

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

**Codi:** 36362  
**Nom:** Anàlisi de Dades  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 6  
**Curs acadèmic:** 2025-26

**TITULACIONS**

| Titulació                              | Centre   | Curs | Període             |
|--|--|------|---------------------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació | 1    | Primer quadrimestre |

**MATÈRIES**

| Titulació                              | Matèria      | Caràcter |
|--|--------------|----------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | Matemàtiques | BÀSICA   |

**COORDINACIÓ**

LLEDO BENITO JOSEP

**RESUM**

Anàlisi de dades és una assignatura de formació bàsica que pertany a el mòdul Matemàtiques. Està adscrita a l'àrea de Mètodes Quantitatius per a l'Economia i l'Empresa i s'imparteix en el primer semestre del primer curs del grau en Ciències Gastronòmiques.

Anàlisi de dades es distingeix pel seu marcat caràcter instrumental.

Interès de l'assignatura Anàlisi de dades per al futur professional.

Entre les diverses orientacions professionals dels estudis, predominen dos: la relacionada amb la direcció i gestió d'empreses gastronòmiques, vinculada fonamentalment a la restauració i serveis connexos, així com a la gestió de l'activitat. En tots aquests àmbits és necessari utilitzar tècniques estadístiques que permetin resumir i extreure'n les característiques més excel·lents de la realitat socioeconòmica, fer pronòstics o prediccions de les activitats gastronòmiques futures i finalment, mesurar l'evolució o les relacions causa efecte entre variables gastronòmiques. En definitiva, les tècniques estadístiques proporcionen instruments que faciliten la presa de decisions.

En aquesta assignatura s'aborden les principals eines estadístiques necessàries per a la interpretació i ús de la informació gastronòmica. Es realitza un ampli recorregut per les eines estadístiques descriptives per al tractament de la informació quantitativa. També es dedica un tema a l'estudi de mètodes d'anàlisi per a



dades de caràcter qualitatiu tan importants en el sector gastronòmic.

Principals continguts de l'assignatura:

Conceptes i variables gastronòmiques.  
Anàlisi descriptiva.  
Anàlisi bidimensional / multidimensional.  
Anàlisi qualitativa.

Anàlisi bidimensional / multidimensional.  
Anàlisi qualitativa.

## CONEXEMENTS PREVIS

### RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### ALTRES TIPUS DE REQUISITS

Sense requisits previs

## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

-

Analitzar, sintetitzar i resumir críticament la informació que es deriva de l'observació dels fenòmens culinari i gastronòmic.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. VARIABLES I DADES GASTRONÒMICS

1. Introducció.
2. Classificació de les variables i de les dades.



## 2. ANÀLISI DE DADES GASTRONÒMICS UNIDIMENSIONALS

1. Presentació de les dades: distribucions de freqüències, taules estadístiques i representacions gràfiques.
2. Mesures de posició.
3. Mesures de dispersió i de forma.
4. Valors atípics i diagrama de caixa.
5. Mesures de concentració.

## 3. ANÀLISIS DE DATOS GASTRONÓMICS BIDIMENSIONALS

1. Distribucions bidimensionals de freqüències i diagrama de dispersió.
2. Covariació i correlació.
3. Regressió lineal.
4. Anàlisis de la fiabilitat de l'ajust i predicció

## 4. ANÀLISI QUALITATIVA DE LA GASTRONOMIA

1. Asociación entre variables nominals
2. Correlación entre variables ordinals

## 5. SÈRIES TEMPORALS

1. Componentes d'una sèrie temporal.
2. Anàlisi de la tendència.
3. Anàlisi de les variacions estacionals. Desestacionalització.
4. Predicció.



## 6. NÚMEROS ÍNDEX I TAXES DE VARIACIÓ

1. Tipus de nombres índex: simples i complexos.
2. Enllaç i canvi de base.
3. Deflactació de sèries estadístiques de valors monetaris.
4. Tasas de variació.

### VOLUM DE TREBALL (HORES)

#### ACTIVITATS PRESENCIALS

| Activitat          | Hores        |
|--------------------|--------------|
| Teoria             | 45,00        |
| Aula informàtica   | 15,00        |
| <b>Total hores</b> | <b>60,00</b> |

#### ACTIVITATS NO PRESENCIALS

| Activitat                                    | Hores        |
|--|--------------|
| Assistència a altres activitats              | 0,00         |
| Elaboració de treballs individuals o en grup | 0,00         |
| Estudi i treball autònom                     | 90,00        |
| Preparació de classes                        | 0,00         |
| Preparació d'activitats d'avaluació          | 0,00         |
| Resolució de casos pràctics                  | 0,00         |
| <b>Total hores</b>                           | <b>90,00</b> |

### METODOLOGIA DOCENT

Docència en les sessions teòriques:

-classes expositives amb resolució de problemes per a il·lustrar els conceptes explicats en les quals els estudiants podran participar en la resolució de problemes i exercicis.

Docència en les sessions pràctiques:

-classes expositives en aula d'informàtica per a resoldre les pràctiques proposades.

-classes de treball en grup.



-seminari sobre els programes informàtics necessaris per a la resolució de les pràctiques i l'elaboració de les memòries.

Tutories:

-individualitzades i voluntàries per part de l'estudiant per a resoldre aspectes relacionats amb la docència teòrica i la resolució de problemes i exercicis plantejats en les classes.

-en grup i voluntàries per resoldre aspectes relacionats amb les tasques que s'han d'entregar durant el curs.

## AVALUACIÓ

L'assignatura utilitza el següent procediment d'avaluació de competències.

Prova de síntesi: prova escrita, consistent en un examen que constarà de qüestions teòriques i / o teoricopràctiques i / o de problemes sobretot el contingut de l'assignatura que figura a la Guia Acadèmica.

Prova de pràctiques i informàtica: examen de resolució de problemes utilitzant eina informàtica amb un pes d'un 10% sobre la qualificació final.

Avaluació contínua de cada estudiant: basada en la participació i grau d'implicació de l'estudiant / a en el procés d'ensenyament-aprenentatge.

Es realitzaran dues proves d'avaluació contínua al llarg de el curs de manera que si l'alumne supera les dues se li garanteix a el menys la corresponent nota mitjana.

Per la seva pròpia naturalesa, les activitats d'avaluació contínua són no recuperables.

## BIBLIOGRAFIA

- 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).