ESTRATEGIAS DE INTERNACIONALIZACIÓN PARA EL SECTOR VITIVINÍCOLA
GUÍA DOCENTE CURSO 2018-19

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola				**761M**
Asignatura:	Estrategias de internacionalización para el sector vitivinícola				**5195**
Materia:	Estrategias de internacionalización para el sector vitivinícola				
Módulo:	Dirección, gestión y marketing de la producción vitivinícola				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial		**Carácter:**	Obligatoria	
Curso:	1	**Créditos ECTS:** 3,00	**Duración:**	Semestral	
Horas presenciales en el campus:	0,00		**Horas no presenciales on line:**	20,00	
Horas presenciales on line:	10,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	45,00	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

ECONOMÍA Y EMPRESA					**R104**
Dirección:	C/ La Cigüeña, 60			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299382	**Fax:** 941299393	**Correo electrónico:**	dpto.eco.empresa@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Clavel San Emeterio, Mónica				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299576	**Correo electrónico:**	monica.clavel-san@unirioja.es		
Despacho:	1	**Edificio:**	EDIFICIO QUINTILIANO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- La estrategia internacional en el sector vitivinícola.
- El proceso de internacionalización: de la empresa exportadora a la empresa multinacional.
- Competencia internacional. Ventaja competitiva en el contexto de la globalización.
- Estrategias internacionales.
- Organización de la empresa internacional; la filial exterior.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa

Competencias específicas

CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola
CE09 - Diseñar e implantar soluciones adaptadas a necesidades específicas de las empresas vitivinícolas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Comprender y explicar la competencia de las empresas del sector vitivinícola en el ámbito internacional.
- Definir distintas alternativas de acceso a los mercados exteriores.
- Describir los criterios que permiten identificar industrias globales y multidomésticas.
- Identificar las principales alternativas estrategias para la empresa vitivinícola en el contexto internacional.

- Ser capaces de dirigir la implantación de una estrategia de internacionalización.

TEMARIO

Tema 1. La estrategia internacional en el sector vitivinícola.
Tema 2. El proceso de internacionalización: de la empresa exportadora a la empresa multinacional.
Tema 3. Competencia internacional. Ventaja competitiva en el contexto de la globalización.
Tema 4. Estrategias internacionales.
Tema 5. Organización de la empresa internacional; la filial exterior.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Dirección internacional de la empresa / José Pla Barber, Fidel León Darder. Absys Biba
Básica	Manual de internacionalización : técnicas, herramientas y estrategias necesarias para afrontar con éxito el proceso de internacionalización /Jesús Arteaga Ortiz, coordinador. Absys Biba
Básica	Estrategias de internacionalización de la empresa : cómo realizar negocios internacionales / Gloria García. Absys Biba
Recursos en Internet	

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje cooperativo

ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Clases teóricas (se puede asistir en el campus a las horas presenciales on line)	Grande	0,00	7,00	13,00	20,00
Seminarios y talleres (se puede asistir en el campus a las horas presenciales on line)	Reducido	0,00	3,00	7,00	10,00
Total de horas de actividades dirigidas					30,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	30,00
Estudio y trabajo en grupo	15,00
Total de horas de trabajo autónomo	45,00
Total de horas	75,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	60%	
Pruebas orales		5%
Trabajos y proyectos	15%	15%
Técnicas de observación		5%
Total	100%	

Comentarios

Trabajos y proyectos: Consistirá en la realización de 2 trabajos o proyectos, uno de ellos será recuperable (15%) y el otro no recuperable (15%).
Pruebas orales: Exposición oral del trabajo o proyecto no recuperable.

Criterios críticos para superar la asignatura