

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS EN LAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS**
Código: 102190
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 4.5 Horas de trabajo presencial: 45
Porcentaje de presencialidad: 40.0% Horas de trabajo no presencial: 68
Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/m2324>

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: CALDERÓN SANTIAGO, MÓNICA (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA
Área: QUÍMICA ANALÍTICA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. Campus de Rabanales
E-Mail: b42casam@uco.es Teléfono: 957218615

Nombre: CARDADOR DUEÑAS, MARIA JOSÉ
Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA
Área: QUÍMICA ANALÍTICA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. Campus de Rabanales
E-Mail: q22cadum@uco.es Teléfono: 957 218614

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado conocer 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 algu.
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 est.
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.
CE21	Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
CE22	Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
CE23	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.
CE6	Conocimiento adecuado del conocimiento de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
CG1	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CG2	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC's.

OBJETIVOS

- Introducir al alumno a los sistemas integrados de gestión de la calidad aplicables al sector vitivinícola.
- Familiarizar al alumno con el manejo de las normas, estándares y guías relacionados con la calidad, medio ambiente, riesgos laborales y responsabilidad social.
- Abordar los sistemas de gestión integrados como herramienta de trabajo en las empresas vitivinícolas.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción a los sistemas de gestión. Introducción a la gestión. Normalización: concepto, organismos encargados. Homologación y certificación.

Tema 2. Marco normativo de los sistemas de gestión. Sistemas de gestión de la calidad ISO 9001:2015. Sistemas de gestión ambiental ISO 14001:2015. Sistemas de gestión de la salud y seguridad en el trabajo ISO 45001:2016. Gestión de la responsabilidad social ISO 26001:2010.

Tema 3. Organización y liderazgo en los sistemas de gestión. Introducción. Contexto de la organización. Liderazgo.

Tema 4. Planificación de los sistemas de gestión. Consideraciones generales. Acciones para abordar riesgos y oportunidades. Objetivos y planificación para lograrlos. Planificación de los cambios.

GUÍA DOCENTE

Tema 5. Apoyo en los sistemas de gestión. Recursos. Competencia. Toma de conciencia. Comunicación.

Tema 6. Operación en los sistemas de gestión. Operaciones en los sistemas de gestión de calidad. Particularidades ISO 14001. Particularidades ISO 45001.

Tema 7. Evaluación del desempeño de los sistemas de gestión. Seguimiento, medición, análisis y evaluación. Auditoría interna. Revisión por la dirección. Auditorías por tercera parte.

Tema 8. Mejora en los sistemas de gestión. Generalidades. No conformidad y acción correctiva. Mejora continua.

Tema 9. Gestión de la responsabilidad social. Introducción. Definición de la responsabilidad social. La norma ISO 26000. Materias fundamentales de la responsabilidad social.

Tema 10. Integración de sistemas de gestión. Introducción. Definición de integración. Alcance de los sistemas integrados de gestión. Caracterización de un sistema de gestión integrado. Metodologías para la integración de los sistemas de gestión. Consecuencias de la integración de los sistemas de gestión.

2. Contenidos prácticos

SEMINARIOS

Resolución de las cuestiones planteadas en los temas que componen la parte teórica.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad

Trabajo decente y crecimiento económico

Industria, innovación e infraestructura

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El profesor explicará los contenidos especificados en el programa teórico haciendo uso de presentaciones de diapositivas y material que estará disponible para los alumnos. Tras la explicación teórica de cada una de las lecciones en las clases magistrales se intercalan los seminarios relativos a cada materia donde se abordarán aspectos básicos y aplicados de la materia. Se facilitará al alumno la documentación necesaria para el seguimiento de los mismos.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Las adaptaciones de la metodología didáctica para los estudiantes a tiempo parcial se realizarán de acuerdo con la normativa del Centro y atendiendo a las características de cada caso.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	3	-	3
Lección magistral	24	-	24
Seminario	-	18	18
Total horas:	27	18	45

GUÍA DOCENTE

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	18
Estudio	40
Trabajo de grupo	10
Total horas:	68

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Manual de la asignatura
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Ninguna especificada.

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB1	X		X
CB2	X	X	X
CB3			X
CB4			X
CB5	X		X
CE21	X		
CE22	X		
CE23	X		
CE6	X		
CG1		X	X
CG2		X	
CU2		X	
Total (100%)	15%	60%	25%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La evaluación de la asignatura consistirá en un Examen Final con un peso en la calificación final del 60%. El examen consistirá en preguntas de respuesta corta sobre los conocimientos impartidos en el curso. Se ha de obtener al menos 5 puntos sobre 10 en el examen final para aprobar la asignatura. A la calificación final, en caso de superar los 5 puntos en el examen final, contribuirá la obtenida en los seminarios (25%) y trabajo en grupo (exposición oral) (15%). Es necesario haber realizado las entregas de las distintas tareas y/o exposiciones correspondientes a seminarios, y haber obtenido una calificación mínima de 5 sobre 10.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Para el alumnado a tiempo parcial se adaptarán estos criterios de evaluación de acuerdo con la normativa del centro y atendiendo a las características de cada caso.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Los alumnos que se presenten en las convocatorias extraordinarias deberán examinarse de todos los contenidos teóricos de la asignatura. Deben haber entregado las tareas de los seminarios y haber hecho la exposición oral, y se mantendrá la calificación obtenida en estos en el curso académico en que se realizaron. En el caso de no haber realizado estas entregas y la exposición oral y aprobar el examen, deben ponerse en contacto con el profesor para realizar estas tareas en el plazo que se les indique.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Conforme al artículo 80.3 del Reglamento de Régimen Académico. Para calificaciones similares decidirá una nota media superior en los exámenes parciales/finales.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Aspectos clave de la integración de sistemas de gestión. Jesús Abad Puente y Agustín Sánchez-Toledo Ledesma, Aenor ediciones 2012.
- Introducción a la gestión de la calidad. Francisco José Miranda González, Antonio Chamorro Mera y Sergio Rubio Lacoba, Editorial Delta Publicaciones, 2007.
- Norma ISO 9001:2008 Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos. - Norma ISO 9001:2015.
- Norma ISO 14001:2004 Sistemas de Gestión Ambiental. Requisitos.
- Norma ISO 14001:2015.
- Norma OHSAS 18001:2008 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Norma ISO 45001:2016 e ISO 45001:2018.
- Guía ISO 26000 Gestión de la Responsabilidad Social.
- Norma UNE 66177:2005 Sistemas de gestión. Guía para la integración de los sistemas de gestión. - Norma ISO 19011:2012 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna.



GUÍA DOCENTE**CRITERIOS DE COORDINACIÓN**

Fecha de entrega de trabajos

Aclaraciones

Ninguna.

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Seminario	Comentarios
2ª Semana	0.0	2.0	0.0	Ninguno
3ª Semana	0.0	2.0	0.0	Ninguno
4ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
5ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
6ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
7ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
8ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
9ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
10ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
11ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
12ª Semana	0.0	2.0	2.0	Ninguno
13ª Semana	0.0	2.0	0.0	Ninguno
15ª Semana	3.0	0.0	0.0	Ninguno
Total horas:	3.0	24.0	18.0	

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.