

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA**Código:** 58529**Tipología:** OBLIGATORIA**Créditos ECTS:** 6**Grado:** 400 - GRADO EN ENOLOGÍA**Curso académico:** 2020-21**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Grupo(s):** 20**Curso:** 3**Duración:** C2**Lengua principal de impartición:** Español**Segunda lengua:****Uso docente de otras lenguas:****English Friendly:** N**Página web:****Bilingüe:** N

Profesor: MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	
Profesor: JOSÉ PÉREZ NAVARRO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/302	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Jose.PNavarro@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

Esta asignatura es fundamental para afrontar los requerimientos sobre calidad y seguridad alimentaria que deben asumirse en cualquier industria del sector enológico, conocer los peligros asociados al producto e implantar los sistemas de aseguramiento de la calidad y la legislación vigente

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura es fundamental para afrontar los requerimientos sobre calidad y seguridad alimentaria que deben asumirse en cualquier industria del sector enológico, conocer los peligros asociados al producto e implantar los sistemas de aseguramiento de la calidad y la legislación vigente

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR**Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.
CE09	Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados en la cadena de producción, especialmente en los puntos críticos, así como el control y formación de los trabajadores y las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el puesto de trabajo según los requisitos de seguridad alimentaria en una empresa vitivinícola.
CE10	Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS**Resultados de aprendizaje propios de la asignatura****Descripción**

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar un plan de gestión de la calidad en la industria enológica.

Ser capaz de realizar un plan de higienización en una industria del sector enológico, y llevarlo a cabo.

Conocer todos aquellos peligros biológicos y no biológicos que pueden afectar a la vid y al vino y tener la capacidad para prevenir su formación o contaminación.

6. TEMARIO**Tema 1: Introducción a la seguridad en la producción, procesado, venta y consumo.****Tema 2: Alteraciones microbiológicas del vino**

Tema 3: Contaminantes químicos presentes en el vino

Tema 4: Contaminantes de origen biológico

Tema 5: Control de alérgenos

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.48	37	N	-	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.4	10	S	S	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		0.24	6	S	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		0.16	4	N	-	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		0.64	16	N	-	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.96	74	N	-	
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	S	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Resolución de problemas o casos	10.00%	10.00%	
Prueba final	70.00%	70.00%	
Realización de prácticas en laboratorio	20.00%	20.00%	
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Camean, Ana Mª y Repeto manuel	Toxicología alimentaria	Diaz de Santos	España	84-7978-727-9	2006	
Fleet G.H.	Wine microbiology and biotechnology	Harwood Academic Publishers	Suiza	3-7186-5132-7	1993	
Boulton, R.B, y col.	Principles and Practices of Winemaking	The Chapman &Hall Enology Library	New York	0-412-06411-1	1996	

