

## PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

### CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204025	GARANTIA DE CALIDAD DE VINOS Y DERIVADOS
Titulación	0204	LICENCIATURA EN ENOLOGÍA
Departamento	C126	QUIMICA ANALITICA
Curso	2	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	2Q	
Créditos ECTS	6	
Créditos Teóricos	4	Créditos Prácticos 2
		Tipo Optativa

Profesores	Carmelo García Barroso M <sup>a</sup> Carmen Rodríguez Dodero
Objetivos	Asimilar conocimientos sobre los aspectos que afectan y las metodologías que aseguran la calidad de los resultados analíticos en el laboratorio de productos enológicos Tomar conciencia de los aspectos de gestión de la industria vitivinícola que afectan a la calidad (total) de los productos que elabora, y disponer de las herramientas normativas y consultivas que conducen al aseguramiento de la misma.
Programa	Introducción.  1.- Concepto de calidad: Introducción. Conceptos de calidad. Tipos de calidad.

Código Seguro de verificación:11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/4



11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==

	<p>Cultura de la calidad. Beneficios.</p> <p>2.- Calidad de una empresa: Compromisos de calidad. Organización de una empresa para la calidad. Consecuencias de la implantación de un sistema de calidad en una empresa.</p> <p>3.- Normalización y certificación: Necesidad de la normalización. Tipos de normas. Equivalencias entre normas. Sistemas unificados de gestión de la calidad. Certificación. Organismos.</p> <p>4.- Calidad total: Programas de garantía de calidad. Manual de calidad. Manual de procedimientos. Aspectos económicos de la calidad. Calidad integral.</p> <p>Calidad en el Laboratorio Enológico.</p> <p>1.- Metodología analítica y calidad: Muestreo. Instrumentos y equipos. Métodos analíticos. Validación de métodos. Trazabilidad. Incertidumbre. Tratamiento de datos.</p> <p>2.- Materiales de Referencia: concepto. Requisitos. Tipos. Selección y uso en el laboratorio. Organismos suministradores. Certificación.</p> <p>3.- Calibración: Introducción. Calibración y estandarización. Métodos de calibración y de estandarización. Aplicación de normas. Plan de calibrado.</p> <p>4.- Procedimientos de control de calidad: Laboratorios de control. Muestras control. Gráficos control. Ejercicios de intercomparación.</p> <p>5.- Acreditación de laboratorios: Criterios de acreditación. BPLs. Organismos acreditadores. Adaptación a normas.</p> <p>Sistemas de Calidad en la Industria Vitivinícola.</p> <p>1.- Implantación de la Norma UNE-EN-ISO 9000: Introducción. Compras y productos suministrados por el cliente. Mantenimiento de los equipos. Documentación del sistema de calidad. Trazabilidad del producto.</p>
--	---

Código Seguro de verificación:11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/4
			
11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==			

	<p>2.- Procedimientos de calidad en el proceso enológico: Viña. Vendimia. Vinificación. Elaboración del vino joven. Crianza. Vino acabado.</p> <p>Procesos implicados en el brandy, vinagres y otros derivados. Aplicación de normas (ISO 9001) y legislación.</p> <p>3.- Calidad en el embotellado: Envase. Especificaciones. Controles durante el embotellado. Aplicación de normas (ISO 9002) y legislación.</p> <p>4.- Calidad en el producto acabado: Objetivo. Tipos de parámetros a evaluar: características organolépticas, propiedades físico-químicas, microbiológicas, etc. Ensayos de estabilización y conservación. Aplicación de normas (ISO 9001) y legislación.</p> <p>5.- Calidad en la recepción de materiales y auxiliares: Objetivo. Recepción cuantitativa y cualitativa. Recepción de uvas. Recepción de materiales de embotellado. Recepción de productos líquidos. Aplicación de normas y legislación.</p> <p>6.- Sistemas de APPCC en la industria vitivinícola: principios generales. Metodología de aplicación. Diagrama de flujo. Cuadro de gestión. Guía para la aplicación. Aplicación a vinos y derivados. Aplicación de normas y legislación.</p> <p>7.- Higiene en la industria vitivinícola: disposición de conjunto. Planes generales de Higiene (PGHs). Requisitos específicos de locales y almacenes. Requisitos de equipos e instalaciones. Mantenimiento de equipos. Higiene del personal. Lucha contra plagas. Transporte. Aplicación de normas y legislación.</p> <p>8.- Gestión medioambiental en la industria vitivinícola: Sistemas de gestión medioambiental. Normas. Implantación de UNE-EN-ISO 14001. Identificación de impacto medioambiental. Evaluación.</p> <p>9.- Otras consideraciones sobre la</p>
--	--

Código Seguro de verificación:11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/4



11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==

	calidad en enología: técnicas de mejora de la calidad. Recursos humanos en la gestión de la calidad. Aplicación de la estadística a la calidad. Calidad en la comercialización, ventas y servicio postventa. Prevención de riesgos laborales en la industria vitivinícola (UNE 81900).
Metodología	Clases teóricas Clases prácticas Contactos con empresas y profesionales del sector
Criterios y sistemas de evaluación	Examen. Trabajo opcional.
Recursos bibliográficos	1.- Pola, A. "Gestión de la Calidad". Marcombo, 1988. 2.- Senlle, A. "Calidad total y Normalización". Ediciones Gestión 2000 S.A., 1997. 3.- Colección de Normas UNE-EN-ISO. AENOR. 4.- Carvajal, R. "Calidad Total como Estrategia Empresarial". IAT. 5.- Viader, R. "Manual de Control de calidad de Embotellado de Vinos". 1989. 6.- Bertrand, L. "Control de Producción". Diez-Santos S.A. 1989 7.- Garbin, M. "El Control de Calidad". Deusto. 8.- Prichard, E. "Quality in the Analytical Chemistry Laboratory". John Wiley & Sons, 1995. 9.- Garfield, F. M. "Principios de Garantías de Calidad para Laboratorios Analíticos". AOAC International, 1993. 10.- Hyginov, C. "Elaboración de Vinos. Seguridad, Calidad y Métodos. Introducción al ARPPC y al Control de los Defectos". Editorial Acribia, 2000.

Código Seguro de verificación:11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/4
			
11G+91ARbAc0fIUjb5Qhww==			