

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras: mención Gastronomía

G3211346 - Xestión Financeira de Empresas Gastronómicas (3º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do/a alumno/a: 110
 - Horas de titorías: 5
 - Clase expositiva: 38
 - Clase interactiva: 27
 - Total: 180 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castelán
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Gastronomía)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxetivos da materia:

O seu propósito é capacitar aos/as alumnos/as no manexo das ferramentas e dominio dos coñecementos necesarios para a análise e a toma de decisións relativas a operacións de financiamento e de investimento habituais en empresas do sector gastronómico.

Primer tema: Decisións empresariais sobre financiamento

- Definir o concepto de financiamento empresarial.
- Explicar e estruturar as fontes de financiamento máis habituais nunha empresa do sector gastronómico.
- Calcular e interpretar o custo de financiamento nunha empresa de restauración o gastronómica, relacionándoo coas decisións de investimento en activos a realizar na mesma.

Segundo tema: Decisións empresariais sobre investimento

- Explicar e diferenciar o concepto de investimento.
- Calcular e comprender o concepto de fluxo de caixa (Cash Flow) sendo capaz de utilizalo como ferramenta de xestión financeira en calquera empresa do ámbito gastronómico.
- Diseñar e calcular o investimento necesario nunha empresa de restauración o gastronómica, utilizando criterios eficientes.
- Aplicar os métodos financeiros de valoración de investimentos, interpretando e presentando os seus resultados para calquera proxecto de investimento empresarial no sector gastronómico.

Contido:

1. DECISIONS EMPRESARIAIS DE FINANCIAMENTO
 - 1.1. A estrutura financeira da empresa
 - 1.2. O financiamento propio en empresas gastronómicas
 - 1.3. O financiamento alleo en empresas gastronómicas
 - 1.4. Subvencións oficiais de capital
 - 1.5. O custo de capital na empresa gastronómica
2. DECISIONS EMPRESARIAS DE INVERTEMENTO
 - 2.1. Introducción ao investimento empresarial
 - 2.2. O investimento na empresa gastronómica
 - 2.3. O concepto de Cash Flow
 - 2.4. Criterios de valoración e selección de investimentos

Bibliografía básica e complementaria:

○ **Bibliografía básica**

Os contidos da materia están recollidos nos manuais de teoría e práctica elaborados pola profesora da materia dos que o alumnado dispoñerá, desde o primeiro día de clase, no campus virtual do CSHG. Resulta esencial que os estudantes accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se compartirán os materiais didácticos e a organización da materia.

Ademais, pódense consultar:

- CAZORLA PAPIS, L.; TRINIDAD SEGOVIA, J.E.: Dirección financiera: Inversión y Financiación. Vol. 2. Decisiones de financiación. 2ª edición Editorial Delta publicaciones
- CAZORLA PAPIS, L.; TRINIDAD SEGOVIA, J.E.: Dirección financiera: Inversión y Financiación. Vol. 1. Decisiones de inversión. 2ª edición. Editorial Delta publicaciones
- GONZÁLEZ VELASCO, M.C.: Análisis de las operaciones financieras. Editorial Thomson Reuters
- ADOLFO, A.; GALLEGOS, R.; IBARRA, A.; MONROBEL, J.R.: Cálculo financiero. 3ª edición revisada. Editorial Alfacentauro
- PÉREZ GOROSTEGUI, E.: Economía de la Empresa. Editorial Centro de estudios Ramón Areces.
- BUENO CAMPOS, E.: Curso básico de Economía de la Empresa. Un enfoque de organización. Ediciones Pirámide, S.A.
- AGUADO BLANCO, J.C.; MÉNDEZ GONZÁLEZ, G.: La Gestión financiera en las empresas turísticas. Editorial Paraninfo.

○ **Bibliografía complementaria**

Outros recursos online:

- Sección de Economía dos diarios de información xeral
- www.cincodias.com
- www.cnmv.es
- www.infobolsa.com
- www.bde.es
- www.datosmacro.expansion.com

Competencias

○ **Básicas e Xerais**

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4.► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ **Transversais**

T1 – Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T2 – Capacidade de organización e planificación

T3 – Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial

T5 – Resolución de problemas e toma de decisións

T10 – Razoamento crítico, compromiso ético e social

T11 – Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións.

T17 – Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento

AV2 – Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de maneira proactiva

AV3 – Respecto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

AV4 – Autoconfianza e seguridade

E5 – Analizar, sintetizar e resumir a información económico-patrimonial das organizacións hostaleiras

E6 – Xestionar os recursos financeiros nas empresas do sector hostaleiro

E9 – Manexar técnicas de comunicación

E10 – Comprender o marco legal e fiscal que regula as actividades hostaleiras.

E14 – Analizar e utilizar as tecnoloxías da información e comunicacións (TIC) no sector hostaleiro

E20 -Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensinanza:

As competencias fixadas para os/as estudantes serán adquiridas fundamentalmente por dúas vías: as sesións presenciais en clase e o simultáneo traballo autónomo continuado por parte do alumno.

Nas sesións presenciais realizaranse dous tipos de actividades diferenciadas: a explicación dos soportes teóricos da materia, que se levarán a cabo mediante sesións maxistras, e a aplicación do soporte teórico á práctica a través da resolución, por parte da profesora, de exercicios e casos prácticos expostos no manual da materia.

O traballo autónomo de cada alumno/a basearase no estudo dos soportes teóricos, a resolución dos exercicios realizados en clase e dos casos prácticos que se expoñan na materia, ademais do desenvolvemento de actividades complementarias como procura de bibliografía, lectura de artigos e textos, e comentarios/debates sobre noticias do ámbito económico financeiro.

Cada estudante tamén pode dispoñer de titorías en sesións presenciais para a resolución das súas dúbidas e a revisión de calquera das probas de avaliación que compoñen a materia.

A plataforma virtual do CSHG será unha ferramenta moi importante no tratamento da materia porque, a través dela, realizarase o envío de material complementario, da información relativa á solución de exercicios propostos para resolver de forma autónoma, de documentos ou noticias relacionadas coa materia, referencias bibliográficas complementarias, etc.

Sistema de avaliación:

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

Para alcanzar o nivel de aprendizaxe adecuada dos coñecementos, habilidades e dominio de ferramentas establecido na materia, é necesario que o alumno/para realice, de forma continuada, un esforzo adicional importante fóra da aula.

Por iso, aplicarase un sistema de avaliación que recompense a dedicación, esforzo e traballo continuados ao longo do curso, polo que se expón a posibilidade de superar a materia na primeira oportunidade ordinaria sen ter que realizar un exame final.

- Primera oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao alumno de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia.

Os métodos que se utilizarán serán:

- Exames parciais (2) durante o curso, con preguntas de teoría aplicada en formato de preguntas curtas, verdadeiro ou falso, relación de conceptos, etc. e resolución de supostos prácticos similares aos efectuados en clase.

- A actitude demostrada ao longo de todo o curso coa súa implicación na aprendizaxe e a súa participación no desenvolvemento da materia: asistencia a titorías voluntarias, realización en tempo e forma das tarefas encomendadas, revisión das probas de avaliación, etc. A cualificación máxima obtida neste aspecto será 0,5 puntos e engadirase á nota final da materia.

Con obxecto de efectuar a comprobación da adquisición das competencias da materia por parte do alumnado realizarase, durante o curso, unha avaliación continua que permitirá superar a materia sen ter que realizar un exame final, ponderando un 50% cada unha dos dous notas parciais. Para non ter que realizar o exame final, o alumno/para debe cumprir dúas condicións: obter unha nota mínima de 5 en cada nota parcial e unha nota media de ambas que alcance como mínimo o 6.

Se non se cumpren ambos os requisitos ou algún deles, para superar a materia, o/a estudante deberá realizar un exame final de toda a materia. A nota mínima requirida no devandito exame é un 4 e ponderará un 40% na nota final, aplicándose o 60% restante á nota da avaliación continua. En caso de non alcanzar unha nota mínima de 4 no exame final, a cualificación obtida no devandito exame pasará a ser a nota final da materia na primeira oportunidade ordinaria.

Calquera intento de fraude, incluído o plaxio e/ou uso indebido das tecnoloxías, na realización de tarefas e/ou probas de avaliación, será penalizado na súa cualificación podendo chegar a alcanzar o "0".

A falta de asistencia a clase, considérase unha falta de rendemento que afecta negativamente o desenvolvemento da aprendizaxe continua de cada estudante, por tanto, influirá na cualificación da materia do seguinte modo:

- Calculadas sobre o cómputo total de presencialidad da materia (65 sesións) o 30% de ausencias (20 sesións) conlevará a penalización de 1 punto na nota final e ao 60% de ausencias (39 sesións) corresponderalle unha penalización de 2 puntos na devandita cualificación final.
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerarase suspensa cunha cualificación de 0.

○ Segunda e posteriores convocatorias:

Os/as alumnos/as que non superasen a materia na primeira oportunidade terán unha segunda oportunidade extraordinaria para conseguilo. Para iso, deberán repasar toda a materia e realizar un exame dos mesmos contidos teóricos e prácticos que se avaliaron na primeira oportunidade ordinaria.

A nota conseguida neste exame, en ningún caso fará media coa cualificación da avaliación continua obtida durante o desenvolvemento do curso e, por tanto, a súa nota constituirá, por si soa, a nota final da materia na segunda oportunidade extraordinaria.

Estas condicións serán tamén as aplicables para os alumnos que, non superando a materia na segunda oportunidade, teñan que superala en seguintes convocatorias.

En calquera caso, para superar a materia na segundo e posteriores convocatorias, a nota mínima a alcanzar no exame único a realizar en cada unha delas será 5.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras expositivas (38 horas), clases interactivas (27 horas), probas de avaliación e titorías (5 horas) e traballo autónomo do estudante (110 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Debido aos instrumentos e técnicas desenvolvidas durante o estudo da materia é completamente imprescindible o dominio dos instrumentos estudados en Cálculo das operacións Financeiros (1º curso) porque o seu uso será continuo.

Ademais, pola estreita vinculación que existe entre os temas de estudo desta materia e os estudados noutras materias, especialmente as relacionadas coa contabilidade, as competencias das dúas materias do propio plan de estudos desta área, Contabilidade Empresarial (2º curso) e Contabilidade Aplicada (de 3.º, primeiro cuadrimestre) deben ser conseguidas, a nivel óptimo, polo/a alumno/a.

PROFESORADO:

Mª del Carmen Almena Aliste

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

calmena@cshg.es