



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: GESTIÓN DE LA EMPRESA

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

Curso: 2

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58528

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 20 21

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: MONICA DIAZ DONATE - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela de Ingenieros Agrónomos / Despacho 203	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		monica.diaz@uclm.es	Lunes y miércoles de 10:00h a 11:00h Martes y jueves de 10:00h a 12:00h
Profesor: ALEJANDRO MAROTO MORALES - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela de Ingenieros Agrónomos / Despacho 203	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		Alejandro.Maroto@uclm.es	Previa cita por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Para el correcto seguimiento de la asignatura GESTIÓN DE LA EMPRESA se considera imprescindible situar el punto de partida sobre unos conocimientos básicos fundamentales en el ámbito de la Economía de la Empresa, por lo que se recomienda a los alumnos el repaso de distintos conceptos de matemáticas básicas y en particular, puesta al día en los siguientes aspectos concretos: representaciones gráficas y cálculo diferencial.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La presencia de esta asignatura en el segundo curso de los estudios del GRADO EN ENOLOGÍA es tanto introducir al alumno a los problemas económicos que se plantean en la empresa así como en su administración y dirección, como contribuir a sentar las bases de la realidad empresarial actual sobre las que se deben apoyar los contenidos de otras asignaturas de cursos superiores de carácter más específico. Tal es el caso de la asignatura Economía y Marketing, de cuarto curso.

La existencia de esta asignatura, que ofrece una revisión de la generalidad de la problemática de la empresa y de su administración, constituye una contribución esencial al mantenimiento de la visión sintética y sistemática sin la cual no puede llegarse a una comprensión adecuada del fenómeno empresarial. Los estudiantes que llegan a estos estudios desde opciones de Bachillerato que incluyen asignaturas vinculadas al mundo empresarial, deben conocer muchos de los aspectos más generales que en ésta se abordan, si bien, el enfoque actual tiene una clara intención de aplicación a los objetivos generales de esta titulación. Para los estudiantes que no han cursado estas asignaturas en el Bachillerato será necesario un esfuerzo adicional, que les permita situarse en el punto de partida de la asignatura, según se indica en el apartado de requisitos previos.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB01	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
CB02	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
CB03	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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CE12	Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de los diferentes tipos de vinos especiales, zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos, del vino y de productos afines.
CE13	Gestionar el aprovechamiento de los subproductos obtenidos en el proceso, la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines, así como la emisión de contaminantes, controlando el cumplimiento de la normativa medioambiental.
CE14	Conocimiento de la empresa, su gestión y organización bajo criterios de sostenibilidad económica y medioambiental, que permitan organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG02	Gestionar proyectos técnicos o profesionales complejos. Resolver problemas complejos de forma efectiva en el campo de la Enología.
CG03	Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, demostrando dotes de innovación.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Capacitar al alumno para entender y asimilar la información.

Conseguir una visión integral del proceso de dirección de operaciones y ser capaz de analizar costes, y gestión financiera y de inversiones.

Comprender los factores de competitividad empresarial: el funcionamiento de oferta y demanda, así como los modelos de demanda del mercado.

Comprender y asimilar el concepto de empresa, entendiendo cómo funciona, se organiza y las relaciones que se establecen entre las distintas áreas que la componen.

Analizar de forma descriptiva el sector vitivinícola, su estructura y características.

Saber analizar e interpretar los factores del entorno, identificando oportunidades y amenazas en su interacción con las fuerzas y debilidades que presente la empresa.

Conseguir una visión integral del proceso de dirección de la empresa y de los recursos humanos, además de ser capaz de valorar diferentes opciones estratégicas y tomar decisiones óptimas con un procedimiento racional.

6. TEMARIO

Tema 1: Concepto, estructura y organización de las empresas agroalimentarias

Tema 2: Funcionamiento de los mercados agrarios

Tema 3: Análisis del entorno y de competitividad

Tema 4: Análisis económico-empresarial del sector agrario y su evolución

Tema 5: Organización empresarial

Tema 6: Gestión de la dirección y de la toma de decisiones en la empresa

Tema 7: Sistema de operaciones

Tema 8: Gestión de recursos humanos

Tema 9: La composición del patrimonio y su valoración

Tema 10: Elaboración del libro diario y del libro mayor

Tema 11: Las cuentas anuales y la imagen fiel

Tema 12: Elaboración del balance y la cuenta de pérdidas y ganancias

Tema 13: Análisis e interpretación de la información contable

Tema 14: Gestión de inversiones

Tema 15: Gestión financiera

Tema 16: La fiscalidad empresarial

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CE14 CG01 CG03 CT03	1	25	S	N	Clases teóricas impartidas por el profesor. La evaluación de esta actividad formativa se realizará a través de los exámenes correspondientes.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB03 CB04 CE12 CE13 CE14 CG02 CG03 CG04 CT03	1.2	30	S	N	Clases de resolución de problemas y/o planteamiento de cuestiones por el profesor. Se plantearán ejercicios, problemas o casos que el estudiante debe resolver y entregar, serán evaluados en el "práctico" y en los exámenes correspondientes.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB03 CB04 CG03 CG04	3.6	90	N	-	Estudio autónomo del alumno. Se incluye el tiempo que el alumno emplea en resolver los ejercicios, problemas o casos planteados en el aula, así como el empleado para preparar las pruebas parciales.
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB01 CB02 CB03 CB04 CB05 CE14 CG03 CG04 CT03 CT04	0.2	5	S	S	Aplicación de los conocimientos adquiridos en los temas del programa. Evaluación de los conocimientos adquiridos en los temas del programa de la asignatura. Las pruebas parciales se podrán recuperar en las convocatorias oficiales.
Total:			6	150			
			Créditos totales de trabajo presencial: 2.4		Horas totales de trabajo presencial: 60		
			Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6		Horas totales de trabajo autónomo: 90		

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción

Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Se realizarán dos pruebas parciales que hay que superar de manera independiente (se entiende superada con un 4). Hay que tener en cuenta que el temario se divide en dos bloques que hay que superar de manera independiente.
Práctico	30.00%	30.00%	Evaluación de trabajos tutorados individuales. Se resolverán casos de similares características a los vistos en clase. En "Campus Virtual" se publicarán las fechas de entrega. En el caso de evaluación no continua la entrega se realizará el día del examen oficial.
Prueba final	0.00%	70.00%	Abarcará la totalidad del temario de la asignatura.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

La asignatura se divide en dos bloques que se evalúan de forma independiente aplicando los porcentajes que figuran en el cuadro superior. En cada uno de los bloques se realizará una prueba parcial (70%) y se pedirá al estudiante la resolución de ejercicios, problemas o casos (30%) siendo necesaria una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 en la prueba parcial para poder sumar las puntuaciones del resto de actividades. Para compensar los dos bloques en que se divide la asignatura, es necesario obtener una calificación mínima de 4 sobre 10 en cada uno de los ellos. En caso de no darse estas circunstancias, en actas figurará una calificación que tendrá en cuenta los porcentajes anteriores, pero siendo como máximo de 4 (suspense). El estudiante superará la asignatura cuando obtenga una calificación global mínima de 5 sobre 10.

Evaluación no continua:

Si un alumno quiere pasarse a modalidad de evaluación no continua tiene que comunicarlo al profesorado (en caso contrario, se considera en evaluación continua), siempre que no haya participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50% de la evaluación total de la asignatura. Si un estudiante ha alcanzado ese 50% de actividades evaluables o si, en cualquier caso, el periodo de clases hubiera finalizado, se considerará en evaluación continua sin posibilidad de cambiar de modalidad de evaluación.

En la fecha correspondiente a la convocatoria ordinaria, el alumno realizará un examen en el que se evaluarán los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante el curso (máximo 70% de la calificación global). El examen estará dividido en dos pruebas correspondientes a las dos partes en que se divide la asignatura, y cada prueba incluirá teoría y problemas. Los criterios para la superación de cada parte, así como la calificación que aparecerá en actas en caso de no superar la asignatura, serán como los indicados para la evaluación continua.

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la calificación global.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se seguirán los mismos criterios que en la convocatoria ordinaria, conservándose en esta convocatoria las calificaciones obtenidas en el ítem "Práctico" tanto para la evaluación continua como para la evaluación no continua de la convocatoria ordinaria, así como las calificaciones de las pruebas parciales superadas. Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la calificación global.

Los alumnos que no aprueben la asignatura en esta convocatoria deberán cursar de nuevo la asignatura completa.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se seguirán los mismos criterios de evaluación que en la convocatoria ordinaria en la modalidad de evaluación no continua. Se hará un examen final (70%) y se pedirá al estudiante la resolución de ejercicios, problemas o casos (30%) del conjunto de toda la asignatura. El estudiante deberá contactar con el profesorado con una antelación mínima de un mes a la fecha del examen para tener acceso a los ejercicios, problemas o casos que debe resolver y entregar.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas	Suma horas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5

Comentarios generales sobre la planificación: Está prevista la realización de dos pruebas parciales. La primera se llevará a cabo entre la semana 7 y la semana 9, dependerá del desarrollo de la asignatura e incluirá la mitad del temario. La segunda prueba parcial se realizará al finalizar los contenidos de la asignatura. Se concretarán las fechas en "campus virtual". También se propondrá la realización de tareas. Las fechas de entrega de las diferentes tareas se concretarán en "campus virtual".

Tema 1 (de 16): Concepto, estructura y organización de las empresas agroalimentarias

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1

Periodo temporal: 1ª semana

Tema 2 (de 16): Funcionamiento de los mercados agrarios

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2

Periodo temporal: 1ª - 2ª semana

Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea, la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual.

Tema 3 (de 16): Análisis del entorno y de competitividad

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2

Periodo temporal: 3ª semana

Tema 4 (de 16): Análisis económico-empresarial del sector agrario y su evolución

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1

Periodo temporal: 3ª semana

Tema 5 (de 16): Organización empresarial

Actividades formativas	Horas
------------------------	-------

Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Periodo temporal: 4ª semana	
Tema 6 (de 16): Gestión de la dirección y de la toma de decisiones en la empresa	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 5ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual.	
Tema 7 (de 16): Sistema de operaciones	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 6ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual.	
Tema 8 (de 16): Gestión de recursos humanos	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Periodo temporal: 7ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se realizará una prueba parcial. La fecha concreta se publicará en campus virtual.	
Tema 9 (de 16): La composición del patrimonio y su valoración	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 8ª semana	
Tema 10 (de 16): Elaboración del libro diario y del libro mayor	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 9ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea, la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual.	
Tema 11 (de 16): Las cuentas anuales y la imagen fiel	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 10ª semana	
Tema 12 (de 16): Elaboración del balance y la cuenta de pérdidas y ganancias	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2
Periodo temporal: 11ª semana	
Tema 13 (de 16): Análisis e interpretación de la información contable	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	1.5
Periodo temporal: 12ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual.	
Tema 14 (de 16): Gestión de inversiones	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4
Periodo temporal: 13ª semana	
Tema 15 (de 16): Gestión financiera	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4.5
Periodo temporal: 14ª semana	
Tema 16 (de 16): La fiscalidad empresarial	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4
Periodo temporal: 15ª semana	
Comentario: Al finalizar este tema se propondrá la realización de una tarea, la fecha de entrega se avisará con antelación suficiente en campus virtual. Al finalizar este tema se realizará la segunda prueba parcial. La fecha concreta se publicará en campus virtual.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	30
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Ballester, E.	Economía de la Empresa Agraria y Alimentaria	Mundi-Prensa			2000	
Ballester, E.	Principios de economía de la empresa	Alianza			1992	
Bueno Campos, Eduardo	Organización de empresas : estructura, procesos y modelos	Pirámide		978-84-368-2094-2	2007	
Parra Guerrero, Francisca	Gestión de stocks	ESIC		84-7356-207-0	1999	
Pérez Gorostegui, Eduardo	Curso de introducción a la economía de la empresa	Ramón Areces		978-84-8004-901-6	2009	
Pérez de Gorostegui, Eduardo	Casos prácticos de introducción a la economía de la empresa	Centro de Estudios Ramón Areces		978-84-8004-944-3	2009	
Rivera Vilas, Luis M.	Gestión de la calidad agroalimentaria	Mundi-Prensa		84-7114-517-0	1995	
Romero, Carlos (Romero López)	Evaluación financiera de inversiones agrarias	Mundi-Prensa		84-7114-724-6	1998	
	Dirección contable y financiera de empresas agroalimentarias	Pirámide		84-368-1042-2	1996	
	Organización y métodos de trabajo : dirección de la producción	Civitas		84-470-1160-7	1998	
Lipsey, Richard G.	Principios de economía	Vicens-Vives		84-316-3281-X	1996	
Alonso Sebastián, Ramón	Economía de la empresa agroalimentaria	Mundi-Prensa		978-84-8476-344-4	2008	