SEGURIDAD E HIGIENE EN EL VIÑEDO E INDUSTRIAS DERIVADAS
GUÍA DOCENTE CURSO 2022-23

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 (Segundo Semestre)
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:	Peña Navaridas, José Miguel				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299734	**Correo electrónico:**	jmiguel.penya@unirioja.es		
Despacho:	2115	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

Profesor:	Gurría De La Torre, Antonio				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	antonio.gurriadelatorre@unirioja.es		
Despacho:		**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

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%
Pruebas escritas	60%	
Trabajos y proyectos		20%
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 o fracción.
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, siempre que el estudiante se ponga en contacto con el profesor responsable con anterioridad al comienzo de las actividades de evaluación no recuperable.

Criterios críticos para superar la asignatura

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