

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42055 CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OBLIGATORIA

Créditos ECTS

6 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar + G15: Demostrar un razonamiento crítico (Todos los bloques)

1. Pensar y aprender de forma crítica (3.1)

1. Aplicar hechos, fórmulas, conceptos, teorías, etc. a situaciones prácticas (3.1.2.a)
2. Discutir el significado, validez y limitaciones de hechos, formulas, conceptos, teorías, etc.

1. Interpretar datos y resultados (3.2)

1. Discutir en qué grado las condiciones de un experimento o simulación se corresponderán con las de una situación real (3.2.2.a).
2. Estimar la exactitud y precisión de datos y resultados (3.2.2.b)
3. Comparar los resultados de soluciones alternativas (3.2.2.2.c).

1. Evaluar modelos y soluciones (3.3)

1. Elegir procedimientos de evaluación apropiados al modelo o solución (3.3.2.a).
2. Analizar la variación en los resultados de un modelo o solución al incorporar nuevos elementos y/o modificar parámetros o condiciones (3.3.2.b).

1. Valorar consecuencias e impactos (3.4)

1. Discutir los impactos y consecuencias de soluciones de ingeniería convencionales (3.4.2.a).
2. Predecir los impactos y consecuencias de una propuesta (3.4..2..b).

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas (Todos los bloques)

1. Redactar correctamente en lenguaje científico-técnico (5.1).

1. Explicar el uso de convenciones habituales en distintas disciplinas (5.1.2.a).
2. Corregir un texto científico o técnico con deficiencias de redacción (5.1.2.b).

1. Presentar oralmente informaciones e ideas de manera efectiva y cuidando la expresión oral y el lenguaje no verbal (5.6)

1. Seleccionar lo esencial de la información que se quiere presentar y ser capaz de ajustarse a un tiempo limitado

(5.6.2.a).

2. Responder a las preguntas que se le plantean reelaborando y/o ampliando la información ya presentada, relacionándola con otros aspectos y poniendo ejemplo (5.6.2.b).

G12: Trabajar en equipo + G20: Ser capaz de liderar (Bloque 1)

1. Establecer reglas y evaluar el funcionamiento

1. Aplicar instrumentos de recogida de datos sobre el funcionamiento y procedimientos sistemáticos de evaluación.

1. Colaborar y participar activamente

1. Llevar adelante las tareas y responsabilidades individuales que le correspondan.

2. Apoyar las tareas y roles asignados a otros/as compañeros/as.

2.2

Específicas

E9: Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.

E14: Ser capaz de gestionar el sistema de control de calidad de una empresa vitivinícola.

E19: Ser capaz de controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.

2. Controlar en la empresa las condiciones de higiene y seguridad del área de trabajo.

3. Controlar la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirigirá el laboratorio de análisis correspondiente.

4. Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes.

Todo ello desde el respeto a los derechos fundamentales y a los Derechos Humanos, desde el respeto al medio ambiente, y trabajando en favor del progreso y del desarrollo del entorno socioeconómico más próximo.

Contenidos

Bloque 1: Seguridad Alimentaria: Marco Legal. Evaluación de Peligros. Prerrequisitos. APPCC.

Bloque 2: Sistemas de Gestión de Calidad.

Bloque 3: Sistemas de Gestión Medioambiental.

Bloque 4: Acreditación de laboratorios.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Lección magistral

Estudio de casos

Aprendizaje cooperativo

Aprendizaje por proyectos

Criterios y sistemas de evaluación

Bloque 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA (Prof. Carlos Macías Pascual)

Evaluación continua (10%):

Participación en las sesiones presenciales (aula y laboratorio)

Entrega de trabajos cortos de clase

Evaluación final (90%):

Prácticas de laboratorio, visitas a bodegas (guiones de prácticas y actitud): 10%

Presentación oral individual trabajo de un tema asignado: 10%

Trabajo fin de curso escrito: 20%

Prueba de evaluación final (examen escrito): 50%

BLOQUES 2, 3 y 4. SISTEMAS DE GESTIÓN (Prof. Mercedes Sánchez Báscones)

Evaluación Continua (10%):

Entrega de trabajos cortos de clase

Participación en seminarios

Evaluación final (90%):

Trabajo fin de curso: 30%

Prueba de evaluación final: 60%

CALIFICACIÓN FINAL:

La calificación de ambos bloques ha de ser igual o superior a 3 (sobre 10 puntos). La calificación final será la media aritmética de ambas calificaciones.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Horario de tutorías

Mercedes Sánchez Báscones

Lunes (10-13 h)

Miércoles (10-13 h)

Carlos Macías Pascual

Martes (15-17 h)

Jueves (15-17 h)

Calendario y horario

HORARIO

MARTES Y JUEVES de 17 a 19 horas

CUATRIMESTRE 2

Calendario: SEGÚN CRONOGRAMA DE CURSO

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

BLOQUE 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA (Prof. Carlos Macías Pascual): febrero y marzo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teóricas (lección magistral)

13

Estudio y trabajo autónomo individual

30

Estudio de casos

7

Documentación

5

Trabajo grupal

5

Elaboración de trabajos

10

Prácticas de campo

5

Total presencial

30

Total no presencial

45

BLOQUES 2, 3 y 4. SISTEMAS DE GESTIÓN (Prof. Mercedes Sánchez Báscones): abril y mayo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teóricas (lección magistral)

13

Estudio y trabajo autónomo individual

30

Clases prácticas

7

Documentación

5

Trabajo individual

6
Elaboración de informes
10
Seminarios en grupo
3

Tutorías individuales obligatorias
1

Total presencial
30
Total no presencial
45

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Profesor/es responsable/s
MERCEDES SÁNCHEZ BÁSCONES
CARLOS MACÍAS PASCUAL

Idioma en que se imparte
ESPAÑOL
