

## Guía Docente de *Introducción a la economía*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	Introducción a la economía				
<b>Materia</b>	Gestión empresarial				
<b>Código</b>	GGCC03				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Formación básica				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	2º curso	<b>Periodo lectivo</b>	1º semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	6				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	AGUILERA, Ana María
<b>Profesor</b>	ALBIZU, José Javier

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

La economía forma parte del entorno en el que vivimos y en el que un profesional debe saber desenvolverse. Como parte del proceso de formación básica del grado en GASTRONOMIA Y ARTES CULINARIAS la asignatura INICIACION A LA ECONOMIA permitirá al alumno enfrentarse a la realidad económica tanto desde un punto de vista personal como profesional para lo cual deberá comprender los conceptos económicos básicos que le permitan comprender mejor la sociedad, la administración y el mundo de la empresa.

#### 3.2. Objetivos

- Obtener un conjunto de conocimientos económicos básicos que permitan tener una imagen general del mercado y la economía de la sociedad, teniendo en cuenta que no se van a especializar en economía.
- Llegar a ser capaces de utilizar vocabulario económico, teniendo conocimiento del significado de los conceptos más comunes usados en el entorno de la economía del entorno.
- Ser capaces de comprender los datos económicos como un proceso continuo de recogida de información-toma de decisiones-medidas correctivas, que permitan la mejora de la rentabilidad del negocio.
- Llegar a conocer las herramientas económicas básicas de aplicación en el sector de la restauración: escandallos, contabilidad, análisis de costos, valoración de almacén, gestión de pagos, etc.
- Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.04:</b> Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
<b>C.05:</b> Realizar análisis de gestión económico-financiera del negocio de restauración, que garanticen la sostenibilidad del mismo.
<b>C.07:</b> Definir y desarrollar una propuesta de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
<b>C.09:</b> Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
<b>C.12:</b> Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
<b>C.13:</b> Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
<b>Resultado de aprendizaje</b>												
<b>RA3.10</b>	Obtener una imagen general del mercado microeconómico y analizar los efectos que producen variaciones de los elementos que lo configuran. Tener una visión general de las principales variables macroeconómicas.	55	20			25	100%	1,5	0,3	0,3	2,1	
<b>RA3.11</b>	Ser capaces de utilizar vocabulario económico, con conocimiento de los conceptos más comunes usados en el ámbito de la economía del entorno.	40	15		20	25	100%	0,2	0,2	0,2	0,6	
<b>RA3.12</b>	Ser capaces de comprender los datos económicos como un proceso continuo de recogida de información - Toma de decisiones - Medidas correctivas que permitan la mejora de la rentabilidad del negocio.	20	25		30	25	100%	0,2	0,4	0,3	0,9	
<b>RA3.13</b>	Llegar a conocer las herramientas económicas básicas de aplicación en el sector de la restauración: Escandallos, Contabilidad, Análisis de costos, Valoración de almacén, Gestión de pagos, etc.	30	15		20	35	100%	0,2	1,1	0,2	1,5	
<b>RA3.14</b>	Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.		10		65	25	100%	0,1	0,5	0,3	0,9	

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Nociones básicas de economía
- El mercado: la demanda y la oferta
- Estructuras de mercado
- El sistema financiero
- La función financiera de la empresa: análisis económico-financiero, dirección financiera, inversiones:
  - Análisis económico-financiero: Sistema contable. Análisis financiero. Análisis económico.
  - Análisis de costes: Relación entre Contabilidad General y Analítica. Concepto de costes y clasificaciones. Margen de contribución y umbral de rentabilidad.
  - Análisis de inversiones: Concepto de inversión. Concepto del dinero en el tiempo. Cash flow de la inversión.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

#### **Bibliografía recomendada**

MOCHÓN MORCILLO, Francisco. *Principios de economía*. 4ª ed. Aravaca: McGraw-Hill/Interamericana de España, 2010. ISBN 978-84-481-7206-0.

SAMUELSON, Paul A.; NORDHAUS, William D. *Economía*. 18ª ed. Madrid: McGraw Hill, 2006. ISBN 84-481-5154-2.