



FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 36386
Nom: Economia sectorial
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Economia Sectorial	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

PANIAGUA SORIANO JORDI

RESUM

Economia sectorial és una assignatura obligatòria de caràcter semestral que s'imparteix en el tercer curs del Grau en Gastronomia. L'objectiu de l'assignatura és comprendre el comportament dels consumidors i empreses; els fonaments de les seves decisions i més específicament de les empreses de el sector gastronòmic.

El curs comença amb una introducció als conceptes econòmics bàsics. A continuació, aprofundeix en comportament de consumidor i de productor. S'analitza el funcionament dels mercats i les característiques pròpies de les empreses de el sector, com la com a localització i grandària.

ó i grandària.

CONEIXEMENTS 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



No s'han especificat restriccions de matricula amb altres assignatures del pla d'estudis.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Conèixer, analitzar críticament i preveure la situació i tendències socioeconòmiques en tots els sectors productius privats de la Gastronomia com escenaris del desenvolupament professional i empresarial.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. La singularitat del mercat gastronòmic

- Condicions naturals
- Condicions de mercat
- Estructura
- 10 principis d'Economia

Bibliografia bàsica:

Hansen (2013)

Mankiw, G. (2018)

2. Els elements bàsics de l'oferta i de la demanda

- L'oferta i la demanda
- El mecanisme de mercat
- Les variacions de l'equilibri de mercat
- Les elasticitats de l'oferta i de la demanda
- L'elasticitat a curt termini i a llarg termini
- Elasticitat i demanda d'aliments
- Comprensió i predicció dels efectes dels canvis de la situació de mercat
- Efectes de la intervenció de l'Estat: els controls de preus



Bibliografia: Pindyck & Rubinfeld (2018), Hansen (2013)

3. La conducta dels consumidors

- Les preferències dels consumidors
- Les restriccions pressupostàries
- L'elecció dels consumidors
- La preferència revelada
- Utilitat marginal i elecció de l'consumidor
- Els índexs de el cost de la vida

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

4. La demanda de l'individu i de l'mercat

- La demanda d'individu
- L'efecte-renda i l'efecte-substitució
- La demanda de l'mercat
- El excedent de l'consumidor
- Les externalitats de xarxes
- Estimació empírica de la demanda

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

5. La producció

- La tecnologia de producció
- La producció amb un factor variable (el treball)
- La producció amb dos factors variables
- Els rendiments d'escala

Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018)

- El mesurament dels costos: què costos són importants?
- El cost a curt termini
- El cost a llarg termini
- Les corbes de costos a llarg termini i a curt termini
- La producció amb dos productes: les economies d'abast
- Les variacions dinàmiques dels costos: la corba d'aprenentatge
- La estimació i la predicció dels costos
- Costos a l'empresa gastronòmica

Bibliografia:
Pindyck & Rubinfeld (2018)



6. El cost de producció

- El mesurament dels costos: què costos són importants?
- El cost a curt termini
- El cost a llarg termini
- Les corbes de costos a llarg termini i a curt termini
- La producció amb dos productes: les economies d'abast
- Les variacions dinàmiques dels costos: la corba d'aprenentatge Dorfman (2014)

7. Teoria del magatzematge

Components del costos de magatzematge

Un model de magatzematge

Magatzematge in situ

Monopolis de magatzematge

Bibliografia bàsica:

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

8. La maximització dels beneficis i l'oferta competitiva

- Els mercats perfectament competitiu
- La maximització dels beneficis
- L'ingrés marginal, el cost marginal i la maximització dels beneficis
- L'elecció de l nivell de producció a curt termini
- La corba d'oferta a curt termini de l'empresa competitiva
- La corba d'oferta de mercat a curt termini
- L'elecció de l nivell de producció a llarg termini
- La corba d'oferta a llarg termini de la indústria

Bibliografia: Pindyck & Rubinfeld (2018)

9. Localització i mida

Mida òptima

Nombre i localització òptimes

Valor de les superfícies

Problemes de frontera

Exemple: Decisions en agricultura

Rendes i localització

Bibliografia bàsica:

Dorfman (2014)

VOLUM DE TREBALL (HORES)

**ACTIVITATS PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Teoria	60,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	45,00
Estudi i treball autònom	30,00
Preparació de classes	45,00
Preparació d'activitats d'avaluació	30,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	150,00

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia docent es basarà en una combinació d'activitats presencials i no presencials. La classe teòrica es destinarà a la presentació per part del professorat de les conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat de que els estudiants adquireixen els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

La part pràctica de l'assignatura s'articula en torn a tres instruments principals: la participació activa en l'aula (virtual i presencial), proves d'avaluació continua i un treball en grup amb exposició pública.

acute; pública.

AVALUACIÓ

La nota final es calcularà segons aquests tres criteris d'avaluació, segons la presencialitat del curs:

1. Avaluació contínua 100%: La qualificació final serà la mitjana de l'avaluació continuada (PACs i pràctiques). Només podran optar a aquest mètode d'avaluació qui hagi lliurat totes les pràctiques i realitzat totes les proves d'avaluació contínua (PACs).

2. Avaluació contínua 50%, Examen online/presencial 50%.

3. Examen online/presencial 100%. Només podran optar a aquest mètode d'avaluació dels alumnes que per qüestions degudament justificades no hagin pogut realitzar les PACs (laborals o de confinament.)

PACs (laborals o de confinament.)

BIBLIOGRAFIA



- 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.