



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA  
AGRONÓMICA Y DE MONTES  
**GRADO DE ENOLOGÍA**  
CURSO 2024/25



**SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS  
EN LAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS**

## Datos de la asignatura

---

**Denominación:** SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS EN LAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS

**Código:** 102190

**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA

**Curso:** 4

**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:** <https://moodle.uco.es/>

## Profesor coordinador

---

**Nombre:** CALDERÓN SANTIAGO, MÓNICA

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie, Anexo C3, Planta 1. Campus de Rabanales

**E-Mail:** b42casam@uco.es

**Teléfono:** 957218615

## Breve descripción de los contenidos

---

Esta asignatura pretende introducir al alumnado a los sistemas integrados de gestión de la calidad aplicables al sector vitivinícola, así como familiarizarlo con el manejo de las normas, estándares y guías relacionados con la calidad, el medioambiente, los riesgos laborales y la responsabilidad social. Por otro lado, se abordarán los sistemas de gestión integrados como herramienta de trabajo en las empresas vitivinícolas.

## Conocimientos previos necesarios

---

### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

### Recomendaciones

Ninguna especificada

## Programa de la asignatura

---

### 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 45001:2018. 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.
- **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.

## Bibliografía

---

- 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.

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

**Clases magistrales (Actividades de exposición de contenidos elaborados):** El docente explicará los contenidos especificados en el programa teórico haciendo uso de presentaciones de diapositivas y material que estará disponible para el alumnado.

**Seminarios (Actividades de procesamiento de la información):** Tras la explicación teórica de cada una de las lecciones de las clases magistrales se abordarán aspectos básicos y aplicados de la materia en sesiones de seminario (resolución de problemas). Se facilitará al alumnado 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. El alumnado a tiempo parcial deberá comunicarlo al comienzo del curso al profesorado responsable de la asignatura, con el fin de que se puedan establecer los mecanismos de seguimiento que se consideren oportunos.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	3	-	3
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	24	-	24
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	18	18
<b>Total horas:</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>45</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	18
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	40
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	10
<b>Total horas:</b>	<b>68</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

### Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.

### Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales
CB1		X	X
CB2	X	X	X
CB3		X	
CB4		X	
CB5		X	X

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales
CE21			X
CE22			X
CE23			X
CE6			X
CG1	X	X	
CG2	X		
CU2	X		
<b>Total (100%)</b>	<b>60%</b>	<b>25%</b>	<b>15%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)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.

#### **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%) trabajo en grupo (exposición oral ) (15%). Por tanto, es necesario haber realizado las entregas de las distintas tareas y/o exposiciones y haber obtenido una calificación mínima de 5 sobre 10.

Para superar la asignatura será indispensable un buen nivel de competencia lingüística y comunicativa. La falta de corrección en la elaboración de textos orales o escritos podrá repercutir de forma negativa en la calificación final.

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

Para el alumnado a tiempo parcial se adaptarán los criterios de evaluación conforme a 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:**

El alumnado que se presente a convocatorias extraordinarias deberá 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 durante el curso académico en el que se realizaron. En caso de no haber entregado seminarios y/o no haber realizado la exposición oral, pero tener aprobado el examen, deberá ponerse en contacto con el profesorado para que le comunique el plazo de entrega extraordinario de estas tareas.

**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 el examen.

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Educación de calidad  
Trabajo decente y crecimiento económico  
Industria, innovación e infraestructura  
Producción y consumo responsables

**Otro profesorado**

---

**Nombre:** CARDADOR DUEÑAS, MARIA JOSÉ

**Departamento:** QUÍMICA ANALÍTICA

**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie, Anexo C3, Planta 1. Campus de Rabanales

**E-Mail:** q22cadum@uco.es

**Teléfono:** 957218614

---

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.  
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*

---