

SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD LABORAL GUÍA DOCENTE CURSO 2017-18

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	Créditos ECTS:	6,00	Duración: Semestral
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, 53		Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja	
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Lopez Alfaro, Isabel			Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299723	Correo electrónico:	isabel.lopez@unirioja.es	
Despacho:	2104	Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	Tutorías: Consultar
Profesor:	González Fandos, María Elena			
Teléfono:	941299728	Correo electrónico:	elena.gonzalez@unirioja.es	
Despacho:	2109	Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	Tutorías: Consultar
Profesor:	Sáenz De Urturi Sánchez, Ignacio			
Teléfono:	941299736	Correo electrónico:	ignacio.saenz-deurturi@unirioja.es	
Despacho:	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 personales 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 tratamientos enológicos. Documentación requerida por Denominaciones de Origen Otra documentación 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.

Se realizará una visita a una empresa especializada y otra al campo de prácticas de la Universidad de La Rioja.

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 y visitas	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

Es obligatoria la asistencia al 80% de las prácticas.

Para superar la asignatura en el examen final escrito se debe obtener como mínimo una puntuación de 4 sobre 10 tanto en la parte de sistemas de calidad (Temas 1 - 10) como en la de seguridad laboral (Temas 11 - 12).