SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD LABORAL
GUÍA DOCENTE CURSO 2016-17

Titulación:	Grado en Enología					**703G**
Asignatura:	Sistemas de calidad y seguridad laboral					**556**
Materia:	Tecnología e ingeniería enológicas					
Módulo:	Formación específica					
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial					
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	4	**Duración:**	Semestral	
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	60,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	90,00	
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español					
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, 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:	González Fandos, María Elena				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299728	**Correo electrónico:**	elena.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:	2109	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Lopez Alfaro, Isabel				
Teléfono:	941299723	**Correo electrónico:**	isabel.lopez@unirioja.es		
Despacho:	2104	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Sáenz De Urturi Sánchez, Ignacio				
Teléfono:	941299736	**Correo electrónico:**	ignacio.saenz-deurturi@unirioja.es		
Despacho:	D-2117	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Gestión de la Calidad en empresas vitivinícolas: Sistemas de calidad. Aseguramiento y certificación de la calidad. Control estadístico de la calidad.
- Gestión de la Seguridad en empresas vitivinícolas: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Trazabilidad.
- Documentación específica requerida en empresas vitivinícolas.
- Gestión de la Seguridad Laboral: Ley de prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales en la empresa vitivinícola. Sistemas de gestión y prevención.

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

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1: Capacidad de análisis y síntesis
G9: Razonamiento crítico
G12: Preocupación por la calidad

Competencias específicas

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

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar los Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Conocer los principales riesgos laborales asociados a las industrias enológicas

TEMARIO

Tema 1. INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD. Concepto de calidad. La calidad en el sector vitivinícola.
Tema 2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Introducción. Elementos de un sistema de calidad. Normativa sobre sistemas de gestión de la calidad: las normas ISO 9000. Documentación de los sistemas de calidad.
Tema 3. Certificación del sistema de calidad. Auditoría de los sistemas de calidad.
Tema 4. CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Gráficos de control por variables. Gráficos de control por atributos. Planes de muestreo.
Tema 5. TÉCNICAS DE MEJORA DE LA CALIDAD EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Introducción. Brainstorming. Diagramas de causa efecto. Análisis de Pareto. Los círculos de calidad. Benchmarking. Otras técnicas
Tema 6. CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA.
Tema 7. TRAZABILIDAD EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Concepto. Normativa aplicable. Ventajas e inconvenientes. Implantación de un sistema de trazabilidad. Aplicación en el sector vitivinícola.
Tema 8. DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA REQUERIDA EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Libros de registros. Libro de embotellado. Libro de tratramientos enológicos. Documentación requerida por Denominaciones de Origen Otra docuemntación obligatoria.
Tema 9. EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA.
TEMA 10. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. BRC. IFS. ISO 22.000. Otros protocolos
Tema 11. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD LABORAL EN EMPRESAS VITIVINÍCOLAS. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Riesgo laboral. Factores de riesgo. Marco normativo básico en prevención de riesgos laborales. Identificación de riesgos. Evaluación de riesgos. Elección de medidas preventivas. Implantación de medidas. Vigilancia y control de las medidas adoptadas.
Tema 12. Riesgos laborales en el sector vitivinícola. Sistemas de gestión y prevención en el sector vitícola, bodegas e industrias derivadas del vino y destilerías.
PROGRAMA DE PRÁCTICAS
Prácticas en aula informática relacionadas con empresas vitivinícolas: Trazabilidad. Control estadístico de procesos. Técnicas de mejora de la calidad. Documentación específica en empresas vitivinícolas. Riesgos laborales en el sector vitivinícola.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Mortimore, S. y Wallace, C. (2001). HACCP: enfoque práctico. Acribia. Zaragoza.
Básica	Juran (2005) Manual de Control de la Calidad. Reverté, Barcelona.
Básica	Velasco Sanchez, J. y Campins Masriera, J. A. (2005). Introducción a la gestión de la calidad: generalidades y control estadístico: teoría y práctica. Ed Pirámide.
Básica	Instituto Navarro de Salud Laboral (2001). Manual de prevención de riesgos laborales en le sector agrario. Gobierno de Navarra. http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/21EB4483-5498-4457-8C5E-8DF64BF1E024/0/portada.pdf
Básica	Instituto Navarro de Salud Laboral (2001). Curso de prevención de riesgos laborales en le sector agrario. Gobierno de Navarra.http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/623B70BD-793B-42F5-A4FA-F5F8E27C85EE/0/indice.pdf
Básica	AENOR (2008) UNE-EN ISO 9001:2008. Sistemas de gestión de la calidad. AENOR
Complementaria	Bolton A (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Acribia. Zaragoza.
Complementaria	Forsythe, S.J. and Hayes, P.R. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Acribia, Zaragoza.

Recursos en Internet
Asociación Española para la Calidad http://www.aec.es
ISO http://www.iso.org
Entidad Nacional de Acreditación http://www.enac.es
Asociación Española de Normalización y Certificación http://www.aenor.es

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

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	36,00
Seminarios y talleres	Reducido	12,00
Clases prácticas de laboratorio o aula informática	Laboratorio	12,00
Total de horas presenciales		60,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	50,00
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos	20,00
Preparación de trabajos en grupo	20,00
Total de horas de trabajo autónomo	90,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	70%	
Técnicas de observación		10%
Informes y memorias de prácticas		10%
Trabajos y proyectos	10%	
Total	100%	

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperables, podrán ser sustituidas por otras, a especifica en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.

Criterios críticos para superar la asignatura

La asistencia a prácticas es obligatoria
Para superar la asignatura en el examen final escrito se debe obtener como mínimo una puntuación de 4 sobre 10.