

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

Codi: 36394
Nom: Creació d'empreses gastronòmiques
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	4	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Creació d'empreses gastronòmiques	OPTATIVA

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 "Creació d'Empreses Gastronòmiques" es pretén donar suport a l'alumne i capacitar-lo per enfrontar-se amb majors possibilitats d'èxit en el procés de creació i gestió de noves empreses, en aquesta ocasió tractant l'àmbit i peculiaritats de les empreses gastronòmiques.

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.

un gran projecte: la creació d'una empresa.

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 requerits. Encara que es considera convenient haver cursat l'optativa de "Emprenedoria i Pla de Negoci".

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.

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.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

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

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. L'emprenedor

- 1.1. Perfil i competències bàsiques
- 1.2. Característiques i Capacitats
- 1.3. Triangle P - S - E: per què emprenem?

- 2.1. Estructura: cohesió i coherència
- 2.2. Enfrontament amb la realitat: finançament i posada en marxa



2. Elements clau del projecte empresarial

- 2.1. Estructura: cohesió i coherència
- 2.3. Màrqueting per a l'emprenedor: una eina per al combat.
- 2.4. La Gestió diària, l'equip humà: confiança i responsabilitat.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	15,00
Pràctiques a l'aula	45,00
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	0,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	0,00

METODOLOGIA DOCENT

Classes teórico-pràctiques presencials. - El desenvolupament habitual de les classes serà el següent:

i. Inicialment les classes serviran per a la presentació per part de professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'alumne / a adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la comprensió. Es potenciarà la resolució de problemes amb esperit crític.

ii. En el transcurs i de forma simultània amb les primeres sessions, es procedirà implementar de forma específica els coneixements que els i les estudiants hagin adquirit en les classes de teoria; per això, es pretén generar la dinàmica de l'procés de creació d'una empresa, incidint en aspectes més orientats a la problemàtica de gestió diària i operativa. Projecte ideat per un grup d'estudiants (en nombre no major de 4).



p>

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge es realitzarà de DOS FORMES: a través de la realització d'un examen en la data oficial establerta i, a més, pel sistema d'avaluació contínua. L'examen representarà el 70% de la qualificació final i l'avaluació contínua el 30% restant. Per aprovar l'assignatura s'ha d'obtenir com a mínim 5 punts sobre 10 en l'examen en primera convocatòria i aprovar, igualment, l'avaluació contínua; aquesta part (EC) no serà recuperable en segona convocatòria. La nota màxima, per tant, en segona convocatòria no podrà ser superior a 7 punts.

L'avaluació contínua està composta per (els detalls seran explicats en la primera sessió d'obertura):

- Realització grupal d'un Projecte de creació d'empresa.

Tots els treballs (executive summary) lliurats, han de tenir una caràtula on es recullin les dades bàsiques de la feina i s'avaluaran d'acord a tres criteris:

- Qualitat i coherència de el projecte.
- Anàlisi i desenvolupament de el Projecte.
- Presentació.

El treball no ha de tenir una extensió inferior a 10 folis ni superior a 20 folis.

extensió inferior a 10 folis ni superior a 20 folis.

BIBLIOGRAFIA

- Castro Albacéns, I. (2016). De la start-up a la empresa. Ed. Pirámide. Madrid.
- Jiménez, J.A. (coord.) (2012). Creación de Empresas. Tipología de empresas y viabilidad estratégica. Ed. Pirámide. Madrid.
- Gómez Gras, J.M. et al. (2012). Manual de casos sobre creación de empresas en España.



McGraw Hill. Madrid.

- March, I. (2010). Innovadores o vencidos: tiempo de emprender en la nueva economía. Universitat de València. Valencia.
- Medina, A. (2012). Hoja de ruta para emprendedores. Crear una empresa en tiempos difíciles. Ed. Pirámide. Madrid.