

GUÍA DOCENTE 2024-2025
Administración de empresas gastronómicas

1. Denominación de la asignatura:

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9043; ULE 0108009; UVa 48203

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Matemáticas

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Dirección y Economía de la Empresa (Área de Organización de Empresas) UBU
Dirección y Economía de la Empresa (Área de Organización de Empresas) ULE
Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

UBU por determinar; ULE: Daniel Alonso, M^a Felisa Muñoz; UVa: Margarita Rico

4.b Coordinador/a de la asignatura

Esther de Quevedo Puente

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1er. Curso, Semestre 2

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Ninguno

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

9. Competencias que debe adquirir el/la estudiante al cursar la asignatura

CT1*. Compromiso ético.
 CT2*. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.
 CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.
 CT4*. Capacidad de organización y planificación.
 CT5. Razonamiento crítico.
 CT6. Capacidad de análisis y síntesis.
 CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.
 CT8. Capacidad de gestión de la información.
 CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.
 CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.
 CT11*. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.
 GC2. Competencia para la gestión de empresas gastronómicas.
 SC7*. Planificar y aplicar las posibles estrategias que el empresario pueda llevar a cabo, basándose en la importancia y contribución que tienen las distintas etapas del diseño, la organización y la gestión de distintos servicios de restauración.
 SC8*. Diseñar, planificar y gestionar proyectos de negocio gastronómicos y culinarios.
 Cn26*. Conceptos básicos relativos tanto a la empresa como a su relación con el entorno general y específico.
 Cn27*. Conocer los elementos básicos de la organización y la gestión empresarial, así como las herramientas orientadas a la sostenibilidad de empresas gastronómicas.
 Cn28. Comprender el proceso de toma de decisiones.
 Cn30. Conocer el marco institucional y jurídico que afecta a las empresas del sector gastronómico.
 Hb21. Analizar las características funcionales de empresas del sector culinario y gastronómico, identificar la problemática asociada con las principales áreas funcionales y plantear alternativas para su resolución.
 R1. Conocer los conceptos básicos relativos tanto la empresa (elementos, funciones, tipología, objetivos, localización, dimensión y estrategias de crecimiento) como a su relación con el entorno general y específico. I
 R2. Identificar la problemática asociada con las principales áreas funcionales de la empresa, haciendo especial hincapié en los subsistemas de administración y producción, aplicando los conocimientos adquiridos para su resolución.

R3. Comprender el proceso de toma de decisiones por parte de los directivos, aplicándolo para resolver problemas empresariales concretos.

* Sostenibilización curricular

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
1. Desarrollar los conceptos básicos relativos a la empresa gastronómica (elementos, funciones, tipología, objetivos, localización, dimensión y estrategias de crecimiento) y su relación con el entorno general y específico. 2. Analizar las principales áreas funcionales de la empresa gastronómica, haciendo especial énfasis en los subsistemas de Administración y Producción. 3. Comprender el proceso de toma de decisiones por parte de los directivos, aplicándolo para resolver problemas empresariales concretos de las empresas gastronómicas.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
I. Fundamentos sobre la empresa (Universidad de Valladolid) T1. EMPRESA Y EMPRESARIO T2. OBJETIVOS DE LA EMPRESA II. El subsistema de administración. (Universidad de Burgos) T3. DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y PROCESO DE TOMA DE DECISIONES T4. LAS FUNCIONES DEL SUBSISTEMA DE ADMINISTRACIÓN III. Otros subsistemas funcionales de la empresa gastronómica. (Universidad de León) T5. EL SUBSISTEMA DE OPERACIONES
10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto
https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9043&auth=SAML https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists?courseCode=0108009&auth=SAML https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/7803338930005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
AD1 Clases magistrales. MD1 Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)	Cn26, Cn27, Cn30, R1, R2	30	45	75
AD4 Seminarios. MD4 Realización de problemas; MD7 método del caso; MD13 lectura y análisis críticos de documentos.	Hb21, R2, R3	3	0	3
AD5 Prácticas de aula. MD4 Realización de problemas; MD7 Método del caso; MD13 Lectura y análisis críticos de documentos.	Hb21, R2, R3	24	24	48
AD7 Tutorías grupales. MD4 Realización de problemas; MD7 Método del caso; MD13 Lectura y análisis críticos de documentos.	Cn26, Cn27, Cn30, R1, R2	3	0	3
AD13 Trabajo Autónomo. MD13 Lectura y análisis críticos de documentos.	Cn26, Cn27, Cn30, R1, R3	0	21	21
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación:

Para aprobar la asignatura, además de tener una calificación igual o superior a 5 en la media ponderada de los cuatro procedimientos.
Se aplicarán mediadas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
SE1 Resolución de problemas y/o casos	20 %	20 %
SE7 Prueba escrita u oral de preguntas cortas	20 %	20 %
SE8 Prueba tipo test	30 %	30 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

13. Calendarios y horarios:

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

13. Idioma en que se imparte:

Español