

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“Emprendimiento y estrategias de negocio”

1. Denominación de la asignatura

EMPRENDIMIENTO Y ESTRATEGIAS DE NEGOCIO

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9064

ULE 0108030

UVa 48224

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Módulo 6. Gestión empresarial

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

Economía y Administración de Empresas (UBU)

Área de Organización de Empresas. Departamento de Dirección y Economía de la Empresa (ULE).

Organización de empresas y comercialización e investigación de mercados (UVa)

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

UBU: Profesor/a por determinar. Esther de Quevedo Puente (contacto)

ULE: Profesor/a por determinar. Ana Patricia Fanjul Alemany (contacto).

UVa: Profesor/a por determinar. Ana Ortega Álvarez (contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Ana Ortega Álvarez (UVa).

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

Tercer curso, semestre 6

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

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado.

Será recomendable haber superado Administración de empresas gastronómicas.

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 (CT)

*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 (GC)

GC3. Competencia para el emprendimiento en ciencias gastronómicas

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica

GC5. Competencia para la innovación en gastronomía e inicio a la investigación en ciencias gastronómicas.

GC6. Competencia para la divulgación y promoción gastronómica

SUBCOMPETENCIAS (SC)

***SC9.** Identificar perspectivas en el ámbito gastronómico a partir del análisis de los condicionantes económicos, culturales, sociales y de sostenibilidad específicos de cada situación y proponer nuevos desarrollos empresariales para afrontar con éxito el entorno cambiante.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

***SC11.** Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

***SC12.** Desarrollar actividades de divulgación y promoción que demuestren los resultados de los trabajos realizados utilizando diferentes herramientas y soportes de promoción gastronómica.

CONOCIMIENTOS (CN)

Cn32. Fundamentos de la innovación empresarial y emprendimiento en el sector gastronómico.

Cn33. Herramientas para la valoración empresarial y análisis del entorno.

***Cn34.** Conceptos básicos de estrategia empresarial

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES (Hb)

Hb23. Analizar las ideas de negocio y su viabilidad.

Hb24. Realizar planificaciones estratégicas y proponer las modificaciones necesarias para que productos y servicios gastronómicos sean competitivos y respondan a las demandas del sector.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Hb31. Utilizar de forma efectiva diferentes medios de comunicación tanto para recibir y valorar como para generar y transmitir información relacionada con el sector.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Identificar nuevas ideas de negocio y evaluar de forma objetiva su viabilidad en el contexto actual.

R2. Aprender a diseñar y desarrollar un proyecto empresarial.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Detectar y analizar nuevas ideas de negocio y evaluar de forma objetiva su viabilidad en el contexto actual.

O2. Comprender la relación entre el entorno y la organización y cómo gestionar los recursos de la empresa gastronómica para la continua adaptación de la organización.

O3. Aprender a diseñar y desarrollar un proyecto empresarial que abarque todos los ámbitos de la empresa gastronómica.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque 1. Fundamentos del Emprendimiento e Innovación en el Sector Gastronómico ULE (5 h)

Tema 1. Bases del proceso emprendedor: Competencias transversales del emprendedor, creatividad y detección de oportunidades.

Tema 2. Dirección y proceso de innovación.

Bloque 2. Análisis de la Idea de Negocio y Fundamentos de Estrategia Empresarial UVa (10 h)

Tema 3. Conceptos básicos de estrategia empresarial. Estrategias corporativas y competitivas.

Tema 4. Análisis externo e interno.

Tema 5. Opciones estratégicas: Evaluación inicial y selección de ideas.

Bloque 3. Formulación y Desarrollo del Plan de Negocio Gastronómico 15 h

Tema 6. Plan de operaciones, organizativo y de Recursos Humanos. ULE (5 h)

Tema 7. Planificación y ejecución de la estrategia comercial, el plan de marketing. UBU (5 h)

Tema 8. Plan económico-financiero. Viabilidad del negocio gastronómico. UBU (5 h)

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

Los anteriores 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:

- Análisis de la idea de negocio: Prácticas de aula
 - ✓ Estudios de caso sobre procesos emprendedores. (2 horas)
 - ✓ Detección de una oportunidad emprendedora. (3 horas)
 - ✓ Técnicas de selección de la idea de negocio. (3 horas)
 - ✓ Propuesta de objetivos, definición del modelo de negocio. (2.5 horas)
 - ✓ Redacción de un *Business Model Canvas*. (3 horas)
 - ✓ Aplicación de DAFO, análisis de competidores y tendencias. (4 horas)
- Creación de un plan de negocio: Prácticas de aula
 - ✓ Plan de operaciones y recursos humanos (2.5 horas)
 - Definición de objetivos de recursos humanos.
 - ✓ Plan marketing (5 horas)
 - Propuesta de objetivos de marketing
 - Planteamiento de la estrategia comercial
 - Descripción del plan operativo de marketing
 - ✓ Plan económico-financiero (5 horas)
 - Identificación de las inversiones necesarias, fuentes de financiación reales y conceptos de ingresos y gastos en empresas del sector gastronómico

- Taller sobre herramienta informática que apoye la realización del análisis económico-financiero en un plan de negocio
- Actividades prácticas que permitan analizar y argumentar la viabilidad financiera de una empresa del sector gastronómico.

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=9064&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11424210070005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9850919720005774?auth=SAML

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

Actividades Docentes

AD1. Clases magistrales

AD2. Conferencias, ponencias, masterclass

AD3. Clases de aprendizaje dirigido-interactivo

AD5. Prácticas de aula

AD7. Tutorías grupales

AD13. Trabajo autónomo

Metodologías docentes:

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia)

MD3. Aula invertida

MD6. Grupos de debate

MD9. Aprendizaje basado en proyectos

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1/ MD1	Cn32, Cn33, Cn34, Cn40; Hb23, Hb24; R1, R2	20		20
AD2/ MD2	Cn32, Cn40; Hb23, Hb27, Hb31; R1	5		5
AD3/MD9	Cn32, Cn33, Cn34; Hb23, Hb24, Hb27, Hb31; R1, R2	5		5
AD5/ MD3, MD6, MD9	Cn32, Cn33, Cn34, Cn40; Hb23, Hb24, Hb27, Hb31; R1, R2	20		20
AD7/ MD6, MD9	Cn33, Cn34; Hb23, Hb24, Hb31; R1, R2	10		10
AD13.	Cn32, Cn33, Cn34, Cn40; Hb23, Hb24, Hb27, Hb31; R1, R2		90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	30%	30%
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	25%	25%
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	30%	30%
SE8. Prueba escrita tipo test	15%	15%
Total	100%	100%

Explicación de los sistemas de evaluación utilizados.

SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos). La realización de casos prácticos y el desarrollo guiado de las distintas partes del Plan de Negocio Gastronómico se llevará a cabo durante el transcurso de los seminarios y prácticas de aula.

SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos. Incluirá fundamentalmente la presentación y defensa del Plan de Negocio Gastronómico elaborado por los estudiantes.

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

SE8 Prueba tipo test. Ejercicio de preguntas de tipo test que se realizará al finalizar los tres bloques de contenidos.

Para superar la asignatura, 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 descritos.

Para poder hacer media, el estudiante deberá obtener al menos 4 puntos sobre 10 en todos y cada uno de los procedimientos descritos, excepto en SE3 (evaluación continua).

En el caso de que el estudiante no supere la asignatura en primera convocatoria y por lo tanto deba presentarse en segunda convocatoria, las calificaciones superiores a 5 puntos obtenidas en SE4 (Exposiciones orales y defensa de trabajos), SE8 (Prueba tipo test) y SE7 (Prueba escrita u oral de preguntas cortas) se mantendrán para promediar en segunda convocatoria.

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

Las Universidades utilizarán las herramientas de las que dispongan para la detección de plagio en los distintos sistemas de evaluación utilizados en la asignatura.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español