



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 36362  
**Nombre:** Análisis de datos  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 6  
**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Primer cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Matemàtiques	FORMACIÓ BÀSICA

### COORDINACIÓN

LLEDO BENITO JOSEP

## RESUMEN

Análisis de datos es una asignatura de formación básica que pertenece al módulo Matemáticas. Está adscrita al área de Métodos Cuantitativos para la Economía y la Empresa y se imparte en el primer semestre del primer curso del grado en Ciencias Gastronómicas.

Análisis de datos se distingue por su marcado carácter instrumental.

Interés de la asignatura Análisis de datos para el futuro profesional.

Entre las diversas orientaciones profesionales de los estudios, predominan dos: la relacionada con la dirección y gestión de empresas gastronómicas, vinculada fundamentalmente a la restauración y servicios conexos, así como a la gestión de la actividad. En todos estos ámbitos es necesario utilizar técnicas estadísticas que permitan resumir y extraer las características más sobresalientes de la realidad socioeconómica, realizar pronósticos o predicciones de las actividades gastronómicas futuras y por último, medir la evolución o las relaciones causa efecto entre variables gastronómicas. En definitiva, las técnicas estadísticas proporcionan instrumentos que facilitan la toma de decisiones.

En esta asignatura se abordan las principales herramientas estadísticas necesarias para la interpretación y



uso de la información gastronómica. Se realiza un amplio recorrido por las herramientas estadísticas descriptivas para el tratamiento de la información cuantitativa. También se dedica un tema al estudio de métodos de análisis para datos de carácter cualitativo tan importantes en el sector gastronómico.

Principales contenidos de la asignatura:

- Conceptos y variables gastronómicas.
- Análisis descriptivo.
- Análisis bidimensional/multidimensional.
- Análisis cualitativo.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Sin requisitos previos.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información que se deriva de la observación de los fenómenos culinario y gastronómico.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. VARIABLES Y DATOS GASTRONÓMICOS

1. Introducción.
2. Clasificación de las variables y de los datos.



## 2. ANÁLISIS DE DATOS GASTRONÓMICOS UNIDIMENSIONALES

1. Presentación de los datos: distribuciones de frecuencias, tablas estadísticas y representaciones gráficas.
2. Medidas de posición.
3. Medidas de dispersión y de forma.
4. Valores atípicos y diagrama de caja.
5. Medidas de concentración.

## 3. ANÁLISIS DE DATOS GASTRONÓMICOS BIDIMENSIONALES

1. Distribuciones bidimensionales de frecuencias y diagrama de dispersión.
2. Covariación y correlación
3. Regresión lineal.
4. Análisis de la bondad del ajuste y predicción.

## 4. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA GASTRONOMÍA

1. Asociación entre variables nominales
2. Correlación entre variables ordinales

## 5. SERIES TEMPORALES

1. Componentes de una serie temporal.
2. Análisis de la tendencia.
3. Análisis de las variaciones estacionales. Desestacionalización.
4. Predicción.

## 6. NÚMEROS ÍNDICE Y TASAS DE VARIACIÓN

1. Tipos de números índice: simples y complejos.
2. Enlace y cambio de base.



3. Deflatación de series estadísticas de valores monetarios.
4. Tasas de variación.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	45,00
Aula informática	15,00
<b>Total horas</b>	<b>60,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	90,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>90,00</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

Docencia en las sesiones teóricas:

-clases expositivas con resolución de problemas para ilustrar los conceptos explicados en las que los estudiantes podrán participar en la resolución de problemas y ejercicios.

Docencia en las sesiones prácticas:

-clases expositivas en aula de informática para resolver las prácticas propuestas.

-clases de trabajo en grupo.

-seminario sobre los programas informáticos necesarios para la resolución de las prácticas y la elaboración de las memorias.

Tutorías:



-individualizadas y voluntarias por parte del estudiante para resolver aspectos relacionados con la docencia teórica y la resolución de problemas y ejercicios planteados en las clases.

-en grupo y voluntarias para resolver aspectos relacionados con los trabajos que se deben entregar durante el curso.

## EVALUACIÓN

La asignatura seguirá el siguiente procedimiento de evaluación de competencias:

- Prueba de síntesis: prueba escrita, consistente en un examen que constará de cuestiones teóricas y/o teórico-prácticas y/o de problemas sobre todo el contenido de la asignatura que figura en la Guía Docente.
- Prueba de prácticas e informática: examen de resolución de problemas utilizando una herramienta informática, con un peso del 10% sobre la calificación final.
- Evaluación continua de cada estudiante: basada en la participación y grado de implicación del/de la estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se realizarán dos pruebas de evaluación continua a lo largo del curso, de manera que si el/la alumno/a supera ambas, se le garantiza al menos la correspondiente nota media. Por su propia naturaleza, las actividades de evaluación continua no son recuperables.

## BIBLIOGRAFÍA

- BEAMONTE, E: Apuntes de Análisis de Datos. Grado en Ciencias Gastronómicas. Ed. Reproexpress, Valencia, 2015 MURGUI, J.S.; y otros: Ejercicios de Estadística: Economía y Ciencias Sociales. Ed. Tirant lo Blanch, València, 2002.
- LIND D.A, MARCHAL W.G y WATHEN S.A.: Estadística aplicada a los negocios y la economía. Ed. McGraw Hill, México, 2008 (13ª Edición). MARTÍN PLIEGO, F.J.: Introducción a la Estadística Económica y Empresarial. Ed. Thomson. Madrid, 2004 (3ª Edición). MONTIEL, A.M.; RIUS, F.; BARÓ F.J.: Elementos básicos de Estadística Económica y Empresarial. Ed. Prentice Hall, Madrid, 1997. NEWBOLD, P.: Estadística para los Negocios y la Economía. Ed. Prentice Hall, Madrid, 1997 (4ª Edición). NEWBOLD, P. y otros: Estadística para Administración y Economía. Ed. Pearson-Prentice Hall, Madrid, 2008 (6ª Edición).