



GRADO EN ENOLOGÍA
Guía Docente
EMPRESA
Curso 2011-2012

Titulación:	Grado en Enología			Código :	703G
Centro:	Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática				
Dirección:	Madre de Dios 51			Código postal:	26006
Teléfono:	+34 941 299 607	Fax:	+34 941 299 611	Correo electrónico:	decanato.cai@unirioja.es
Director del Grado:	Belén Ayestarán				
Teléfono:	941 299725	Correo electrónico:	belen.ayestaran@unirioja.es		
Despacho:	2106	Edificio:	CCT		
					Fdo.: Belén Ayestarán Iturbe
					En Logroño a 1 de julio de 2011

GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Titulación:	ENOLOGÍA	703G
Asignatura:	Empresa	703108097
Materia:	Empresa	
Módulo:		
Carácter:	Básica	Curso: 1º Semestre: 1º
Créditos ECTS:	6	Horas presenciales: 60 Horas de trabajo autónomo estimadas: 90
Idiomas en los que se imparte:	Español	
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español	
Carácter:		Curso: Semestre:

Departamentos responsables de la docencia:

Economía y Empresa					R104							
Dirección:		C/ La Cigüeña, 60			Código postal:		26006					
Teléfono:		941299382		Fax:		941299393		Correo electrónico:		Dpto.eco.empresa@unirioja.es		
Dirección:							Código postal:					
Teléfono:				Fax:				Correo electrónico:				

Profesores

Profesor responsable de la asignatura:		Alberto Sáinz Ochoa	
Teléfono:	941299378	Correo electrónico:	alberto.sainz@unirioja.es
Despacho:	101	Edificio:	Quintiliano
Horario de tutorías:			
Nombre profesor:		Profesor contratado	
Teléfono:		Correo electrónico:	
Despacho:		Edificio:	Quintiliano
Horario de tutorías:			

Descripción de contenidos:

Esta asignatura proporciona formación básica de interés para aquellos profesionales de diversos campos de especialidad que desarrollen su desempeño en organizaciones empresariales. Los descriptores que delimitan el contenido de esta asignatura son los siguientes:

- La empresa: función económica, marco institucional y jurídico.
- Dirección y gestión de la empresa.
- Áreas funcionales: producción, financiación, comercialización y recursos humanos.
- Organización de la empresa.

Requisitos previos:

ninguno

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos:
Contexto

La asignatura de *Empresa* es una asignatura básica en los planes de estudio de los grados en Enología e Ingeniería Agrícola. Prepara a los alumnos para el conocimiento de las organizaciones empresariales, la gestión de sus diferentes áreas funcionales y las distintas configuraciones organizativas que puede tener una empresa relacionada con los mundos enológicos y agrícolas.

Competencias:
Competencias generales
Competencias de Conocimiento:

- Comprender el funcionamiento de las organizaciones empresariales.
- Identificar y valorar las variables de entorno que afectan al comportamiento y resultados empresariales.
- Adquirir conocimientos para la dirección de las empresas y la gestión eficaz de sus diferentes actividades funcionales.
- Adquirir conocimientos sobre la gestión de recursos humanos.
- Conocer diferentes alternativas para la configuración organizativa de la empresa.

Competencias transversales y actitudes:

- G1: Capacidad de análisis y síntesis.
- G2: Capacidad de organización y planificación.
- G3: Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- G7: Trabajo en equipo.
- G11: Aprendizaje autónomo.

Competencias específicas

- E10: Capacidad para gestionar una empresa vitivinícola y aplicar principios de mercadotecnia

Resultados del aprendizaje:

El alumno debe ser capaz de:

- Comprender el funcionamiento de las organizaciones empresariales.
- Analizar el entorno general y específico que rodea a las empresas
- Conocer las diferentes áreas funcionales que constituyen la actividad empresarial.
- Conocer distintas alternativas de configuración organizativa

Temario

Tema 1: Las organizaciones

- Concepto y tipología

Tema 2: La actividad productiva

- Configuración del proceso productivo
- Costes y eficiencia del sistema productivo

Tema 3: La actividad comercial

- La función comercial.
- Comportamiento del consumidor. El mercado y su segmentación.
- Las variables comerciales: producto, precio, distribución y comunicación.

Tema 4: La actividad financiera

- Análisis económico y financiero de los estados contables.
- Criterios de valoración de inversiones.
- Fuentes de financiación.

Tema 5: El proceso de dirección

- La función directiva: proceso de dirección estratégica.
- Objetivos de las organizaciones. Responsabilidad social corporativa.

Tema 6: Análisis estratégico

- Análisis del entorno de las organizaciones.
- Análisis interno.

Tema 7: Planificación

- Diseño de la estrategia.
- El crecimiento y desarrollo de las organizaciones.

Tema 8: Implantación de la estrategia

- Diseño organizativo.
- Dirección de recursos humanos.

Tema 9: Control de las organizaciones

- La función de control.
- Sistemas de control.

Bibliografía

- Iborra, M^a; Dasí, Á.; Dolz, C. y Ferrer, C.: "Fundamentos de Dirección de Empresas". Ed.: Thomson, Madrid, 2007.

Manual de iniciación a la dirección de organizaciones empresariales que contempla de forma básica gran parte de los contenidos de la asignatura.

- Claver, E.; Llopis, J.; Lloret, M. y Molina, H.: "Manual de Administración de Empresas". Ed.: Cívitas, Madrid, 2002.

Manual introductorio a la administración de empresas con contenidos adicionales sobre gestión del sistema de producción.

- Cuervo, A. (dtor.): "Introducción a la Administración de Empresas". Ed.: Thomson-Cívitas, Madrid, 2004.

Manual básico sobre distintos elementos que constituyen el proceso de dirección, así como de las áreas funcionales de producción, comercialización y finanzas.

- Navas, J. E. y Guerras, L. A.: "La Dirección Estratégica de la Empresa: teoría y aplicaciones". Ed.: Thomson, Madrid, 2007.

Manual que permite conocer las dimensiones que rodean la dirección de las organizaciones empresariales desde el punto de vista estratégico en un segundo nivel superior en el proceso de aprendizaje.

- Kotler, P. y Armstrong, G.: "Principios de Márketing". Ed. Pearson Educación, Madrid, 2008.

Se trata de un manual completo de amplia difusión sobre los diferentes aspectos relacionados con la dirección de la acción comercial que atiende ampliamente los requerimientos de esta asignatura.

- Soriano, B. y Pinto, C.: "Finanzas para no financieros". Ed.: Confometal, Madrid, 2006.

Este libro proporciona una guía sencilla para el análisis económico y financiero de las organizaciones, y contiene nociones elementales suficientes sobre gestión financiera y valoración de inversiones.

Metodología

Modalidades organizativas:	Métodos de enseñanza:
- MO1: Clases teóricas - MO3: Clases prácticas - MO6: Estudio y trabajo en grupo - MO7: Estudio y trabajo autónomo del alumno	- ME1: Lección magistral - ME2: Estudio de casos - ME3: Resolución de ejercicios y problemas

Organización

Actividades presenciales:	Horas
- Clases teóricas	45
- Clases prácticas de aula	11
- Clases prácticas de laboratorio o aula informática	4
Total horas presenciales	60

Actividades no presenciales (trabajo autónomo):	Horas estimadas
- Estudio autónomo individual o en grupo	50
- Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	20
- Preparación en grupo de trabajos, presentaciones (orales, debates, ...), actividades en biblioteca o similar	20
Total horas estimadas de trabajo autónomo	90
Total horas estimadas	150

Evaluación

Sistemas de evaluación: Común para todas las titulaciones donde se imparta la asignatura	% sobre total	Recuperable/ No Recuperable
SE1: Pruebas escritas (examen final teórico y práctico)	80	Recuperable
SE2: Pruebas orales (presentación de trabajos en equipo)	3	No Recup.
SE5: Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas (realización de trabajos en equipo)	12	Recuperable
SE8: Técnicas de observación	5	No Recup.

Comentario:

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperable podrán ser sustituidas por otras, a especificar en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.

Criterios críticos para superar la asignatura: