



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Fundamentos de organización y gestión de empresas

*Fundamentals of Business Organization and
Management*

Grado en Gastronomía

Modalidad presencial

Índice

<i>Fundamentos de organización y gestión de empresas</i>	3
<i>Breve descripción de la asignatura</i>	3
<i>Requisitos Previos</i>	3
<i>Objetivos</i>	4
<i>Competencias y resultados de aprendizaje</i>	4
Competencias transversales	4
Competencias específicas	4
<i>Metodología</i>	5
<i>Temario</i>	5
Programa de la enseñanza teórica	5
Programa de la enseñanza práctica	6
<i>Relación con otras asignaturas del plan de estudios</i>	6
<i>Sistema de evaluación</i>	6
Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:	6
<i>Bibliografía y fuentes de referencia</i>	7
Bibliografía básica	7
Bibliografía complementaria	7
<i>Web relacionadas</i>	8
<i>Recomendaciones para el estudio</i>	8
<i>Material didáctico</i>	8
<i>Tutorías</i>	8
Breve descripción	8

Fundamentos de organización y gestión de empresas

Módulo: **Empresa y gestión**

Materia: **Dirección y gestión**

Carácter: **Básico**

Nº de créditos: **6**

Unidad Temporal: **2º Curso – 2º Semestre**

Profesores de la asignatura: **María Dolores Gil Quiles, Ignacio Abellán**

Email: mdgil@ucam.edu, nachoabellan@gmail.com

Horario de atención a los alumnos/as: **Martes (17.00-19.00h) y Jueves (9.00-11.00h)**

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: **Miguel Ángel Beltrán Bueno**

Profesor/a coordinador de curso: **Francisco Girón Rodríguez**

Breve descripción de la asignatura

En la asignatura Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas se estudian las estructuras empresariales en empresas de gastronomía, así como el funcionamiento interno de las mismas, y su relación con un entorno cambiante y globalizado. Aporta al estudiante una base teórica que le permite tomar decisiones estratégicas en el mundo empresarial.

En la última parte de la asignatura el estudiante aprenderá como crear una empresa de restauración.

Brief Description

The subject Organization and Business Management explores business structures in restaurant industry and their inner workings, as well as its relationship with a changing and globalised environment. It provides the student a theoretical basis that allows him/her to make strategic decisions in the business world.

The last part of the subject concerns starting and running business in restaurant industry.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos

Objetivos

Los objetivos de esta asignatura son:

1. Conocer la estructura organizativa de las empresas de restauración.
2. Conocer las funciones que se desarrollan en la empresa y las relaciones entre ellas.
3. Tener capacidad para reconocer las amenazas y oportunidades del entorno y saber adaptar la gestión de empresas de gastronomía a estos cambios.
4. Conocer las fases de creación y funcionamiento de las pequeñas y medianas empresas, con aplicación específica al sector de restauración
5. Fomentar la iniciativa empresarial del alumno, y capacitarle para la creación de la propia empresa.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT1. Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

CT3. Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4. Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5. Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6. Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT9. Innovación y carácter emprendedor.

Competencias específicas

CE 4.4. Conocer los principios básicos de gestión y dirección de empresas para participar de forma activa en su aplicación al sector gastronómico

CE 4.5. Analizar el entorno económico general y específico de las empresas de gastronomía comprendiendo los conceptos básicos de economía y sistemas de financiación de aplicación a las empresas del sector

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Clases en el aula	26	42 horas (28%)	
Tutorías académicas	2		
Seminarios / prácticas	10		
Evaluación	4		
Estudio personal	90,5		108 horas (72%)
Realización de trabajos y presentación de las presentaciones orales	17,5		
TOTAL	150	42	108

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. El entorno económico de la empresa de restauración: entorno general y específico.

Tema 2. Introducción a la organización y gestión e empresas: conceptos, evolución y estructuras organizativas.

Tema 3. Las funciones de la empresa de restauración: compras y operaciones

Tema 4. Las funciones de la empresa de restauración: comercial y financiera,

Tema 5. Las funciones de la empresa de restauración: dirección y recursos humanos

Tema 6. Creación y funcionamiento de empresas de gastronomía

Tema 7. Significado y evolución del Derecho del Trabajo. Sistema normativo y fuentes del Derecho del Trabajo.

Asignatura

Tema 8. Normativa laboral. El estatuto de los trabajadores. Los convenios colectivos. Normativa internacional: OIT, UE. Aplicación de la norma laboral.

Tema 9. El contrato de trabajo. Modalidades contractuales. El estatuto jurídico del trabajador y el tiempo de la prestación laboral. El salario y otros deberes del empresario. Las empresas de trabajo temporal. Suspensión, y extinción de la relación laboral.

Programa de la enseñanza práctica

Tema 1. Adaptación de la empresa al entorno

Temas 2 - 5. Diseño de la estructura organizativa de un restaurante

Temas 7 -9. Aplicación normativa laboral

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas se encuadra en el módulo Empresa y Gestión junto con asignaturas como Dirección de Marketing y Comunicación, Marketing y Gestión de Marca, Fundamentos de Contabilidad y Análisis Financiero en las Empresas de Restauración; necesarias para desarrollar destrezas técnicas en la gestión de empresas de restauración. Esta asignatura establece un marco general que se desarrolla y especializa en el resto de asignaturas mencionadas.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** 70 % del total de la nota

- **Parte práctica:** 30 % del total de la nota

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

Asignatura

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

Areluce Letamendia, MM. *Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global*. Díaz de Santos (2001)

Blasco i Peris, A. *Manual de gestión de producción de alojamientos y restauración*. Madrid: Síntesis (2014).

Soldevila Matias. P. *Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración*. Madrid. Síntesis (2014).

Bibliografía complementaria

Díaz Paniagua, E. y León Sánchez, M. *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Madrid. Paraninfo.(2014).

Casanueva Rocha, C., García del Junco, J., Caro González, F.J. *Dirección y organización Empresas Turísticas*. Madrid. Pirámide (2011).

Martín Rojo, I. y Gaspar González A. I. *Administración de recursos humanos en las empresas turísticas*. Madrid. Pirámide (2010).

Rodríguez Piñero, M. *Manual de Derecho Administrativo Laboral*. Tecnos (2016).

Asignatura

Web relacionadas

<http://www.ipyme.org/es-ES/Paginas/Home.aspx>

Dirección general de industria y de la pequeña y mediana empresa

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado

Material didáctico

El desarrollo de la asignatura requiere el uso de programas informáticos de procesadores de texto, hojas de cálculo y realización de presentaciones. También se requiere el uso del campus virtual de la Universidad.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>