SEGURIDAD E HIGIENE EN EL VIÑEDO E INDUSTRIAS DERIVADAS
GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Enología					**703G**	
Asignatura:	Seguridad e higiene en el viñedo e industrias derivadas					**555**	
Materia:	Empresa vitivinícola						
Módulo:	Intensificación en vitivinicultura						
Carácter:	Optativa	**Curso:**	4	**Semestre:**	Semestral		
Créditos ECTS:	4,50	**Horas presenciales:**	45,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	67,50		

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

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51			**Código postal:**	26004
Localidad:	Logroño			**Provincia:**	La Rioja
Teléfono:	941299720	**Fax:**	941299721	**Correo electrónico:**	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor responsable de la asignatura:	Barrio Díez, Juan José		
Teléfono:	941299735	**Correo electrónico:**	juanjo.barrio@unirioja.es
Despacho:	2116	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	L - 17 a 18,30 horas, X - 17 a 18,30 horas , J 17 a 20 horas		

Profesor:	Gómez Garrido, Javier		
Teléfono:	941299736	**Correo electrónico:**	javier.gomezg@unirioja.es
Despacho:	2117	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:			

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Seguridad e higiene laboral en las empresas vitivinícolas: riegos generales y específicos.
- Sistemas de prevención de riesgos en el viñedo y la bodega.
- Elementos básicos de gestión de riesgos en las empresas vitivinícolas.
- Medidas de emergencia. Primeros auxilios.

Conocimientos sobre: labores y maquinaria para producción de uva, procesos, tecnología, equipos e instalaciones para la elaboración de vino y derivados.

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

Producción vegetal
Operaciones básicas de la industria alimentaria
Enología I
Enología II
Prácticas integradas enológicas
Protección de cultivos
Técnicas vitícolas
Protección del viñedo
Prácticas integradas de viticultura
Ingeniería de procesos enológicos
Sistemas de calidad y seguridad laboral

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1 Capacidad de análisis y síntesis
- G2 Capacidad de organizar y planificar

- G3 Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G6 Toma de decisiones
- G7 Trabajo en equipo
- G8 Capacidad de aplicar conocimientos teóricos en la práctica
- G9 Razonamiento crítico

Competencias específicas

E9. Capacidad para organizar las actividades de control de calidad y de las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo en una empresa vitivinícola.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Analizar y evaluar los riesgos higiénico-sanitarios y de seguridad en las empresas vitivinícolas.
- Demostrar conocimiento de las políticas y sistemas de prevención de riesgos en el viñedo y la bodega.
- Demostrar conocimiento de los sistemas de gestión de riesgos en las empresas vitivinícolas.

TEMARIO

- Marco general de la salud laboral, la seguridad en el trabajo y la prevención de riesgos laborales
- Seguridad e higiene laboral en las empresas vitivinícolas: riesgos generales y específicos.
- Sistemas de prevención de riesgos en el viñedo, la bodega, vinagrerías, destilerías e industrias relacionadas
- Elementos básicos de gestión de riesgos en las empresas vitivinícolas.
- Equipos de protección individual: selección, uso, mantenimiento, manejo, formación....
- Medidas de emergencia. Planes de evacuación.
- Visitas y terceros: medidas de prevención
- Protección contraincendios.
- Primeros auxilios.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Manual de prevención y salud laboral para el sector agrario / Vicente Caro García-- Madrid : Eumedia, [2000] Absys
Básica	Prevención de riesgos laborales : instrumentos de aplicación coordinadores, Carlos L. Alfonso Mellado, Carmen Salcedo Beltrán, Ignacio Rosat Aced ; - Valencia : Tirant lo Blanch, 2010 Absys
Básica	Gestión de la prevención de riesgos en el sector de elaboración de bebidas. 2004 Instituto Riojano de Salud laboral. Consejería de Hacienda y Empleo. Gobierno de La Rioja

Recursos en Internet
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1_2190_GuiaPRL_vitivinicola.pdf
GUIA PRÁCTICA DE EL CAVA Y LA PREVENCIÓN EN EL TRABAJO http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&cad=rja&ved=0CDoQFjAC&url=http%3A%2F%2Fwww.pr
PRINCIPALES RIESGOS EN EL SECTOR VITIVINICOLA http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=12&cad=rja&ved=0CC8QFjABOAo&url=http%3A%2F%2Fw
PORTAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO RELATIVO AL SECTOR AGRARIO http://www.insht.es/portal/site/SectorAgrario/
PORTAL DE LA COMISIÓN EUROPEA SOBRE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO http://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=148&langId=es
MANUAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR AGRARIO https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&s2=13&p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..
CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR AGRARIO https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&s2=13&p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..
INSTITUTO RIOJANO DE SALUD LABORAL (IRSAL) http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=443459
INSTITUTO NAVARRO DE SALUD LABORAL http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Orga

FICHAS TÉCNICAS DE PREVENCIÓN EN MAQUINARIA AGRÍCOLA

https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&s2=13&p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Tutorías
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 basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	33,00
Clases prácticas de aula	Reducido	12,00
Total de horas presenciales		45,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	25,00
Preparación de prácticas y elaboración de los informes de prácticas	12,00
Preparación de trabajos (individual o en grupo), presentaciones (orales, debates....)	18,00
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	12,50
Total de horas de trabajo autónomo	67,50

Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Pruebas objetivas	50	Sí
Trabajos y proyectos	30	No
Informes y memorias de prácticas	20	No
Total	100%	

Comentarios

Las actividades de evaluación no recuperable podrán ser sustituidas por otras en el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad)

Criterios críticos para superar la asignatura

La nota media resultante, con los factores de ponderación indicados, ha de ser superior a 5 puntos. Además la nota en **cada uno** de los sistemas de evaluación (prueba escrita, trabajo y memoria de prácticas) ha de ser superior a 4,5 sobre 10.