

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Identificación y características de la asignatura					
Código	502329				
Denominación (español)	Administración y Gestión de la empresa vitivinícola				
Denominación (inglés)	Administration and Management of the Wine Company				
Titulaciones	Grado en Enología				
Centro	FACULTAD DE CIENCIAS				
Módulo	Optativo				
Materia	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola				
Carácter	Optativo	ECTS	6	Semestre	1
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Ramón Sanguino Galván		66 (Económicas)		sanguino@unex.es	
Área de conocimiento	Organización de Empresas				
Departamento	Dirección de Empresas y Sociología				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Ramón Sanguino Galván				
Competencias / Resultados de aprendizaje					
COMPETENCIAS BÁSICAS					
CB1 – Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.					
CB2 – Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.					
CB3 – Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética					
CB4 – Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado					
CB5 – Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía					
COMPETENCIAS GENERALES					
CG1 - Que los estudiantes se involucren en la tarea intelectualmente estimulante y satisfactoria del proceso de aprendizaje.					
CG2 - Que los estudiantes desarrollen un interés especial por el aprendizaje de la Enología, valorando su importancia en los contextos científico, industrial, económico, medioambiental y social.					

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEX]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

CG3 - Que los estudiantes posean una base sólida y equilibrada de conocimientos vitivinícolas y habilidades prácticas de forma que le permita desenvolverse con seguridad en una empresa o laboratorio del sector.

CG4 - Que los estudiantes desarrollen habilidades/capacidades de comprensión, interpretación, aplicación y transmisión (de forma oral y por escrito) de sus conocimientos químicos, teóricos y prácticos.

CG5 - Que los estudiantes consigan una base de conocimientos y habilidades que le permitan continuar sus estudios en áreas especializadas de la Enología o en áreas multidisciplinares.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 - Capacidad de: a) Utilización correcta del método de inducción y generación de nuevas ideas. b) Análisis y síntesis. c) Organización y planificación. d) Trabajo en un contexto internacional. e) Expresión tanto oral como escrita. f) Razonamiento crítico. Resolución de problemas. g) Toma de decisiones. h) Trabajo en equipo (también de carácter interdisciplinar) y liderazgo para dirigir y ejecutar las tareas del laboratorio químico y en instalaciones industriales complejas.

CT2 - Capacidad de comunicar de una forma clara y precisa conocimientos y conclusiones a un público tanto especializado como no especializado.

CT3 - Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CT4 - Desarrollo de habilidades de aprendizaje personal. Adquisición de habilidades en las relaciones interpersonales, liderazgo, creatividad y adaptación a nuevas situaciones.

CT5 - Demostración de sensibilidad hacia temas medioambientales.

CT6 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

CT7 - Compromiso en el respeto a los derechos humanos, a la igualdad entre hombres y mujeres, a la cultura de la paz y a los valores éticos.

CT8 - Motivación por la calidad.

CT9 - Conocimiento de una lengua extranjera (preferentemente inglés).

CT10 - Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TICs) más adecuadas en cada situación.

CT11 - Gestionar proyectos técnicos o profesionales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE12 - Saber elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.

CE13 - Gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos.

CE14 - Planificar, diseñar y ejecutar estrategias de marketing en el sector vitivinícola.

CE15 - Saber evaluar las consecuencias de diversas alternativas de acción comercial y seleccionar las más adecuadas, dados los objetivos.

CE16 - Ser capaz de dirigir y gestionar una empresa vitivinícola, controlando de manera eficiente el uso del capital humano, financiero y tecnológico del que dispone la empresa.

CE17 - Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

CE18 - Colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

CE19 - Diferenciar principios y procedimientos empleados en el análisis químico, para la determinación, identificación, y caracterización de elementos y compuestos químicos. Deducir aplicaciones de las técnicas analíticas.
CE25 - Efectuar el tratamiento matemático de datos procedentes de procesos químicos y gestión de calidad de los laboratorios.
CE27 - Reconocer la estructura y reactividad de las principales clases de biomoléculas y la química de los principales procesos biológicos.
CE28 - Capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los hechos esenciales, conceptos, principios y teorías relacionadas con las áreas de la Química.
CE29 - Resolución de problemas cualitativos y cuantitativos según modelos previamente desarrollados.
CE30 - Reconocimiento y análisis de nuevos problemas y planificación de estrategias para su solución tanto en un entorno académico como profesional.
CE31 - Capacidad para desenvolverse con seguridad en un laboratorio químico, que se concreta en el manejo de productos, materiales e instrumentación química mediante metodologías apropiadas y con un cumplimiento estricto de las normas de seguridad estipuladas. Valoración de riesgos.
CE32 - Evaluación, interpretación y síntesis de datos e información química. Obtención, procesamiento y tratamiento, mediante técnicas computacionales, de datos químicos.
CE33 - Ejecución de procedimientos estándares de laboratorios implicados en trabajos analíticos y sintéticos, en relación con sistemas orgánicos e inorgánicos.
CE34 - Interpretación de datos derivados de observaciones y medidas en el laboratorio.
Contenidos
Descripción general del contenido ¹: Empresas vitivinícolas: Concepto. Estructura departamental. Perfiles profesionales. Método de toma de decisiones. Estrategias de outsourcing. Estrategias de comercialización. Cotización de empresas vitivinícolas: Mercados de capitales. Relaciones con el inversor. Técnicas de Marketing dirigidas a la opinión pública. Valoración de empresas: Técnicas de valoración. Análisis de los sesgos valorativos. Fusiones, adquisiciones y alianzas. Ventajas competitivas. Selección de proyectos: Métodos de selección. Análisis de mercados. Análisis de costes. Análisis de competencia. Fiscalidad de empresas vitivinícolas
Temario
Denominación del tema 1: Concepto y Tipologías de Empresas Contenidos del tema 1: 1.1. La empresa y el empresario. 1.2. Tipos de empresas. 1.3. Elección de la forma jurídica de la empresa. 1.4. La empresa como sistema. Los principales subsistemas de la empresa. 1.5. Estructuras organizativas. 1.6. Descripción de las actividades prácticas del tema 1: Clasificación de una empresa vitivinícola en función de los criterios analizados en el tema.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Denominación del tema 2: El entorno de la empresa.

Contenidos del tema 2:

- 2.1. Definición del entorno de la empresa.
- 2.2. Microentorno de la empresa.
- 2.3. Macroentorno de la empresa.
- 2.4. La dirección del entorno.

Descripción de las actividades prácticas del tema 2:

Análisis del entorno de una empresa vitivinícola.

Denominación del tema 3: La Dirección Estratégica y política de empresa.

Contenidos del tema 3:

- 3.1. Introducción
- 3.2. El subsistema de Dirección: funciones.
- 3.3. El proceso estratégico de la empresa: fases y definición
- 3.4. Niveles de estrategia.

Descripción de las actividades prácticas del tema 3:

Realización de un diagnóstico estratégico de una empresa vitivinícola.

Denominación del tema 4: La Dirección de Operaciones.

Contenidos del tema 4:

- 4.1. Introducción a la Dirección de Operaciones.
- 4.2. La planificación estratégica de operaciones: objetivos y estrategias.
- 4.3. La Planificación y gestión de proyectos.

Descripción de las actividades prácticas del tema 4:

- La productividad como objetivo de operaciones. Concepto, cálculo y análisis.
- Programación temporal de proyectos en empresas vitivinícolas.

Denominación del tema 5: La Dirección Comercial.

Contenidos del tema 5:

- 5.1. Introducción a la Dirección Comercial.
- 5.2. La planificación estratégica de marketing.
- 5.3. La ejecución del plan de marketing.
- 5.4. La evaluación del plan de marketing.

Descripción de las actividades prácticas del tema 5:

Segmentación de mercados en empresas vitivinícolas. Aplicación de modelos de segmentación.

Denominación del tema 6: La Dirección Financiera.

Contenidos del tema 6:

- 6.1. Introducción a la Dirección Financiera.
- 6.2. Inversiones: concepto y elementos.
- 6.3. Análisis y selección de inversiones.
- 6.4. Fuentes de financiación.
- 6.5. Presupuestos, seguimiento y control.
- 6.6. Fiscalidad

Descripción de las actividades prácticas del tema 6:

- Búsqueda de fuentes de financiación y proyectos de inversión en balances de situación de empresas vitivinícolas.
- Evaluación de alternativas de inversión en empresas vitivinícolas.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Actividades formativas								
Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	16	5				1		10
2	21	8				2		10
3	21	5,3				2		13,7
4	26	10				4	3	10
5	21	6				3		12
6	21	6				3		12
Evaluación	24	2						22
TOTAL	150	42,3				15	3	89,7
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								
Metodologías docentes								
1. Clases expositivas de teoría y problemas. Descripción: método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor. 2. Resolución, análisis y discusión de problemas prácticos propuestos. Descripción: método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas. 6. Aprendizaje cooperativo. Descripción: método de enseñanza-aprendizaje basado en un enfoque interactivo de organización del trabajo. Se trata de lograr un intercambio efectivo de información entre los estudiantes, los cuales deben estar motivados tanto para lograr su propio aprendizaje como el de los demás. 7. Aprendizaje a través del aula virtual. Descripción: situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre sí y se desarrolla un plan de actividades formativas. 8. Tutorización. Descripción: situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor, en pequeños grupos, orienta al estudiante en su aprendizaje. 9. Aprendizaje autónomo. Descripción: situación de aprendizaje en la que el estudiante, de forma autónoma, profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias. 10. Evaluación. Descripción: situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.								

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Resultados de aprendizaje

El alumno deberá: 1) Conocer las estructuras que pueden existir en una empresa vitivinícola; 2) saber posicionar a una empresa vitivinícola en un mercado de capitales; 3) diseñar estrategias de comercialización, para obtener ventajas competitivas; 4) conocer cómo llevar a cabo la fiscalidad de las empresas vitivinícolas.

Sistemas de evaluación

Actividades de evaluación

De entre las actividades de evaluación incluidas en el plan de estudios del título, en la presente asignatura se utilizan las siguientes:

	Convocatoria ordinaria	Convocatoria extraordinaria	Evaluación global
1. Examen teórico/práctico. final	70%	70%	80%
2. Resolución de ejercicios y problemas	30%	30%	20%

Descripción de las actividades de evaluación

Se plantean DOS TIPOS de evaluación:

A. EVALUACIÓN ORDINARIA (CON EVALUACIÓN CONTINUA)

En este sistema de evaluación se utilizarán los siguientes instrumentos:

1. **PRUEBA ESCRITA (RE):** Supone el 70% de la calificación final de la asignatura, y tiene carácter recuperable (RE). La Prueba Escrita consta de:

1.1. **Examen Final:** se realizará en la fecha fijada por el Centro en su calendario oficial de exámenes. El examen final se estructura como un cuestionario de preguntas tipo test, de elección múltiple, y/o preguntas cortas/problemas. Para aprobar el examen final se requiere una nota igual o superior a 5, en una escala 0-10.

2. **OTROS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (NR):** Suponen el 30% de la calificación final de la asignatura, se desarrollarán a lo largo del cuatrimestre, y tienen carácter no recuperable (NR). Se consideran Otros Instrumentos de Evaluación (OIE) los siguientes:

2.1. **Resolución de ejercicios y problemas (V):** se valorará la realización correcta y puntual de las actividades de aprendizaje propuestas por el profesor tanto presencialmente como a través del Campus Virtual de la asignatura a lo largo del cuatrimestre. Este instrumento supone el 30% de la calificación final de la asignatura.

Para aprobar la asignatura, la calificación final debe ser igual o mayor que 5.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS (UEx)
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

B. EVALUACIÓN GLOBAL (SIN EVALUACIÓN CONTINUA)

En este caso, no se evaluará al estudiante de ninguna actividad a lo largo del curso, y deberá enfrentarse sólo a una prueba global final que se llevará a cabo según lo previsto en el calendario de exámenes aprobado en el Centro. Esta prueba global final evaluará al alumno del 100% de las competencias de la asignatura, y por tanto supondrá el 100% de la calificación de la asignatura.

En esta prueba global se utilizarán los siguientes instrumentos:

1. **PRUEBA ESCRITA (RE):** Supone el 80 % de la calificación final de la asignatura, y tiene carácter recuperable. La Prueba Escrita se realizará en la fecha fijada por el Centro en su calendario oficial de exámenes. El examen final se estructura como un cuestionario de preguntas tipo test, de elección múltiple, y/o preguntas cortas/problemas. Para aprobar el examen final se requiere una nota igual o superior a 5, en una escala 0-10.
2. **RESOLUCIÓN Y ENTREGA DE PROBLEMAS, TRABAJOS O CASOS PRÁCTICOS (RE):** se valorará la realización correcta y la solución propuesta respecto a aquellos problemas o casos de decisión que se propongan al alumno. Este instrumento supone el 20% de la calificación final de la asignatura, y tiene carácter recuperable.

Para aprobar la asignatura, la calificación final debe ser igual o mayor que 5

NR = No recuperable; V = Voluntaria; RE = Recuperable

Bibliografía (básica y complementaria)

Claver Cortés, Enrique (1998). Manual de administración de empresas. 4a Edición. Ed. Civitas. Madrid.

García González, Santiago. (2003). Dirección de operaciones aspectos tácticos y operativos en la producción y los servicios. Ed. McGraw Hill

Kotler, Ph. Y Keller, K.L. (2009). Dirección de Marketing. Pearson Educación.

Miranda González, F.J.; Rubio Lacoba, S.; Chamorro Mera, A. y Bañegil Palacios, T.M. (2004). Manual de Dirección de Operaciones. Thomson

Monllor Domínguez J. (1994). Economía, legislación y administración de empresas. Ed. Universidad de Murcia.

Munuera, J.L y Rodríguez, A.I. (2007). Estrategias de Marketing: Un enfoque basado en el proceso de dirección. Esic Editorial.

Sáinz de Vicuña, J.M. (2017). El plan estratégico en la práctica. Esic Editorial.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

<http://www.ine.es>
<http://campusvirtual.unex.es>