



**SEGURIDAD E HIGIENE EN EL VIÑEDO E INDUSTRIAS DERIVADAS  
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15**

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Seguridad e higiene en el viñedo e industrias derivadas			<b>555</b>
<b>Materia:</b>	Empresa vitivinícola			
<b>Módulo:</b>	Intensificación en vitivinicultura			
<b>Carácter:</b>	Optativa	<b>Curso:</b>	4	<b>Duración:</b> Semestral
<b>Créditos ECTS:</b>	4,50	<b>Horas presenciales:</b>	45,00	<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b> 67,50
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español			
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Francés, Italiano, Español			

**DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA**

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

**PROFESORADO PREVISTO**

<b>Profesor:</b>	López Ocón, Elena	<b>Responsable de la asignatura</b>
<b>Teléfono:</b>	9412999752	<b>Correo electrónico:</b> elena.lopez@unirioja.es
<b>Despacho:</b>	D-2216	<b>Edificio:</b> EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
<b>Tutorías:</b>	<a href="#">Consultar</a>	

**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.

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

**Recomendados para poder superar la asignatura.**

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

**Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:**

- 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, vinagreras, 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 contra incendios.
- Primeros auxilios.

**BIBLIOGRAFÍA**

Tipo:	Título
Básica	Manual de prevención y salud laboral para el sector agrario / Vicente Caro García-- Madrid : Eumedia, [2000] <b>Absys</b>
Básica	Prevención de riesgos laborales : instrumentos de aplicación coordinadores, Carlos L. Alfonso Mellado, Carmen Salcedo Beltrán, Ignacio Rosat Aced ; - Valencia : Tirant lo Blanch, 2010 <b>Absys</b>
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 <a href="http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1_2190_GuiaPRL_vitivinicola.pdf">http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1_2190_GuiaPRL_vitivinicola.pdf</a>
	GUIA PRÁCTICA DE EL CAVA Y LA PREVENCIÓN EN EL TRABAJO <a href="http://www.google.es/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=3&amp;cad=rja&amp;ved=0CDoQFjAC&amp;url=http%3A%2F%2Fwww.pr">http://www.google.es/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=3&amp;cad=rja&amp;ved=0CDoQFjAC&amp;url=http%3A%2F%2Fwww.pr</a>
	PRINCIPALES RIESGOS EN EL SECTOR VITIVINICOLA <a href="http://www.google.es/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=12&amp;cad=rja&amp;ved=0CC8QFjABOAO&amp;url=http%3A%2F%2Fw">http://www.google.es/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=12&amp;cad=rja&amp;ved=0CC8QFjABOAO&amp;url=http%3A%2F%2Fw</a>
	PORTAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO RELATIVO AL SECTOR AGRARIO <a href="http://www.insht.es/portal/site/SectorAgrario/">http://www.insht.es/portal/site/SectorAgrario/</a>
	PORTAL DE LA COMISIÓN EUROPEA SOBRE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO <a href="http://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=148&amp;langId=es">http://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=148&amp;langId=es</a>
	MANUAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR AGRARIO <a href="https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..">https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..</a>
	CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR AGRARIO <a href="https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..">https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..</a>
	INSTITUTO RIOJANO DE SALUD LABORAL (IRSAL) <a href="http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=443459">http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=443459</a>
	INSTITUTO NAVARRO DE SALUD LABORAL <a href="http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Orga">http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Orga</a>
	FICHAS TÉCNICAS DE PREVENCIÓN EN MAQUINARIA AGRÍCOLA <a href="https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..">https://logs177.xiti.com/go.click?xts=446456&amp;s2=13&amp;p=Profesionales%3A%3Ahttp%3A%2F%2Fwww.navarra.es%2FNR%2F..</a>

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Clases teóricas  
 Seminarios y talleres  
 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 basado en problemas

## ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	33,00
Clases prácticas de aula	Reducido	12,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>45,00</b>
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
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>67,50</b>
<b>Total de horas</b>		<b>112,50</b>

## EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		20%
Trabajos y proyectos		30%
Pruebas escritas	50%	
<b>Total</b>		<b>100%</b>

### 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.