SEGURIDAD E HIGIENE EN EL VIÑEDO E INDUSTRIAS DERIVADAS
GUÍA DOCENTE CURSO 2017-18

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Seguridad e higiene en el viñedo e industrias derivadas				**555**
Materia:	Empresa vitivinícola				
Módulo:	Intensificación en vitivinicultura				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	**Carácter:**	Optativa		
Curso:	4	**Créditos ECTS:**	4,50	**Duración:**	Semestral
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, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño			**Provincia:**	La Rioja
Teléfono:	941299720	**Fax:**	941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Prado Villar, Eduardo			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299744	**Correo electrónico:**	eduardo.prado@unirioja.es		
Despacho:	2208	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

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, 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
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
Seminarios y 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	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		20%
Trabajos y proyectos		30%
Pruebas escritas	50%	
Total	100%	

Comentarios

El retraso en la entrega de los resultados de las actividades propuestas tendrá una penalización de un -4% por cada día hábil de retraso.
Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad de La Rioja), el apartado de evaluación no recuperable podrá ser sustituido por otros apartados a especificar en cada caso.

Criterios críticos para superar la asignatura

El estudiante, para poder superar la asignatura, debe obtener una calificación mínima de 5'0 puntos sobre 10.