

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Emprendimiento y Gastronomía	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Gastronomía	
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:		Básica	
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Sofía Gómez Pino	
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:		sofia.gómez@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
Tema 1. Introducción a la creación de empresas en el sector de gastronomía Tema 2. Empresa y Empresario. La figura del empresario en el análisis económico

Tema 3. La idea empresarial. Identificación y evaluación de oportunidades de negocio en el ámbito gastronómico

Tema 4. El plan de Negocio. Proceso y problemas de la creación de una empresa.

4.1. Introducción a los Contrastes de Hipótesis

4.2. Pruebas de Hipótesis

Tema 5. Elección entre capital y deuda

Tema 6. Tipos de financiación. Principales mecanismos de financiación

Prácticas:

Utilización de software informático (Excel) para el desarrollo y resolución de diversos proyectos.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- 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.
- 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.
- CG4 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de Gastronomía valorando opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador
- CG7 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado

en Gastronomía considerando, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE14 - Organizar y planificar actividades emprendedoras en el ámbito de la gastronomía atendiendo tanto a las características financieras como de gestión ambiental.
- CE15 - Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Utilizar el lenguaje estadístico.
- Aplicar conceptos estadísticos a casos prácticos.
- Saber interpretar gráficas de funciones en diferentes sistemas de representación.
- Comprender el concepto de integral de una función y su relación con el área comprendida bajo la misma.
- Ser capaces de construir modelos matemáticos a partir de resultados para poder establecer relaciones entre variables o parámetros.
- Saber seleccionar tamaños de muestra óptimos para los objetivos de un estudio.
- Conocer la estadística aplicada a ciencias gastronómicas.
- Interpretar datos estadísticos.
- Ser capaces de elaborar informes con un tratamiento estadístico de los datos.
- Analizar los datos observados utilizando software estadístico adecuado.

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 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	20
	Clases de prácticas	21
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	18
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	30
	Realización de actividades de autoevaluación	6
Actividades de Evaluación	Actividades de Evaluación	3

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

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	Prueba parcial	30%
	Procesos de autoevaluación (3)	10%
	Entregas de ejercicios/portfolios	10%
Evaluación final	Examen final teórico-práctico	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 un exámen teórico-práctico 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:

- Ramírez, M. (2023). *El silencio de los hosteleros: ¿Dónde está el beneficio de mi restaurante?*

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Caro Sánchez-Lafuente, A. (2024). *Gestión de la restauración*. HOTR0022. IC Editorial.
- Rubert, D. (2021). *La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración*.
- Jurado Bello, F. (2020). *Gestión de la Restauración*.

WEBS DE REFERENCIA:

- <http://www.ine.es/>
- http://www.sas.com/es_es/software/university-edition.html
- <http://www.jamovi.org/>



- <https://jasp-stats.org/>
- <http://www.bioestadistica.uma.es/baron/apuntes/>