



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 36386

**Nombre:** Economía sectorial

**Ciclo:** Grado

**Créditos ECTS:** 6

**Curso académico:** 2026-27

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Segundo cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Economía Sectorial	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

PANIAGUA SORIANO JORDI

## RESUMEN

Economía sectorial es una asignatura obligatoria de carácter semestral que se imparte en el tercer curso del Grado en Gastronomía. El objetivo de la asignatura es comprender el comportamiento de los consumidores y empresas; los fundamentos de sus decisiones y más específicamente de las empresas del sector gastronómico.

El curso comienza con una introducción a los conceptos económicos básicos. A continuación, profundiza en comportamiento del consumidor y del productor. Se analiza el funcionamiento de los mercados y las características propias de las empresas del sector, como la localización y tamaño.

tamaño.

## 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



No se han especificado restricciones de matricula con otras asignaturas del grado

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### 1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Conocer, analizar críticamente y prever la situación y tendencias socioeconómicas en todos los sectores productivos privados de la Gastronomía como escenarios del desarrollo profesional y empresarial.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. La singularidad del mercado gastronómico

- Condiciones naturales
- Condiciones de mercado
- Estructura
- 10 principios de economía

Bibliografía:

Hansen (2013)

Mankiw, G. (2018)

### 2. Los elementos básicos de la oferta y de la demanda

- La oferta y la demanda
- El mecanismo del mercado
- Las variaciones del equilibrio del mercado
- Las elasticidades de la oferta y de la demanda
- La elasticidad a corto plazo y a largo plazo
- Elasticidad y demanda de alimentos
- Comprensión y predicción de los efectos de los cambios de la situación del mercado
- Efectos de la intervención del Estado: los controles de precios

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

Hansen (2013)

### 3. La conducta de los consumidores



- Las preferencias de los consumidores
- Las restricciones presupuestarias
- La elección de los consumidores
- La preferencia revelada
- Utilidad marginal y elección del consumidor
- Los índices del coste de la vida

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

#### **4. La demanda del individuo y del mercado**

- La demanda del individuo
- El efecto-renta y el efecto-sustitución
- La demanda del mercado
- El excedente del consumidor
- Las externalidades de redes
- Estimación empírica de la demanda

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

#### **5. La producción**

- La tecnología de producción
- La producción con un factor variable (el trabajo)
- La producción con dos factores variables
- Los rendimientos de escala

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

#### **6. El coste de producción**

- La medición de los costes: ¿qué costes son importantes?
- El coste a corto plazo
- El coste a largo plazo
- Las curvas de costes a largo plazo y a corto plazo
- La producción con dos productos: las economías de alcance
- Las variaciones dinámicas de los costes: la curva de aprendizaje
- La estimación y la predicción de los costes
- Costes en la empresa gastronómica

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

Dorfman (2014)

#### **7. Teoría del almacenaje**

- Componentes del costes de almacenaje
- Un modelo de almacenaje
- Almacenaje in situ
- Monopolios de almacenaje

Bibliografía:

Dorfman, Jeffrey (2014) Economics and Management of the Food Industry: , Routledge: New York

**8. La maximización de los beneficios y la oferta competitiva**

- Los mercados perfectamente competitivos
- La maximización de los beneficios
- El ingreso marginal, el coste marginal y la maximización de los beneficios
- La elección del nivel de producción a corto plazo
- La curva de oferta a corto plazo de la empresa competitiva
- La curva de oferta del mercado a corto plazo
- La elección del nivel de producción a largo plazo
- La curva de oferta a largo plazo de la industria

Bibliografía:

Pindyck &amp; Rubinfeld (2018)

**9. Localización y tamaño**

- Tamaño óptimo
- Número y localización óptimas
- Valor de las superficies
- Problemas de frontera
- Ejemplo: Decisiones en agricultura
- Rentas y localización

Bibliografía:

Dorfman (2014)

**VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)****ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Teoría	60,00
<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	45,00
Estudio y trabajo autónomo	30,00
Preparación de clases	45,00
Preparación de actividades de evaluación	30,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>150,00</b>

**METODOLOGÍA DOCENTE**

La metodología docente se basará en una combinación de actividades presenciales y no presenciales. La clase teórica se destinará a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con el fin de que los estudiantes adquieran los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.



La parte práctica de la asignatura se articula en torno a tres instrumentos principales: la participación activa en el aula (virtual y presencial), pruebas de evaluación continua y un trabajo en grupo con exposición pública.

parte;n pública.

## EVALUACIÓN

La nota final se calculará según estos tres criterios de evaluación, según la presencialidad del curso:

1. Evaluación continua 100%: La calificación final será la media de la evaluación continua (PECs y prácticas). Solo podrán optar a este método de evaluación quien haya entregado todas las prácticas y realizado todas las Pruebas de evaluación continua (PECs).
2. Evaluación continua 50%, Examen on-line/presencial 50%.
3. Examen on-line/presencial 100%. Solo podrán optar a este método de evaluación los alumnos que por cuestiones debidamente justificadas no hayan podido realizar las PECs (laborales o de confinamiento.)  
(laborales o de confinamiento.)

## BIBLIOGRAFÍA

- MANKIW, G. (2018) Principles of Economics, Cengage Learning: Boston
- Dorfman, Jeffrey (2014) Economics and Management of the Food Industry, Routledge: New York
- Hansen, Henning (2013) Food Economics, Routledge: London
- The CORE Team, The Economy. <http://www.core-econ.org>
- Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2018). Microeconomía, Madrid: Pearson.