAS

### 1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- 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.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

De acuerdo con lo previsto en los planes de estudio del Grado, los resultados del aprendizaje descritos para la asignatura de Creación de Empresas Gastronómicas son varios:

- Ser capaz de transformar ideas en proyectos empresariales concretos.
- Conocer el proceso de creación de una empresa en el sector de la gastronomía y determinar su viabilidad.
- Ser capaz de Identificar y Evaluar oportunidades empresariales.



## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. El emprendedor

- 1.1. Perfil y competencias básicas
- 1.2. Características y Capacidades
- 1.3. Triángulo P S E: ¿por qué emprendemos?

### 2. Elementos clave del proyecto empresarial

- 2.1. Estructura: cohesión y coherencia
- 2.2. Enfrentamiento con la realidad: financiación y puesta en marcha
- 2.3. Marketing para el emprendedor: una herramienta para el combate.
- 2.4. La Gestión diaria, el equipo humano: confianza y responsabilidad.

## VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas en aula	45,00	100
Clases de teoría	15,00	100
<b>TOTAL</b>	<b>60,00</b>	

## METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teórico-prácticas presenciales. - El desarrollo habitual de las clases será el siguiente:

1. Inicialmente las clases servirán para la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el/la estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
2. En el transcurso y de forma simultánea con las primeras sesiones, se procederá implementar de forma específica y práctica los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría; para ello, se pretende generar la dinámica propia del proceso de creación de una empresa, incidiendo en aspectos más orientados a la problemática de gestión diaria y de personal. Proyecto ideado por un grupo de estudiantes (en número no mayor de 4).



## EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje se realizará de DOS FORMAS: a través de la realización de un examen en la fecha oficial establecida y, además, por el sistema de evaluación continua. El examen representará el 70% de la calificación final y la evaluación continua el 30% restante. Para aprobar la asignatura se debe obtener como mínimo 5 puntos sobre 10 en el examen en primera convocatoria y aprobar, igualmente, la evaluación continua; esta parte (EC) no será recuperable en segunda convocatoria. La nota máxima, por lo tanto, en segunda convocatoria no podrá ser superior a 7 puntos.

La evaluación continua está compuesta por (los detalles serán explicados en la primera sesión de apertura):

- Realización grupal de un Proyecto de creación de empresa.

Todos los trabajos (executive summary) entregados, deben tener una carátula donde se recojan los datos básicos del trabajo y se evaluarán de acuerdo a tres criterios:

- Calidad y coherencia del proyecto.
- Análisis y desarrollo del Proyecto.
- Presentación.

El trabajo no debe tener una extensión inferior a 10 folios ni superior a 20 folios.

## REFERENCIAS

### Básicas

- 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.

### Complementarias

- 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.

