

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Calidad y Gestión de la Empresa Gastronómica		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Gastronomía	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Tercero		
<b>SEMESTRE:</b>	Primero		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE</b>	<b>SE</b> Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Juan Luis Vidal Mazón		
<b>DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:</b>	<b>DE</b>	<b>CORREO</b>	juanluis.vidal@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 1. Introducción a la empresa.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Introducción al concepto de economía</li> <li>1.2. Conceptos esenciales.</li> <li>1.3. Clases de empresas.</li> <li>1.4. La empresa desde el punto de vista macroeconómico. La creación de valor en la empresa.</li> <li>1.5. Perspectiva histórica de la empresa moderna.</li> </ul> </li> </ul>

- 1.6. La naturaleza de la empresa. Del mercado a la jerarquía.
- Tema 2. El proceso de administración en la empresa. Conceptos básicos y cuestiones actuales.
    - 2.1. Concepto de propiedad, dirección y gobierno de empresa.
    - 2.2. La gestión de la cultura organizacional.
    - 2.3. La gestión de la globalización.
    - 2.4. La gestión de la diversidad.
  - Tema 3. El proceso de dirección en la empresa. Las 4 funciones directivas.
    - 3.1. El proceso de planificación.
    - 3.2. Concepto de organización.
    - 3.3. La gestión de personas.
    - 3.4. El proceso de control.
  - Tema 4. Estructura económica y financiera de la empresa. Parte I.
    - 4.1. Concepto de coste.
    - 4.2. Distinción entre gasto, coste, inversión y gasto.
    - 4.3. La estructura del coste.
    - 4.4. Las curvas de coste a largo plazo.
    - 4.5. Punto muerto o umbral de rentabilidad de la empresa.
    - 4.6. El Periodo Medio de Maduración.
    - 4.7. El fondo de maniobra.
    - 4.8. Concepto de inversión.
    - 4.9. El valor del dinero en el tiempo
    - 4.10. La evaluación de proyectos de inversión.
  - Tema 5. Estructura económica y financiera de la empresa. Parte II.
    - 5.1. Coste de capital.
    - 5.2. El coste del capital ajeno o endeudamiento a largo plazo.
    - 5.3. El coste de la financiación ajena a corto plazo.
    - 5.4. El coste del capital en acciones.
    - 5.5. El coste de la autofinanciación.
    - 5.6. EL coste del capital medio ponderado.
    - 5.7. La medida de la rentabilidad.
    - 5.8. La medida del riesgo.
  - Tema 6. Área comercial. El marketing dentro de la empresa.
    - 6.1. Introducción. Dimensiones del Marketing.
    - 6.2. El análisis externo.
    - 6.3. El análisis interno.
    - 6.4. Diagnóstico de la situación.
    - 6.5. El análisis DAFO.
    - 6.6. Los objetivos estratégicos del Marketing.
    - 6.7. Estrategia de cartera.
    - 6.8. El enfoque STP.
    - 6.9. Estrategia de fidelización.
  - Tema 7. Responsabilidad social corporativa.
    - 7.1. Ética de los negocios.
    - 7.2. Sistemas éticos.

- 7.3. Factores que influyen en la ética gerencial.
- 7.4. Herramientas que potencian la ética.
- 7.5. Grupos de interés.
- 7.6. Responsabilidad social corporativa.
- Tema 8. La gestión de los recursos humanos.
  - 8.1. La gestión de los recursos humanos y la estrategia de negocio.
  - 8.2. Análisis de puestos de trabajo.
  - 8.3. La contratación.
  - 8.4. Manteniendo el talento a lo largo del tiempo: planificación de carreras.

## COMPETENCIAS

<b>COMPETENCIAS GENERALES:</b>
Que los estudiantes sean capaces de: <ul style="list-style-type: none"><li>- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.</li><li>- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.</li><li>- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.</li><li>- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.</li><li>- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.</li><li>- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.</li><li>- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.</li></ul>
<b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:</b>
Que los estudiantes sean capaces de: <ul style="list-style-type: none"><li>- CE15 – Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico, atendiendo a los principios de sostenibilidad y competitividad.</li></ul>
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</b>

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer las características de los principales canales de distribución de los alimentos.
- Situar la industria alimentaria y gastronómica en un contexto micro y macroeconómico.
- Conocer las herramientas de gestión para la comercialización de un producto alimentario desde un punto de vista nacional como internacional.
- Planificar la necesidad de personal y gestionar los recursos humanos en la empresa gastronómica.
- Conocer las herramientas de comunicación interpersonal en un entorno profesional relacionado con las ciencias gastronómicas.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	30
	Clases prácticas	14
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	20
	Estudio personal y lecturas	40
	Elaboración de trabajos	26
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.



Universidad  
Europea  
del Atlántico

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 entrega de ejercicios	20%
	2 pruebas parciales	30%
Evaluación final	1 prueba teórico/práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórica/práctica final con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Kelly, M., & Williams, C. (2022). BUSN (12th ed.). Cengage Learning.
- Solomon, M. R., Poatsy, M. A., & Martin, K. (2018). Better Business. Pearson.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. K. (2021). Management (Global edition. Fifteenth edition). Pearson Education.
- Gorostegui, E. P. (2009). Casos prácticos de introducción a la economía de la empresa. Editorial Universitaria Ramón Areces.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Krugman, P., & Wells, R. (2020). Microeconomics. MacMillan Learning

- Robbins P. Stephen, Mary Coulter, & David DeCenzo. (2017). Fundamentos de Administración (10.<sup>a</sup> ed.). Pearson Educación.
- Gorostegui, E. P. (2014). Fundamentos de economía de la empresa. Ed. universitaria R. Areces.
- Iborra, J. M., Dasi Coscollar, A., Dolz, C., & Ferrer Ortega, C. (2014). Fundamentos de dirección de empresas. Conceptos y habilidades directivas. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Sánchez, E. F. (2010). Administración de empresas: Un enfoque interdisciplinar. Editorial Paraninfo.
- Eslava, J. de J. (2010). Las claves del análisis económico-financiero de la empresa. ESIC Editorial.
- García, Á. C., & Ordás, C. J. V. (2008). Introducción a la administración de empresas. Editorial Aranzadi.

#### **WEBS DE REFERENCIA:**

- <https://hbr.org/>
- <http://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/>
- <http://www.businessinsider.com/>
- <http://www.forbes.com/management/>
- <http://www.marketingdirecto.com/>

#### **OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

-