

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>181210 – Economia aplicada i sostenibilitat</b>				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	1r
<b>Matèria</b>	Organització i gestió empresarial			<b>Crèdits</b>	3 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>		Oriol Anguera-Torrell			
<b>Presencial</b>	30 hores	<b>Dirigit</b>	20 hores	<b>Autònom</b>	25 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

El curs té com a objectiu proporcionar una introducció a l'economia i la seva relació amb el sector de la restauració i de la indústria alimentària. El curs comença explicant què és l'economia i a continuació introdueix eines bàsiques d'anàlisi microeconòmica i macroeconòmica. Pel que fa a la microeconomia, s'introdueixen conceptes com l'oferta i la demanda, l'equilibri de mercat, el comportament de les empreses, i les diferents estructures de mercat. Pel que fa a la macroeconomia, s'estudien conceptes com el producte interior brut, els sistemes monetaris, la inflació, la desocupació i l'economia globalitzada, entre d'altres. Tots aquests temes es relacionen amb la mesura del possible amb el sector de la restauració i de la indústria alimentària, analitzant el possible impacte que tenen aquests dos importants sectors a l'economia i a la sostenibilitat.

## RESULTATS D'APRENENTATGE DE TITULACIÓ

TC09- Descriure l'evolució i delimitació dels processos i produccions en l'àmbit culinari, diagnosticant i analitzant l'evolució i l'impacte, tenint en compte les amenaces i oportunitats per al desenvolupament sostenible en gastronomia.

TH01- Transmetre de manera efectiva la informació, idees, derivat de l'estudi de problemes i solucions a través de les diferents estratègies i canals de comunicació a tots els actors/agents relacionats.

TS02- Dissenyar projectes transversals creatius i innovadors, integrant coneixements, tecnologies i propostes que permetin l'enfocament cap a realitats més sostenibles

TS04- Proposar respostes a l'impacte social, cultural, econòmic i mediambiental, mitjançant una anàlisi sostenible i ètica del sector gastronòmic, aptes per fer front als reptes actuals i del futur.

TS05- Integrar la perspectiva de gènere des de la dimensió cultural, social i econòmica i les seves diferents manifestacions, en el moment d'entendre les desigualtats socials, les dinàmiques territorials i els problemes ambientals que es produeixen a diferents escales d'anàlisi.

## RESULTATS D'APRENENTATGE DE MATÈRIA

---

M02H1- Definir el concepte d'economia, els cicles, principis generals i actors que guien l'economia de mercat.

M02S2- Relacionar el desenvolupament econòmic sostenible i el sector de la gastronomia.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Economia i Gastronomia.
  - 1.1. De què tracta l'economia?
  - 1.2. L'activitat de la restauració i de la indústria alimentària.
  
2. Demanda i Oferta.
  - 2.1. La corba de demanda.
  - 2.2. La corba d'oferta.
  - 2.3. L'equilibri competitiu del mercat.
  
3. Introducció a l'Empresa Turística.
  - 3.1. Funció de producció.
  - 3.2. Els costos de producció.
  
4. Les Estructures de Mercat que poden existir a la restauració i a la indústria alimentària.
  - 4.1. Competència perfecta.
  - 4.2. Monopoli.
  - 4.3. Competició monopolística.
  - 4.4. Oligopoli.
  
5. La Intervenció del Sector Públic als mercats Gastronòmics.
  - 5.1. Preus mínims i màxims.
  - 5.2. Impostos i els seus impactes a la restauració i a la indústria alimentària.
  
6. L'Economia Col·laborativa i l'Economia Circular.
  - 6.1. L'economia de les plataformes.
  - 6.2. L'economia circular.
  - 6.3. L'economia circular a la restauració i a la indústria alimentària.
  
7. Una Visió Global de la Macroeconomia.
  - 7.1. Producte Interior Brut.
  - 7.2. Inflació i Deflació.
  - 7.3. Ocupació i Atur.
  - 7.4. Altres variables macroeconòmiques clau.
  - 7.5. Creixement econòmic

## 8. El Sistema Financer i el Sistema Monetari.

- 8.1. El sistema financer.
- 8.2. El sistema monetari.
- 8.3. La política monetària.

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

---

Les metodologies d'aprenentatge relacionades amb aquest curs inclouen una àmplia gamma d'accions diferents per assolir els seus resultats d'aprenentatge, la qual cosa implica el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i l'aplicabilitat d'actituds en l'entorn de l'organització, basades en les següents activitats:

- Classes expositives
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en projectes
- Aprenentatge cooperatiu
- Simulacions

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

**Avaluació Contínua:** el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

**Avaluació Única:** aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats

Tipus

Continuada

Única

Setmana d'entrega

Primer Examen Parcial	Individual	20%	13.3%	Setmana 7
Treball	Grupal	20%	13.4%	Setmana 10
Segon Examen Parcial	Individual	20%	13.3%	Setmana 13
Examen Final	Individual	40%	60%	Setmana d'exàmens
Total		100%	100%	

per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

#### Revisió i Revaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una revaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

#### **FONTS D'INFORMACIÓ**

CORE (2020). La economía. The Core Team.

Mankiw, N. G. (2020). Principios de economía. Cengage Learning Editores.