



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Fundamentos de la Empresa y de las Organizaciones
Código	E000012752
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	9,0 ECTS
Carácter	Básico
Departamento / Área	Departamento de Gestión Empresarial
Responsable	Laura Gismera Tierno
Horario	Miércoles y jueves de 10:30 a 12:30
Horario de tutorías	Miércoles de 12:30 a 14:30
Descriptor	<p>Introducir a los estudiantes en el mundo de la empresa, su modo de operar, y en la esencia de las relaciones de las organizaciones con el entorno, particularmente en el ámbito del sector gastronómico. Se analizarán las sinergias y puntos de encuentro entre ambos mundos (ADE y gastronomía) a través de casos reales. Entendida la empresa como un sistema abierto, se reflexionará en torno a las claves de su existencia, su funcionamiento, su análisis desde el punto de vista económico y a las singularidades de distintos tipos de empresas (centrándonos en el mundo de la restauración). Asimismo, se verán los principales aspectos de la dirección de empresas, cómo son las relaciones con el entorno, la importancia de la figura del empresario, la toma de decisiones en las distintas áreas funcionales, los fundamentos de la competitividad empresarial, los objetivos, la planificación, la organización y el control. A tomar decisiones de una manera distinta siempre desde el prisma de la ética y de la</p>

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Noemi Pérez-Macías Martín
Departamento / Área	Departamento de Gestión Empresarial
Despacho	Alberto Aguilera 23 [C - 407]
Correo electrónico	nperezmacias@icade.comillas.edu
Teléfono	2244
Profesor	
Nombre	Laura Gismera Tierno
Departamento / Área	Departamento de Gestión Empresarial
Despacho	Alberto Aguilera 23 [OD-409]
Correo electrónico	gismera@icade.comillas.edu
Profesor	
Nombre	Rafael Vara García



Departamento / Área	Departamento de Gestión Empresarial
Despacho	Alberto Aguilera 23
Correo electrónico	rvara@icade.comillas.edu
Teléfono	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

Después de cursar la asignatura de Fundamentos de la Empresa y de las Organizaciones, el alumno será capaz de comprender qué es una empresa, cuál es su razón de ser, qué papel desempeña en la sociedad y cómo se gestiona tanto en lo referente a las organizaciones en general como al mundo de la gastronomía en particular. Asimismo, podrá comprender cuáles son los pasos que hay que dar para la formulación, la implantación y la evaluación y control de las estrategias. Para poder llevar a cabo dicha formulación, implantación y la evaluación y el control de las estrategias, el alumno adquirirá la capacidad necesaria para poder analizar interna y externamente a la empresa. Ello, le permitirá detectar cuáles son sus principales fortalezas y debilidades, así como las amenazas y oportunidades a las que se enfrenta en el mercado, facilitando el establecimiento de objetivos SMART y la implantación de estrategias adecuadas para su alcance. Tras el curso el alumno será capaz de comprender una de las principales herramientas de evaluación y control utilizada por un gran porcentaje de organizaciones para la evaluación y control de los objetivos (resolviendo casos del mundo de la restauración, entre otros). Asimismo, los alumnos aprenderán la importancia que tienen, en todos los procesos los aspectos éticos, de responsabilidad social y la sostenibilidad. Finalmente, el alumno podrá demostrar todos los conocimientos adquiridos a través de la elaboración de un plan de empresa centrado en el Business Model Canvas en el que se tendrán en cuenta todos los conceptos aplicados a lo largo del curso.

Prerrequisitos

Conocer adecuadamente el idioma en el que se imparte la asignatura

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.	
	RA1	Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación



	RA2	Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	
	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros



CE21	Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial.	
	RA1	Comprende qué es una empresa, cuál es su razón de ser y qué papel desempeña en la sociedad.
	RA2	Identificar y valorar críticamente prácticas de dirección y gestión empresarial significativas en casos reales.
	RA3	Identificar y responder a los distintos factores del entorno que afectan a la empresa.
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG05	Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.	
	RA1	Conocer la estructura y el contenido del plan de negocio, especialmente los aspectos claves para la creación de una empresa (marketing, operaciones, finanzas, legales, organización y capital humano).
	RA2	Generar ideas, conceptos y modelos de negocio, y ser capaz de valorar su viabilidad comercial y financiera
	RA3	Comunicarse persuasivamente para defender un plan de negocio frente a inversores y poder atraer el talento necesario para la puesta en marcha de un proyecto empresarial

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

La misión y la visión de la empresa. El entorno de la empresa: evaluación interna y principales áreas funcionales, evaluación externa. La dirección de la empresa: implementación estratégica. Empresa y sociedad. Business plan.

Bloque 1: La empresa

Tema 1: La visión y la misión de la empresa

Bloque 2: El entorno de la empresa

Tema 2: Evaluación interna y principales áreas funcionales

Tema 3: Evaluación externa

Bloque 3: La Dirección de la empresa

Tema 4: El trabajo de la Dirección: Implementación Estratégica

Bloque 4: Empresa y Sociedad

Relevancia e hincapié en cuestiones éticas, de responsabilidad social corporativa y de sostenibilidad.

Bloque 5: Plan de empresa

Tema 6: Creación de un Plan de Empresa basado en el business Model Canvas



METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

F1. Lecciones magistrales en las que el profesor presentará los principales contenidos de forma clara, estructurada y buscando la motivación del alumno en todo momento a través del apoyo en transparencias de Power Point, videos, audios, visualizaciones, etc.

AF2. Sesiones participadas de carácter expositivo. En cada clase magistral se combinará la lección magistral con el debate y/o la discusión sobre el tema en cuestión correspondiente a cada clase. Esto requiere que el estudiante esté preparado para discutir sobre el tema objeto de estudio y sobre las lecturas, videos o audios que se le indicarán al alumno con anticipación

El profesor liderará la exposición de las nociones básicas, con la participación activa y colaborativa de los alumnos, que discuten y debaten los puntos oscuros o los matices que les resulten pertinentes para la correcta comprensión de los contenidos. Incluirá casos prácticos como ejes vertebradores de la exposición de ideas y contenidos, presentaciones dinámicas y la participación reglada o espontánea de los estudiantes por medio de actividades diversas.

La participación activa en el aula es una excelente herramienta para mejorar el aprendizaje del estudiante que participa y el de sus compañeros presentes en el aula. Un entorno de aprendizaje productivo requiere que todos los asistentes al aula se involucren de manera activa.

AF3. Resolución individual de pruebas. A los alumnos se les harán pequeños cuestionarios sobre la temática tratada en clase para ver su grado de avance en la asignatura

AF4. Aprendizaje cooperativo: El objetivo de esta actividad es fomentar el trabajo cooperativo en grupos de 4-6 personas. Con ello se pretende fomentar la autonomía y motivación del aprendizaje gracias a la responsabilidad compartida (aplicación de herramientas reales).

AF6. Análisis y resolución de casos propuestos por el profesor, a partir de una breve lectura, un material preparado para la ocasión, o cualquier otro tipo de datos o informaciones que permitan aplicar en la práctica los conocimientos teóricos adquiridos y favorezcan el desarrollo de la capacidad argumentativa y de pensamiento crítico del alumno. Están basados en la selección de materiales profesionales adaptados a la asignatura, en la mayor medida posible, con el objeto de entrenar al alumno en la resolución de problemas reales y en la adquisición de reflejos de reacción a situaciones y planteamientos inesperados.

AF7. Exposición pública de temas o trabajos. Presentación y defensa ante el profesor y el resto de los compañeros. Tiene lugar de forma individual o colectiva. Se valorará la organización conceptual, dominio del asunto tratado, la claridad expositiva, el respeto y racionalidad de las distintas fases y, caso de ser colectivo el ejercicio, la colaboración activa de cada uno de los miembros del equipo.



Metodología No presencial: Actividades

F8. Estudio individual y ampliación de la documentación que el estudiante realiza para comprender, reelaborar y retener un contenido científico con vistas a una posible aplicación en el ámbito de su profesión. Lectura individual de textos (bibliografía) y apuntes de diferente tipo (libros, revistas, artículos sueltos, prensa, publicaciones en Internet, informes sobre experiencias prácticas, etc.) relacionados con las materias de estudio.

F11. Tutoría académica, para la resolución de problemas que hayan podido surgir en el transcurso del aprendizaje de la materia o en el proceso de adquisición de las correspondientes competencias, así como para la supervisión del avance del estudiante en sus trabajos.

AF12. Investigación monográfica. Procedimiento de aprendizaje cooperativo que parte de la asignación de los alumnos a equipos y del planteamiento de una tarea que requiere investigar, compartir la información y los recursos entre los miembros del equipo a fin de alcanzar el objetivo común. Los objetivos individuales se consiguen si y sólo si los demás consiguen los suyos por lo que existe una gran interdependencia personal para la consecución de las metas.

Metodología Presencial: Actividades

F1. Lecciones magistrales en las que el profesor presentará los principales contenidos de forma clara, estructurada y buscando la motivación del alumno en todo momento a través del apoyo en transparencias de Power Point, videos, audios, visualizaciones, etc.

AF2. Sesiones participadas de carácter expositivo. En cada clase magistral se combinará la lección magistral con el debate y/o la discusión sobre el tema en cuestión correspondiente a cada clase. Esto requiere que el estudiante esté preparado para discutir sobre el tema objeto de estudio y sobre las lecturas, videos o audios que se le indicarán al alumno con anticipación. El profesor liderará la exposición de las nociones básicas, con la participación activa y colaborativa de los alumnos, que discuten y debaten los puntos oscuros o los matices que les resulten pertinentes para la correcta comprensión de los contenidos. Incluirá casos prácticos como ejes vertebradores de la exposición de ideas y contenidos, presentaciones dinámicas y la participación reglada o espontánea de los estudiantes por medio de actividades diversas. La participación activa en el aula es una excelente herramienta para mejorar el aprendizaje del estudiante que participa y el de sus compañeros presentes en el aula. Un entorno de aprendizaje productivo requiere que todos los asistentes al aula se involucren de manera activa.

AF3. Resolución individual de pruebas. A los alumnos se les harán pequeños cuestionarios sobre la temática tratada en clase para ver su grado de avance en la asignatura.

AF4. Aprendizaje cooperativo: El objetivo de esta actividad es fomentar el trabajo cooperativo en grupos de 4-6 personas. Con ello se pretende fomentar la autonomía y motivación del aprendizaje gracias a la responsabilidad compartida (aplicación de herramientas reales).

AF6. Análisis y resolución de casos propuestos por el profesor, a partir de una breve lectura, un material preparado para la ocasión, o cualquier otro tipo de datos o informaciones que permitan aplicar en la práctica los conocimientos teóricos adquiridos y favorezcan el desarrollo de la capacidad argumentativa y de pensamiento crítico del alumno. Están basados en la selección de materiales profesionales adaptados a la asignatura, en la mayor medida posible, con el objeto de entrenar al alumno en la resolución de problemas reales y en la adquisición de reflejos de reacción a situaciones y planteamientos inesperados.

AF7. Exposición pública de temas o trabajos. Presentación y defensa ante el profesor y el resto de los compañeros. Tiene lugar de forma individual o colectiva. Se valorará la organización conceptual, dominio del asunto tratado, la claridad expositiva, el respeto y racionalidad de las distintas fases y, caso de ser colectivo el ejercicio, la colaboración activa de cada uno de los miembros del equipo.

Metodología No presencial: Actividades



F8. Estudio individual y ampliación de la documentación que el estudiante realiza para comprender, reelaborar y retener un contenido científico con vistas a una posible aplicación en el ámbito de su profesión. Lectura individual de textos (bibliografía) y apuntes de diferente tipo (libros, revistas, artículos sueltos, prensa, publicaciones en Internet, informes sobre experiencias prácticas, etc.) relacionados con las materias de estudio.

F11. Tutoría académica, para la resolución de problemas que hayan podido surgir en el transcurso del aprendizaje de la materia o en el proceso de adquisición de las correspondientes competencias, así como para la supervisión del avance del estudiante en sus trabajos.

AF12. Investigación monográfica. Procedimiento de aprendizaje cooperativo que parte de la asignación de los alumnos a equipos y del planteamiento de una tarea que requiere investigar, compartir la información y los recursos entre los miembros del equipo a fin de alcanzar el objetivo común. Los objetivos individuales se consiguen si y sólo si los demás consiguen los suyos por lo que existe una gran interdependencia personal para la consecución de las metas.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES			
Clases participativas y expositivas	Actividades prácticas / resolución de problemas	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales
56.00	12.00	4.50	9.00
HORAS NO PRESENCIALES			
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales	Actividades prácticas / resolución de problemas
94.00	18.00	13.50	18.00
CRÉDITOS ECTS: 9,0 (225,00 horas)			

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
El alumno deberá realizar un examen escrito acorde al temario explicado en clase.	El alumno deberá superar el examen con una calificación igual o superior a 5.	60 %
Se valorará la capacidad de análisis del alumno y a su vez su capacidad de resolución de problemas y casos.	Orden en la presentación, claridad en las respuestas.	10 %
Business plan grupal	Se valorará lo aprendido en clase sobre técnicas de emprendimiento y modelo canvas	20



Se valorará su asistencia y participación en el aula

Asistencia y participación

10

Calificaciones

CONVOCATORIA ORDINARIA.-

La nota final de la asignatura es la suma de:

- Examen final teórico-práctico (60%)
- Evaluación continua (40%)

Es necesario obtener al menos un 5 en el examen para hacer media con las calificaciones de evaluación continua.

CONVOCATORIA ORDINARIA.- Alumnos con exención de escolaridad

- Será de entera responsabilidad del alumno para acogerse a esta adaptación curricular, comunicar su situación por mail al profesor correspondiente en el primer mes de curso.
- Examen Ordinario teórico-práctico con un valor del 100%. Para optimizar su resultado en dicho examen, el alumno encontrará en el espacio reservado para la asignatura en la plataforma Moodle, la documentación pertinente al efecto.

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:- Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria

Examen final teórico-práctico = 100% (no se guarda la nota de la evaluación continua)

Uso de **Inteligencia Artificial** en la asignatura de Fundamentos de Gestión Empresarial: Nivel 2-AI Planning. Este nivel autoriza el uso de herramientas de Inteligencia Artificial exclusivamente en fases iniciales del trabajo académico, como la generación de ideas, planificación, estructuración y búsqueda preliminar de información. No se permite que el contenido generado por IA sea incorporado de forma directa en la versión final de las tareas o evaluaciones sin un proceso de reelaboración personal. Buscamos la autonomía intelectual del alumno, a través del uso responsable de la IA.

El alumno puede utilizar herramientas como ChatGPT, Scholar AI o LMnotebook para realizar búsquedas bibliográficas- La IA puede ser utilizada para realizar esquemas, generar preguntas, organizar contenidos, sintetizar conceptos y facilitar la reflexión. Sin embargo, el desarrollo final de las tareas deberá realizarse de forma individual y autónoma. El refinamiento y la argumentación final dependerá exclusivamente de cada alumno.

Muy importante: el alumno deberá incluir un registro detallado del uso de IA especificando la herramienta utilizada, los prompts y sobre todo su aportación autónoma en el trabajo realizado. El uso fraudulento de la IA por parte del alumno será penalizada. El estudiante está obligado a documentar exhaustivamente el uso de IA, indicando: 1. Las herramientas empleadas. 2. Los prompts o instrucciones utilizadas. 3. Las secciones concretas del trabajo donde intervinieron dichas herramientas. No se autoriza un uso libre y sin control: el alumno mantiene la responsabilidad plena de la calidad, originalidad y validez académica de su trabajo.

No se permite incorporar directamente texto generado por IA en los trabajos finales evaluables. La IA en esta asignatura es una herramienta de apoyo, pero no un sustituto de la producción académica propia.

- Cualquier uso **fraudulento o no declarado** de inteligencia artificial será considerado como **una falta grave de honestidad académica**. En estos casos, se aplicará el régimen disciplinario del centro, lo que podrá implicar; calificación de "suspenso" en la actividad afectada y/o pérdida del derecho a la recuperación en esa convocatoria.



Convocatoria ordinaria

La nota final de la asignatura es la suma de:

- Examen final teórico-práctico (50%)
- Evaluación continua (50%)

Para superar la asignatura hay que alcanzar una nota mínima de 5 en cada una de las partes (i.e. evaluación continua y examen final)

-Alumnos con exención de escolaridad

- Será de entera responsabilidad del alumno para acogerse a esta adaptación curricular, comunicar su situación por mail al profesor correspondiente en el primer mes de curso.
- Examen Ordinario teórico-práctico con un valor del 100%. Para optimizar su resultado en dicho examen, el alumno encontrará en el espacio reservado para la asignatura en la plataforma Moodle, la documentación pertinente al efecto.

El uso indebido del chatgpt o de cualquier forma de IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad, art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la asignatura de Fundamentos de Gestión Empresarial, y la prohibición de examinarse de la asignatura en la siguiente convocatoria".

Evaluación en convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:- Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria

Examen final teórico-práctico = 100% (no se guarda la nota de la evaluación continua

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

David, F. R., & David, F. R. (2017). Strategic management: Concepts and cases: A competitive advantage approach. Pearson. 16th Edition

Bibliografía Complementaria

Johnson, G., Whittington, R., Scholes, K., Angwin, D., & Regnér, P. (2011). Exploring strategy. Financial Times Prentice Hall.

Para los estudios de Caso: Harvard Business Publishing Education: <https://hbsp.harvard.edu/redirecttype>