

Código - Asignatura		181210 – Economía aplicada y sostenibilidad			
Tipo	Obligatoria	Curso	1º		
Materia	Organización y gestión empresarial	Créditos	3 ECTS		
Responsable de la asignatura		Oriol Anguera-Torrell			
Presencial	30 horas	Dirigido	20 horas	Autónomo	25 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

El curso tiene como objetivo proporcionar una introducción a la economía y su relación con el sector de la restauración y de la industria alimentaria. El curso empieza explicando qué es la economía y a continuación introduce herramientas básicas de análisis microeconómico y macroeconómico. Por el lado de la microeconomía, se analizan conceptos como la oferta y la demanda, el equilibrio de mercado, el comportamiento de las empresas, y las diferentes estructuras de mercado. Por el lado de la macroeconomía, se estudian conceptos como el producto interior bruto, los sistemas monetarios, la inflación, la desocupación y la economía globalizada, entre otros. Todos estos temas se relacionan en la medida de lo posible con el sector de la restauración y de la industria alimentaria, analizando el posible impacto que tienen estos dos importantes sectores a la economía y a la sostenibilidad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC09- Describir la evolución y delimitación de los procesos y producciones en el ámbito culinario, diagnosticando y analizando la evolución y el impacto, teniendo en cuenta las amenazas y oportunidades para el desarrollo sostenible en gastronomía.

TH01- Transmitir de manera efectiva la información, ideas, derivado del estudio de problemas y soluciones a través de las diferentes estrategias y canales de comunicación a todos los actores/agentes relacionados.

TS02- Diseñar proyectos transversales creativos e innovadores, integrando conocimientos, tecnologías y enfoques que permitan el enfoque hacia realidades más sostenibles.

TS04- Proponer respuestas al impacto social, cultural, económico y medioambiental, mediante un análisis sostenible y ético del sector gastronómico, aptas para afrontar los retos actuales y del futuro.

TS05- Integrar la perspectiva de género desde la dimensión cultural, social y económica, y sus distintas manifestaciones, en el momento de entender las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales que se producen a diferentes escalas de análisis.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M02H1- Definir el concepto de economía, los ciclos, principios generales y actores que guían la economía de mercado

M02S2- Relacionar el desarrollo económico sostenible y el sector de la gastronomía

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Economía y Gastronomía.
 - 1.1. ¿De qué trata la economía?
 - 1.2. La actividad de la restauración y de la industria alimentaria.

2. Demanda y Oferta.
 - 2.1. La curva de demanda.
 - 2.2. La curva de oferta.
 - 2.3. El equilibrio competitivo del mercado.

3. Introducción a la Empresa.
 - 3.1. Función de producción.
 - 3.2. Los costes de producción.

4. Las Estructuras de Mercado que pueden existir en la restauración y la industria alimentaria.
 - 4.1. Competencia perfecta.
 - 4.2. Monopolio.
 - 4.3. Competición monopolística.
 - 4.4. Oligopolio.

5. La Intervención del Sector Público en los mercados
 - 5.1. Precios mínimos y máximos.
 - 5.2. Impuestos y sus impactos en la restauración y la industria alimentaria.

6. La Economía Colaborativa y la Economía Circular.
 - 6.1. La economía de las plataformas.
 - 6.2. La economía circular y la sostenibilidad
 - 6.3. La economía circular en la restauración y la industria alimentaria.

7. Una Visión Global de la Macroeconomía.
 - 7.1. Producto Interior Bruto.
 - 7.2. Inflación y Deflación.
 - 7.3. Empleo y Desempleo.
 - 7.4. Otras variables macroeconómicas clave.
 - 7.5. Crecimiento económico.

8. El Sistema Financiero y el Sistema Monetario.

- 8.1. El sistema financiero.
- 8.2. El sistema monetario.
- 8.3. La política monetaria.

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje relacionadas con este curso incluyen una amplia gama de acciones diferentes para alcanzar sus resultados de aprendizaje, lo que implica el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas al aprendizaje de procesos y la aplicabilidad de actitudes en el entorno de la organización, basadas en las siguientes actividades:

- Clases expositivas
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en proyectos
- Aprendizaje cooperativo
- Simulaciones

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipología	Continuada	Única	Semana de Entrega
Primer Examen Parcial	Individual	20%	13.3%	Semana 7

Trabajo	Grupal	20%	13.4%	Semana 10
Segon Examen Parcial	Individual	20%	13.3%	Semana 13
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de exámenes
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

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

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