

GUÍA DOCENTE 2026-2027

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

2. Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

3. Código

UBU 9043; ULE 0108009; UVa 48203

4. Módulo al que pertenece la asignatura

Matemáticas

5. 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).

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

UBU Esther Quevedo, Blanca González, Lourdes Merino; ULE: Daniel Alonso, M^a Felisa Muñoz, Jesús del Río; UVa: Almudena Gómez Ramos (contacto).

4b. Coordinador/a de la asignatura

Esther de Quevedo Puente (UBU)

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

Primer curso; segundo semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Básica.

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*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.

GRANDES COMPETENCIAS

GC2. Competencia para la gestión de empresas gastronómicas.

SUBCOMPETENCIAS

*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.

CONOCIMIENTOS

*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.

Cn28. Comprender el proceso de toma de decisiones.

Cn30. Conocer el marco institucional y jurídico que afecta a las empresas del sector gastronómico.

HABILIDADES

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

O1. 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.

O2. Analizar las principales áreas funcionales de la empresa gastronómica, haciendo especial énfasis en los subsistemas de Administración y Producción.

O3. 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) A continuación, se exponen los contenidos formativos de la asignatura de Administración de empresas gastronómicas del Grado en Ciencias Gastronómicas.

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

I.- FUNDAMENTOS SOBRE LA EMPRESA (Universidad de Valladolid). (10 horas)

- T1_La empresa y el empresario.
- T2_Las empresas en el sector de la restauración.
- T3_Los objetivos de las empresas.
- T4_El control económico de las empresas gastronómicas.

II.- EL SUBSISTEMA DE ADMINISTRACIÓN (Universidad de Burgos). (10 horas)

- T5_Dirección de empresas gastronómicas y toma de decisiones.
- T6_Planificación y control de los establecimientos de restauración.
- T7_Organización de los establecimientos de restauración.
- T8_Dirección de recursos humanos.

III.- OTROS SUBSISTEMAS FUNCIONALES EN LA EMPRESA GASTRONÓMICA. (Universidad de León). (10 horas)

- T9_El subsistema de producción – operaciones.
- T10_El subsistema comercial.
- T11_El subsistema financiero de las empresas gastronómicas.

PROGRAMA CLASES PRÁCTICAS

Estos y otros contenidos se trabajarán de forma práctica mediante la aplicación de diferentes metodologías docentes que se llevarán a cabo en los **seminarios, prácticas de aula y tutorías grupales** con una duración total de 30 horas.

Las actividades previstas para estos seminarios y prácticas de aula incluyen:

- El análisis de la situación económica y financiera de empresas gastronómicas de implantación local, regional y nacional.
- El estudio de casos relativos a las empresas gastronómicas más importantes de nuestro país.
- La lectura y el análisis crítico de noticias de actualidad, con el consiguiente debate y extracción de conclusiones.
- La interpretación de los estados económicos y financieros de diferentes empresas gastronómicas analizando y sacando conclusiones sobre su estructura de costes.
- La observación crítica de la estructura organizativa de las empresas gastronómicas.
- La investigación sobre el subsistema de operaciones de las empresas de restauración.
- El estudio crítico y debate sobre la situación actual del sector de la restauración en la búsqueda de soluciones.
- La lectura y el análisis de documentos relativos a la administración y dirección de empresas de restauración.
- El conocimiento de las herramientas de control en la dirección de operaciones de empresas gastronómicas.

Sin perjuicio de la realización de otras actividades complementarias que contribuyan en el proceso de enseñanza – aprendizaje del estudiante.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9043&auth=SAML

ULE: <https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists?courseCode=0108009&auth=SAML>

UVA: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9007819950005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Se propondrán **problemas** del mundo empresarial real y **ejercicios** a fin de favorecer el aprendizaje diverso y contribuir al desarrollo de varias competencias mediante su resolución. Según el caso, se podrán realizar individualmente o en grupo, algunos se entregarán por escrito y otros se resolverán oralmente en el transcurso de la clase, siendo susceptibles de formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

Los **casos** invitan a discutir situaciones reales del mundo empresarial, en las que se pretende que el estudiante mejore sus habilidades analíticas. Los casos se realizarán en grupo, de manera que cada estudiante primero tendrá que trabajar el caso individualmente, para posteriormente discutir la solución con sus compañeros de grupo y extraer conclusiones, desarrollándose todo el proceso bajo la dirección del profesor. Algunas veces la resolución de los casos se entregará por escrito, mientras que otras se resolverán oralmente en el transcurso de la clase, siendo susceptibles de formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

Se podrán desarrollar, en su caso, determinadas sesiones optativas dedicadas a realizar **actividades complementarias** en grupo de las que se hará el correspondiente seguimiento.

Los alumnos podrán asistir a **tutorías** cuando lo requieran, para poder plantear todas las dudas que tengan tanto sobre los aspectos teóricos como para la resolución de los problemas prácticos.

Se llevarán a cabo sesiones de **tutoría individuales**, tanto presencial como virtual (correo electrónico), a fin de que los estudiantes puedan plantear sus dudas o realizar consultas sobre los contenidos teórico – prácticos de la asignatura, o bien, sobre las distintas actividades en grupo e individuales que tengan que realizar a lo largo del semestre.

En cuanto a las **tutorías colectivas**, se podrán desarrollar en su caso, determinadas sesiones optativas dedicadas a realizar actividades complementarias.

12. Sistemas de evaluación

Metodología/ Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1. Clases magistrales. MD1 Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)	Cn26, Cn27, Cn28, Cn30, R1, R2	30	0	75
AD4. Seminarios. MD4 Realización de problemas; MD7 método del caso; MD13 lectura y análisis críticos de documentos.	Cn 28, 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.	Cn 28, Hb21, R2, R3	24	0	48
AD7. Tutorías grupales. MD4 Realización de problemas; MD7 Método del caso; MD13 Lectura y análisis críticos de documentos.	Cn26, Cn27, Cn, 28, Cn30, R1, R2	3	0	3

AD13. Trabajo Autónomo. MD13 Lectura y análisis críticos de documentos.	Cn26, Cn27, Cn30, R1, R3	0	90	21
Total		60	90	150

Para superar de manera favorable la asignatura de Administración de empresas gastronómicas, el estudiante tiene que alcanzar, al menos, una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la media ponderada de los cuatro procedimientos de evaluación que se definen a continuación.

Para poder hacer media, el alumno deberá de obtener al menos **4 puntos sobre 10** en todos y cada uno de los procedimientos descritos.

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	20 %	20 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Explicación detallada de las herramientas de evaluación (procedimientos) indicados:

SE1 Resolución de problemas y/o casos. La resolución de problemas y/o casos se llevarán a cabo durante el transcurso de los seminarios y prácticas de aula, siendo estos susceptibles de ser evaluados y calificados por parte del docente.

SE7 Prueba escrita u oral de preguntas cortas. Examen teórico realizado al final de los tres bloques de contenidos relativo a los contenidos teóricos y/o prácticos.

SE8 Prueba tipo test. Ejercicio de preguntas de tipo test que se realizará al finalizar cada uno de los bloques de contenidos. En total se prevén un total de tres pruebas; una por cada bloque de contenidos. Esta prueba será evaluada y calificada por parte del docente.

SE9 Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos. Examen teórico que se realizarán al finalizar los tres bloques de contenidos concernientes a problemas y supuestos prácticos relativos a los contenidos impartidos en la materia.

En el caso de que un alumno no supere la asignatura en primera convocatoria y por lo tanto se presente en segunda convocatoria; las calificaciones obtenidas en la resolución de problemas y/o casos (SE1 Resolución de problemas y/o casos) y la prueba de tipo test (SE8 Prueba tipo test) se mantendrán para promediar en dicha convocatoria.

Si un alumno no ha superado la asignatura en primera convocatoria y tuviera calificaciones inferiores a 4 puntos en el resto de los procedimientos, el alumno podrá entregar de nuevo las actividades propuestas no realizadas o con calificación inferior a 4 puntos.

Si el alumno no supera la materia en segunda convocatoria, no se guardan las calificaciones obtenidas para siguientes años.

1ª Convocatoria ordinaria:

Al finalizar los bloques de contenidos, se llevará a cabo una prueba escrita sobre la totalidad de los contenidos teórico – prácticos del programa (SE7 y SE9), que supondrá el 60% de la calificación final y se realizará en la fecha establecida oficialmente. Se requiere una calificación igual o superior a 4 puntos sobre 10 en esta prueba para sumar las calificaciones obtenidas en los procedimientos S1 y S8.

Los criterios de evaluación y calificación se recogerán en la citada prueba.

En caso del que el alumno obtuviera una calificación inferior a 4 puntos sobre 10 el alumno deberá de realizar de nuevo la prueba escrita en 2ª convocatoria en la fecha que se establezca oficialmente.

2ª Convocatoria ordinaria:

Se llevará a cabo una prueba escrita sobre la totalidad de los contenidos teórico – prácticos del programa (SE7 y SE9), que supondrá el 50 % de la calificación final y se realizará en la fecha establecida oficialmente. Se requiere una calificación igual o superior a 4 puntos sobre 10 para sumar las calificaciones obtenidas en los procedimientos S1 y S8).

Los criterios de evaluación y calificación se recogerán en la citada prueba.

En caso del que el alumno obtuviera una calificación inferior a 4 puntos sobre 10 en esta prueba no superaría la asignatura, independientemente de las puntuaciones obtenidas en el resto de los procedimientos.

Otros comentarios:

Durante el desarrollo de cualquier prueba de evaluación no se permitirá manejar ningún material relacionado con la asignatura tales como apuntes, manuales, carpetas... a excepción de los alumnos de lengua extranjera que podrán disponer de un diccionario.

Además, queda terminantemente prohibida la tenencia y el uso de cualquier dispositivo móvil y/o electrónico. La simple tenencia de del algún material no autorizado o de dichos dispositivos durante la realización de las pruebas de evaluación supondrá la retirada inmediata del examen, la expulsión del estudiante y una calificación como suspenso, comunicándose debidamente la incidencia a la Autoridad Académica del Centro para que realizar las actuaciones previstas en las **Pautas de actuación en los supuestos de plagio, copia o fraude en exámenes o pruebas de evaluación.**

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español