

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Asignatura	GESTIÓN Y NORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA		
Materia	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y NORMATIVA VITIVINÍCOLA		
Módulo			
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	444	Código	42043
Periodo de impartición	PRIMER CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OBLIGATORIA
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	TERCERO
Créditos ECTS	9		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	Almudena Gómez Ramos Beatriz Urbano y López de Meneses		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	almgomez@iaf.uva . beaturb@iaf.uva .es		
Horario de tutorías	Almudena Gómez Ramos: Martes 10:00 a 13:00 y miércoles de 16:00 a 20h		
Departamento	INGENIERÍA AGRÍCOLA Y FORESTAL		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

No cabe duda que el futuro profesional de la mayoría de los alumnos que cursan esta disciplina, estará en el seno de la institución denominada "empresa". Su papel dentro de estas "unidades económicas de producción" será eminentemente técnico pero para optimizar su productividad deberá conocer la realidad económica y financiera de este tipo de sociedades. Estas necesidades de formación económica en el campo de la empresa pueden ser incluso más relevantes para aquellos enólogos que cubran funciones comerciales y/o gerenciales dentro de dichas sociedades, situación por otra parte relativamente frecuente.

La asignatura cubre dos aspectos importantes ligado a la administración de una empresa vitivinícola: la gestión de la empresa (parte I) y la normativa ligada al sector vitivinícola (parte II). Aunque existen ciertos aspectos que relacionan ambas partes, éstas serán abordadas de forma independiente como si se trataran de asignaturas diferentes.

1.2 Relación con otras materias

Gestión de empresas cursada en el primer año del grado

1.3 Prerrequisitos

Ninguno. Se valoran los conocimientos en política agraria y economía de la empresa

2. Competencias

2.1 Generales

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar + G15: Demostrar un razonamiento crítico

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G12: Trabajar en equipo + G20: Ser capaz de liderar

2.2 Específicas

Alcanzar conocimientos y capacidades adecuados para desarrollar y aplicar los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria, la gestión logística en el ámbito del sector y la legislación.

Conocer la normativa que regula el sector vitivinícola vinculando los mecanismos de apoyo y regulación con la evolución productiva y empresarial del sector.



3. Objetivos

Bloque I

1. Analizar y diagnosticar el entorno y la propia empresa, diseñar y aplicar estrategias, elaborar y gestionar planes de negocio. Conocer la realidad económica del sector.

Bloque II

2. Conocer y aplicar herramientas que permiten la racionalización de los procesos productivos y de los métodos de trabajo.
 - 2.1. Comprender y analizar los procesos ligados a la logística de la empresa vitivinícola
 - 2.2. Conocer y aplicar herramientas optimizadoras, de planificación y de gestión para la toma de decisiones y en la logística.
3. Aplicar herramientas de análisis económico y financiero y conocer las bases para gestionar los recursos económicos.
 - 3.1. Comprender y analizar las variables de logro empresarial y los documentos contables de la actividad empresarial
 - 3.2. Desarrollar los conocimientos y capacidades necesarias para la toma de decisiones, la planificación y el control sobre los recursos financieros.

Bloque III

4. Acercar al alumno al contexto en el que se desarrolla la actividad vitivinícola en los diferentes ámbitos: internacional, europeo, nacional y autonómico.
5. Identificar los elementos claves que inciden en el futuro del sector y capacidad de detectar las fuerzas motrices que condicionan sus cambios y evolución futura.
6. Conocer de forma precisa los mecanismos reguladores del sector en sus distintas fases productivas, vitícola y vinícola y en distintas escalas, internacional, europeo, nacional y autonómica y saberlos implementar a escala de empresa
7. Conocer las obligaciones legales que afectan al día a día de la bodega: Registro vitícola, registro vitivinícola, libros de entradas y salidas en la bodega.
8. Discernir las competencias de las distintas instituciones involucradas en la gestión y regulación de la actividad vitivinícola.
9. Adoptar una posición crítica a la hora de valorar los instrumentos legales y las políticas de regulación



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque I. Dirección estratégica y gestión de recursos humanos

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Este primer bloque de la asignatura va dirigido a conocer las particularidades empresariales, con objeto de que los alumnos puedan desarrollar en el futuro una idea de empresa o al menos conozcan su desarrollo.

Se tratará un primer enfoque a la empresa y a la idea de negocio.

El resto del bloque constará de dos partes bien diferenciadas, una primera dirigida a la estrategia e implantación de estrategias empresariales, y una segunda que tratará la temática de los recursos humanos en la empresa.

b. Objetivos de aprendizaje

1. Disponer de herramientas para el desarrollo de una nueva empresa en el ámbito de la enología.
2. Conocer el análisis estratégico y la implantación de estrategias empresariales.
3. Conocer la planificación y gestión de los recursos humanos en las empresas.

c. Contenidos

Tema 1: La idea y el plan de negocio.

Tema 2: Análisis estratégico.

Tema 3: Implantación de estrategias.

Tema 4: Planificación de recursos humanos.

Tema 5: Gestión de recursos humanos.

d. Métodos docentes



Proyecto/Guía docente de la asignatura

Este bloque se desarrolla a partir de los siguientes métodos docentes:

- Clase magistrales para impartir los conocimientos básicos para afrontar la parte práctica de la asignatura
- Tutorías de seguimiento para realizar el trabajo entregable de un plan de negocio innovador.
- Presentaciones orales del trabajo de un plan de negocio innovador.

e. Plan de trabajo

Se dedicarán a este bloque 15 horas de clases presenciales prácticas

f. Evaluación

- El 10% de la nota lo compone la calificación obtenida en un examen final (obligatorio de aprobar) consistente en un test y una serie de preguntas de concepto que se incorporará la resto de los bloques
- El 90% lo compone la calificación media del entregable individual o por grupos de un Plan de Negocio innovador y de su presentación oral en clase.
- Los que no puedan asistir a clase tendrán que hacer igualmente estos entregables y entregarlos y trabajarlos en las tutorías a través de la plataforma moodle.

g. Bibliografía básica

ALONSO, R. y SERRANO, A. (2008) Economía de la empresa agroalimentaria. Mundi-Prensa, Madrid

BALLESTERO, E. (2000) Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi Prensa. Madrid.

BUENO CAMPOS, E.; CRUZ ROCHE, I. y DURÁN HERRERA, J.J. (2000) Economía de la Empresa. Ediciones Pirámide. Madrid.

ROMERO, C. (1993) Técnicas de gestión de empresas. Mundi-Prensa, Madrid.

h. Bibliografía complementaria

DOMÍNGUEZ MACHUCA, J.A.; ALVAREZ GIL, A.; DOMÍNGUEZ MACHUCA, M.A. y GARCÍA GONZÁLEZ, S. (2001) Dirección de operaciones: aspectos estratégicos en la producción y los servicios. McGraw-Hill, Madrid.

SESTO PEDREIRA, M. (2000) Teoría de la financiación. Centro de Estudios Ramón Areces. Madrid.

i. Recursos necesarios

En el desarrollo de la asignatura se incluirá tanto la explicación de los contenidos teóricos, mediante el apoyo de material escrito que se pondrá a disposición de los alumnos en los servicios de reprografía y en la página web de la UVA, como la realización de ejercicios y cuestiones prácticas que sirvan para afianzar y ampliar las explicaciones teóricas.



Los contenidos y la información relativa al funcionamiento de la asignatura “se colgará” en la aplicación moodle a la que podrán y deberán acceder semanalmente los alumnos matriculados para poder seguir con asiduidad esta asignatura.

Bloque II. Análisis financiero y financiación de la empresa vitivinícola

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Este segundo bloque de la asignatura se justifica por la necesidad que existe de que el alumno conozca de cerca el contexto en el que se desarrolla su actividad como enólogo, esto es, la necesidad de conocer la realidad empresarial del sector, los condicionantes y limitaciones económicas financieras de su actividad.

Es necesario que sepa hacer un buen diagnóstico de la gestión de la empresa o bodega para plantear estrategia de crecimiento y adaptación. Es importante para ello que conozca de cerca las fuentes de financiación que es el motor de desarrollo de la actividad.

Por último, este bloque introduce el tema de toma de decisión en la empresa vinculada con la logística y la gestión de almacén mediante herramientas y software de gestión que el alumno debe conocer de cerca y saber utilizar..

b. Objetivos de aprendizaje

4. Conocer los tipos de empresa así como las diferencias y similitudes entre ellas
5. Comprender y analizar los procesos ligados a la logística de la empresa vitivinícola
6. Conocer y aplicar herramientas optimizadoras, de planificación y de gestión para la toma de decisiones y en la logística.
7. Aplicar herramientas de análisis económico y financiero y conocer las bases para gestionar los recursos económicos.
8. Comprender y analizar las variables de logro empresarial y los documentos contables de la actividad empresarial
9. Desarrollar los conocimientos y capacidades necesarias para la toma de decisiones, la planificación y el control sobre los recursos financieros.

c. Contenidos

Tema 1: Introducción a la empresa vitivinícola y a los tipos de empresa

Tema 2: Análisis de estados contables

Tema 3: Fuentes financieras a corto plazo

Tema 4: Fuentes financieras a largo plazo



Tema 6: Planificación financiera a corto y largo plazo

Tema 7: Logística de la empresa vitivinícola

Tema 8: Gestión de stocks

d. Métodos docentes

Este bloque se desarrolla a partir de los siguientes métodos docentes:

- Clase magistrales para impartir los conocimientos básicos para afrontar la parte práctica de la asignatura
- Tutorías de seguimiento para realizar el diagnóstico de una bodega que seleccionan los alumnos. En estas clase individualizadas por grupos se analizará con el profesor los aspectos claves del balance de la empresa y se realizaran y analizarán los ratios contables.
- Presentaciones orales de grupo del diagnóstico y estado financieros de la bodega seleccionada a partir de la que se realizara un trabajo colaborativo para debatir con el resto de alumnos el análisis realizado.
- Clase práctica desarrollada en laboratorio de informática donde los alumnos aprenderán a utilizar el software necesario para realizar un ejercicio de logística ligado con la ubicación de una bodega.
- Clase práctica en clase para realizar el balance contable de una bodega

f. Evaluación

- El 30% de la nota lo compone la calificación obtenida en un examen final (obligatorio de aprobar) consistente en un test y una serie de preguntas de concepto y problemas de financiación.
- El 70% lo compone la calificación media ponderada obtenida en una serie de entregables y tareas correspondientes a los temas y que se organizan del siguiente modo:
- Entregable colectivo (2-3 alumnos) en el que se analizará el estado financieras de una bodega y se propondrán estrategias financieras basadas en la fuentes de financiación a CP y LP. (60% de la nota práctica). Será presentado en clase
- 3 entregables individuales de análisis de una balance, creación de un cuadro amortizativo y problema de logística (40% de la nota práctica)
- A lo largo de la asignatura se propondrá ejercicios para que resuelvan los alumnos en clase o en casa y que si se entregan serán tenidos en cuenta junta con la nota de asistencia y participación en clase (15% de la nota práctica).
- Los que no puedan asistir a clase tendrán que hacer igualmente estos entregables y entregarlos y trabajarlos en las tutorías a través de la plataforma moodle.



g. Bibliografía básica

- BALLESTERO, E. (2000) Economía de la empresa agraria y alimentaria. Mundi Prensa. Madrid.
- BUENO CAMPOS, E.; CRUZ ROCHE, I. y DURÁN HERRERA, J.J. (2000) Economía de la Empresa. Ediciones Pirámide. Madrid.
- FERNÁNDEZ BLANCO, M. (1991) Dirección financiera de la empresa. Pirámide. Madrid.
- GALLES, J.; ORS, J.; SAMBOLA, R.; SANTANDREU, E. y SANTANDREU, P. (2005) Fundamentos de análisis financiero: Cómo interpretar y analizar estados financieros. Departamento de Contabilidad y Finanzas de EADA. Ediciones Granica, S.A. Barcelona.
- ROMERO, C. (1998) Normas Prácticas para la Evaluación Financiera de Inversiones en el Sector Agrario. Banco de Crédito Agrícola, Madrid.
- SÁEZ TORRECILLA, E. (1996) Contabilidad financiera. Ed. McGraw-Hill. Madrid.
- SÁEZ TORRECILLA, GUTIÉRREZ DÍAZ Y FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ. (2004). Contabilidad de costes y de gestión. Vol 1 y 2. Ed. McGraw Hill. Madrid.
- SANCHO CALABUIG, J. (1995) Tributación de agricultores y ganaderos. CISS, Valencia.
- SESTO PEDREIRA, M. (2000) Teoría de la financiación. Centro de Estudios Ramón Areces. Madrid.
- SUÁREZ, A.S. (2003) Decisiones Óptimas de Inversión y Financiación en la Empresa. Pirámide, Madrid. 2ª Edición.
- URÍAS VALIENTE, J. (2006) Introducción a la Contabilidad. Aspectos teóricos. Ediciones Académicas. Madrid.
- URÍAS VALIENTE, J. (2006) Manual práctico de contabilidad. Ediciones Académicas. Madrid. Segunda edición.

h. Bibliografía complementaria

- JULIÁ, J.F. y SERVER, R. (eds.) (1996) Dirección contable y financiera de empresas agroalimentarias. Pirámide, Madrid.
- ROMERO, C. (1996) Introducción a la financiación empresarial y análisis bursátil. Alianza Universidad Textos, Madrid.
- ROMERO, C. (1998) Evaluación financiera de inversiones agrarias. Mundi Prensa. Madrid.
- VILLALBA VILÁ, D.; JEREZ MENDEZ, M. (1990): Sistemas de Optimización para la planificación y toma de decisiones. Pirámide. Madrid

i. Recursos necesarios

En el desarrollo de la asignatura se incluirá tanto la explicación de los contenidos teóricos, mediante el apoyo de material escrito que se pondrá a disposición de los alumnos en los servicios de reprografía y en la página web de la UVA, como la realización de ejercicios y cuestiones prácticas que sirvan para afianzar y ampliar las explicaciones teóricas.

Los contenidos y la información relativa al funcionamiento de la asignatura “se colgará” en la aplicación moodle a la que podrán y deberán acceder semanalmente los alumnos matriculados para poder seguir con asiduidad esta asignatura.



Bloque III. Normativa vitivinícola

Carga de trabajo en créditos ECTS:

3

a. Contextualización y justificación

El objetivo genérico que se persigue con la impartición de este bloque de la asignatura es transmitir al futuro enólogo la legislación básica que regulará su actividad profesional, tanto desde una perspectiva vitícola como enológica

b. Objetivos de aprendizaje

1. Acercar al alumno al contexto en el que se desarrolla la actividad vitivinícola en los diferentes ámbitos: internacional, europeo, nacional y autonómico. Es fundamental que el alumno identifique los elementos claves que inciden en el futuro del sector y que sea capaz de detectar cuales son las fuerzamosotrices dentro del marco institucional que condicionan sus cambios y evolución futura y que determinan la mayor o menor competitividad del sector en los distintos ámbitos.

2. Identificar de forma precisa los mecanismos reguladores que determinan como es la intervención en el sector vitivinícola y vitícola a distintas escalas europea, nacional y autonómica.

3. Se pretende que el alumno adopte una posición crítica a la hora de valorar los instrumentos legales y las políticas de regulación que de forma clara deciden el futuro del sector en la región. Es por tanto necesario que el alumno sea capaz de proyectar la incidencia de los instrumentos disponibles al contexto concreto en los que probablemente va a desarrollar su actividad como enólogo.

4.- Conocer y manejar los libros de registro a los que está obligado a realizar una bodega para adaptarse a la legislación vigente marcada por el contro de la producción de vino en Europa

c. Contenidos

T1. Introducción al ordenamiento jurídico español y europeo

T2. La política agraria común

T3. La regulación europea del sector vitivinícola

T4. Legislación nacional en materia vitícola

T5. Legislación nacional en materia vitivinícola

T6. Regulación internacional y nacional de las marcas de calidad ligadas al origen del vino.

d. Métodos docentes

Clases magistrales y prácticas que se centraran en debates dirigidos sobre los temas tratados.

Se realizaran trabajos individuales sobre dos lecturas relacionadas con la asignatura. Se realizará un plan de inversiones, siguiendo el modelo que exigen la legislación para obtener una subvención en el marco del plan de apoyo a bodegas.

Se realizará una clase práctica para conocer de cerca como es el proceso de seguimiento y contabilización de entradas y salidas de vino y uva en la bodega.



Conferencia sobre la gestión del Plan de apoyo a bodegas desde la Consejería de Agricultura de la Junta de CYL

Realización de un trabajo grupal sobre el análisis de las normas reguladoras de una DO

f. Evaluación

La nota final se compondrá de los siguientes elementos con la siguiente ponderación:

- 20%: prueba escrita de conocimientos tipo test y preguntas cortas. Es eliminatorio
- 40%: Trabajo colectivo basado en el análisis de funcionamiento de una denominación de origen española
- 30% : Participación en clase y entrega de tareas voluntarias que se irán estableciendo a lo largo del curso

Para aprobar será necesario

- Tener una nota media final superior al 4,5 que se compensara con el bloque I.
- Haber aprobado la prueba escrita.

Esta calificación se guardará de una convocatoria a otra y de un curso a otro. Cuando se den las circunstancias de que quede pendiente sólo una parte ponerse en contacto con la profesora responsable de la asignatura.

La nota final de la asignatura la compondrá el promedio de las calificaciones obtenidas en los tres bloques siempre que se obtenga una nota superior de 4,5 en cada bloque. La calificación de los bloques I y II es independiente del bloque II por lo que las calificaciones obtenidas serán consideradas en la segunda convocatoria e incluso en la del período siguiente.

g. Bibliografía básica

- ABELLÁN, VII.; VILA, B. y OLESTI, A. (eds.) (1998) Lecciones de Derecho Comunitario Europeo. Ariel Derecho, Barcelona.
- ESCUIN PALOP, VII. (1997) Introducción al Derecho Público (Instituciones). Tecnos, Madrid.
- GOMEZ-LIMON, J.A. (2003) Normativa vitivinícola en Castilla y León. Manual práctico para viticultores y bodegueros. Caja Rural del Duero-INEA; Valladolid.
- ISAAC, G. (1997) Manual de derecho comunitario general. Ariel Derecho, Barcelona.

h. Bibliografía complementaria

Oskam, A. (2010) EU policy for agricultural food an rural areas

Raúl Compés y Juan Sebastián Castillo (coords.), 2014, La economía del vino en España y en Europa, Serie Economía. Cajamar. ISBN 978-84-95531-65-0

i. Recursos necesarios



Acceso y manejo de los siguientes portales de Internet:

www.europa.eu.int

Documentos/Derecho europeo/Fichas de síntesis de legislación

Documentos/Derecho europeo/Eurlex: Repertorio de Legislación; legislación en preparación

Ftes de información/Estadísticas(Eurostat)/Themes(agriculture and fisheries...)

<http://www.ec.europa.eu.griculture>

http://ec.europa.eu/agriculture/markets/sfp/index_es.htm

www.MAGRAMA.es



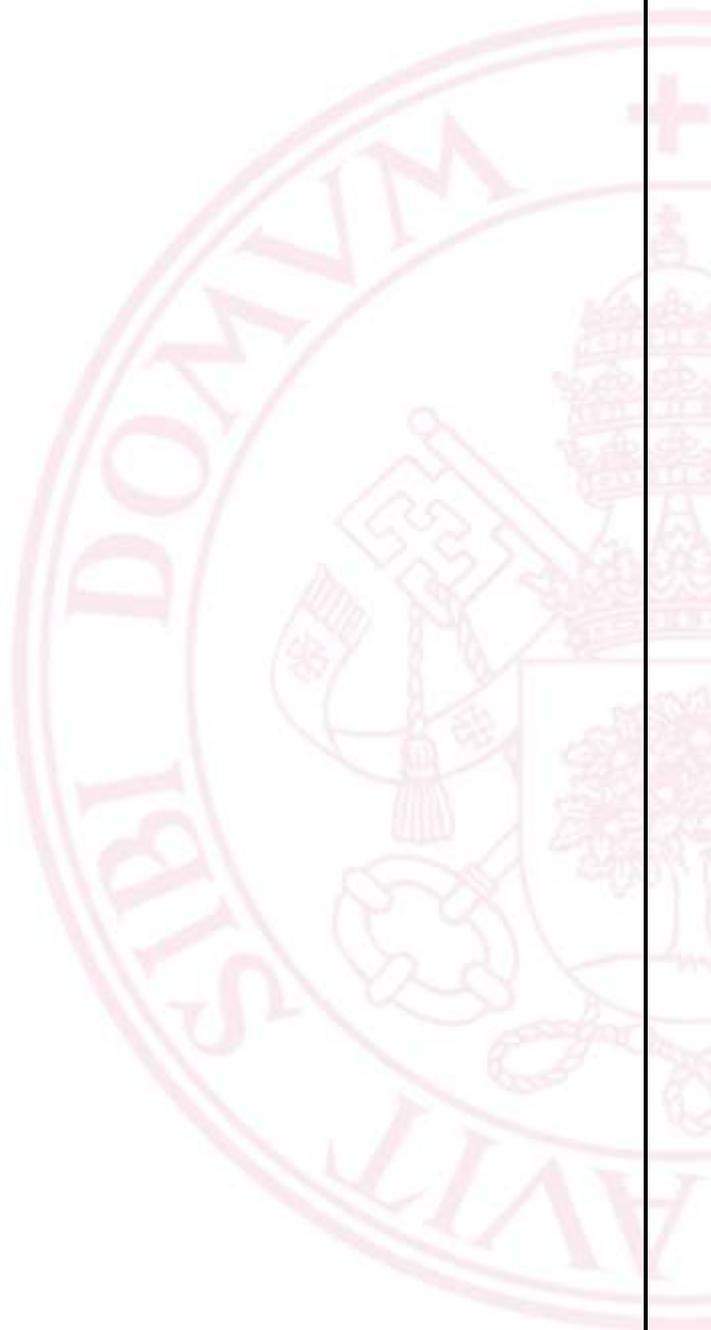
5. Métodos docentes y principios metodológicos

Los métodos docentes seguidos serán:

Clases magistrales

Clases prácticas a base de realización de tareas en clase con el ordenador tanto individuales como en grupo

Seminarios sobre temas específicos: el plan de negocio, el programa de apoyo a inversiones en la bodega, contabilidad del vino en bodega



**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clase Teórica	36	Clase Teórica	54
Práctica Aula	25	Práctica Aula	37
Práctica informática	2	Práctica informática	4
Tutoría Programada	10	Tutoría Programada	10
Exposición de Trabajos	8	Exposición de Trabajos	16
Seminario	2	Seminario	5
Conferencia	1	Conferencia	-----
Evaluación	6	Evaluación	9
Total presencial	90	Total no presencial	135

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
		Ver desarrollo temático década bloque

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria: 50% Examen 50% tareas de seguimiento y trabajo. Se valora la presencialidad pero no es imprescindible
 - ...
- Convocatoria extraordinaria: 100% Examen de contenidos
 - ...



8. Plan de trabajo

Parte Normativa

SEMANA	CONTENIDOS	ACTIVIDAD Y ENTREGA	Ponderación (%)
Semana 1 :	Introducción- T-1		
Semana 2:	T-1		
Semana 3:	T-2	Entregable obligatorio. Búsqueda legislación	15
Semana 4:	T-2		
Semana 5:	T-2		
Semana 6:	T-3		
Semana 7:	T-3		
Semana 8:	T-3	Entregable obligatorio: funcionamiento autorizaciones de plantación	15
Semana 9:	T-4		
Semana 10:	T-4	Conferencia: manejo libros de registro	
Semana 11:	T-5	Conferencia: El apoyo a la promoción de los vinos (JCYL)	
Semana 12:	T-5	Trabajo individual: solicitud de una subvención en el marco del plan de apoyo	25
Semana 13:	T-6		25
Semana 14:	T-6	Presentación trabajo	
Semana 15:	T-6	Presentación trabajo	
Prueba escrita	TIPO TEST		20

Parte Administración



SEMANA	CONTENIDOS	ACTIVIDAD Y ENTREGA
Semana 1 :	Introducción- T-7	
Semana 2:	T-7	
Semana 3:	T-7	
Semana 4:	T-8	Pract obligatoria: Análisi de un balance (semana 5)
Semana 5:	T-8	
Semana 6:	T-9	
Semana 7:	T-9	
Semana 8:	T-10	
Semana 9:	T-10	Pract.obligatoria: cuadro amort (semana 11)
Semana 10:	T-11	
Semana 11:	Presentación trabajos	Entregable obligatorio
Semana 12:	Presentación trabajos	Entregable obligatorio
Semana 13:	T-12	
Semana 14:	T-13	
Semana 15:	T-13	Entregable logística
Prueba escrita		

8. Consideraciones finales