

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 36387**Nom:** Emprenedoria i pla de negocis**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	Emprenedoria i pla de negocis	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

COMECHÉ MARTINEZ JOSE MANUEL

RESUM

En entorns cada vegada més globalitzats i competitius la figura de l'emprenedor adquireix un paper protagonista en el context econòmic i social d'una comunitat. De fet, els emprenedors són persones que, amb capacitat d'iniciativa i de forma innovadora, desenvolupen activitats que comporten un risc desconegut. En l'àmbit específic de l'activitat empresarial, emprenedor és la persona que, mitjançant la innovació, l'assumpció de riscos i la detecció i explotació d'oportunitats, crea una empresa i la dinamitza. Doncs bé, amb l'assignatura "Emprenedoria i Pla de Negoci" es pretén infondre a l'alumne l'esperit emprenedor i capacitar-lo per a enfrontar-se amb majors possibilitats d'èxit al naixement i gestió de noves empreses.

El plantejament didàctic de l'assignatura és eminentment pràctic i els alumnes seran estimulats a involucrar-se en un ampli ventall d'exercicis i treballs de caràcter totalment aplicat agrupats en un gran projecte: la creació d'una empresa. Tot i això davall la perspectiva del Desenvolupament Sostenible i Objectius de l'Agenda 2030.

stenible i Objectius de l'Agenda 2030.

CONEXIMENTS 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 correspon

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Dirigir i gestionar els diferents tipus d'entitats en l'àmbit de la restauració.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.

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

Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreglar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de realitzar les aproximacions requerides amb l'objecte de reduir un problema fins a un nivell manejable.

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

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS



1. INTRODUCCIÓ A LA CREACIÓ D'EMPRESES EN EL SECTOR DE LA GASTRONOMIA

- 1.1. L'emprenedor: motivacions, competències i habilitats.
- 1.2. Ferramentes per a formular la idea, projecte o negoci.

2. EL PLA DE NEGOCI: DISSENY I IMPLEMENTACIÓ

- 2.1. Resum executiu.
- 2.2. Diagnòstic estratègic.
- 2.3. Plantejament estratègic.
- 2.4. Estratègia i execució.

3. SUPORT A L'EMPRENEDORIA

- 3.1. Institucions i mesures de suport a l'emprenedoria.
- 3.2. Opcions de finançament per a l'emprenedoria.

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	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
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

Classes de teòric-pràctiques presencials.- El desenvolupament habitual de les classes serà:

- i. Inicialment les classes serviran per a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts



més importants de cada tema amb la finalitat que el/la estudiant adquireisca els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

ii. Transcorregudes les primeres sessions, es procedirà implementar de forma específica i pràctica els coneixements que els i les estudiants hagen adquirit en les classes de teoria; per a això, es plantejarà la realització d'un Pla de Negoci per a un Projecte d'Empresa ideat per un grup d'estudiants (en número no major de 4). . Es potenciarà la adequació als ODS de l'agenda 2030.

Classes pràctiques d'aula: seminaris presencials.- Si existeix la possibilitat, els seminaris seran emprats per a assistir a xarrades d'empresaris del sector (relacionat amb la gastronomia) en les quals s'oferisca a l'alumne/a una visió pràctica i real de la problemàtica del negoci; si això no fóra possible, serviran per a potenciar el treball en grup i millorar la presentació oral, mitjançant la realització de treballs teòrics o pràctics que complementen la formació que es va adquirint en les classes, i també per a realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats (estudi de casos, maneig de bibliografia científica, discussió de temes d'actualitat).

Estudi-Preparació de Classes i Exàmens.- Hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.

, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.

AVALUACIÓ

Primera convocatòria

- Proves escrites: 70% de la nota final. Al llarg del semestre es realitzaran diferents proves que inclouran qüestions de caràcter teòric i/o pràctic. Estes proves tindran un pes en la qualificació final de l'assignatura del 40%. A més, es realitzarà un examen final sobre el conjunt de continguts de l'assignatura, que inclourà qüestions de caràcter teòric-pràctic. Este examen es realitzarà en la data oficial que la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació habilite per a això. El pes d'este examen en la qualificació final de l'assignatura és del 30%.
- Avaluació contínua: 30% de la nota final. Els estudiants formaran grups que treballaran junts durant tot el semestre. Cada grup plantejarà i analitzarà la viabilitat d'una idea de negoci sobre la qual elaborarà un pla de negoci.

La qualificació final de l'estudiant serà la resultant de la suma ponderada de les notes obtingudes en l'examen i en l'avaluació contínua, **sempre que s'haja superat cada part (5 punts sobre 10 punts, en cadascuna de les parts), i no es poden compensar entre elles. En el cas de no superar les dos, la qualificació màxima en l'acta serà de 4,5.**

Segona convocatòria

En segona convocatòria, l'estudiant haurà de presentar-se únicament a aquella part no superada en primera convocatòria. Cada part tindrà el mateix pes en la qualificació final que en la primera convocatòria.

En el cas de no superar cadascuna de les parts (5 punts sobre 10 punts en cadascuna d'elles), la



qualificació màxima en l'acta serà de 4,5.

elles), la qualificació màxima en l'acta serà de 4,5.

BIBLIOGRAFIA

- Castro Albacéns, I. (2016). De la start-up a la empresa. Ed. Pirámide. Madrid.
- March, I. (2010). Innovadores o vencidos: tiempo de emprender en la nueva economía. Universitat de València. Valencia.
- Ribeiro, D. et al. (2014). Creación de empresas y emprendimiento: de estudiante a empresario. Pearson Educación. Madrid.
- Dirección General de Política de la Pequeña y Mediana Empresa (2007). Creación y puesta en marcha de una empresa. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Madrid.
- Gerber, M.E. (1997). El mito del emprendedor. Por qué no funcionan las pequeñas empresas y qué hacer para que funcionen. Paidós Empresa. Barcelona.
- González, F. J. (2005). Creación de Empresas. Guía para el desarrollo de iniciativas empresariales. Ed. Pirámide. Madrid.
- Jimenez, J.A. (coord.) (2012). Creación de Empresas. Tipología de empresas y viabilidad estratégica. Ed. Pirámide. Madrid.
- Medina, A. (2012). Hoja de ruta para emprendedores. Crear una empresa en tiempos difíciles. Ed. Pirámide. Madrid.
- Enlaces complementarios. - www.emprendedores.es - www.uv.es/catDACSA - www.emprenemjunts.es - www.ceei.net - <https://www.scu.edu/mobi/espanol/2-el-plan-de-negocios/>