



GUÍA DOCENTE 2013-2014

Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria

1. Denominación de la asignatura:

Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria

Titulación

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

6264

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Logística y Gestión de la Calidad

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Ana María Díez Maté

4.b Coordinador de la asignatura

Ana María Díez Maté

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

3º curso, 5º Semestre



6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Tener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria.
Competencias relacionadas G1, G2, G6, G7
2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias relacionadas G1, G2, G4, G6, G7
3. Identificar los aspectos clave de la gestión de calidad usando como herramienta las Normas ISO 9001:2008.
Competencias relacionadas G1, G2, G4, G6, G7, G8, E.TE.03b, E.TE.05, E.TE.07
4. Ser capaz de adaptar los sistemas de gestión de calidad a las circunstancias particulares de cada empresa.
Competencias relacionadas G1, G2, G6, G7
5. Comprender la estructura y la función de las organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con la Seguridad Alimentaria.
Competencias relacionadas G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10.
6. Diagnosticar los riesgos asociados al consumo de alimentos, y utilizar las herramientas y procedimientos para evaluar, comunicar y gestionar dichos riesgos.
Competencias relacionadas G1, G2, G4, G5, G6, G7, G9, E.TE.03b, E.TE.05, E.TE.07
7. Comprender las bases de la trazabilidad en la cadena alimentaria y seleccionar las técnicas más idóneas para cada etapa y tipo de alimento.
Competencias relacionadas G1, G2, G4, G5, G6, G7, E.TE.03b, E.TE.05, E.TE.07



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
A través de esta asignatura se busca que el alumno adquiera conocimientos básicos relacionados con la gestión de la calidad de productos agroalimentarios, y en especial aquellos relativos a la seguridad alimentaria, haciendo especial hincapié, en las etapas de producción primaria y de transformación de dichos productos.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Conceptos generales Introducción Introducción de la Asignatura. Definiciones y conceptos generales Calidad Agroalimentaria Concepto de calidad Introducción. Características específicas de la calidad agroalimentaria. Calidad agroalimentaria a lo largo de la cadena. Gestión de la calidad Fundamentos básicos de gestión. Concepto de gestión de la calidad. Gestión de la calidad agroalimentaria Aseguramiento de la calidad Proceso de aseguramiento de la calidad. Principios de la norma ISO 9001. Figuras de calidad de los productos agroalimentarios. Figuras nacionales y comunitarias. Denominaciones de origen. Otras figuras de calidad Seguridad Alimentaria Conceptos generales Conceptos generales sobre seguridad alimentaria Gestión de la seguridad alimentaria I. Programas pre-requisitos, Sistema APPCC. Gestión de la seguridad alimentaria II. Sistemas integrados de gestión (GlobalGap, BRC, IFS, ...)



Trazabilidad

Trazabilidad

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores varios, (2010) ¿Cómo puedo aumentar la seguridad alimentaria de mis productos?, Instituto Tomás Pascual Sanz y Universidad de Burgos,

Autores varios, (2010) Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos, Instituto Tomás Pascual Sanz y Universidad de Burgos,

Bolton, A., (2000) Sistemas de gestión de la calidad alimentaria, Acribia, Zaragoza,

Briz, J., (2003) Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria, Mundi-Prensa, Madrid,

Buncic, S., (2009) Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria, Acribia, Zaragoza,

Escriche, I., Doménech, E.M., (2006) Gestión del autocontrol en la industria agroalimentaria, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia,

Luning, P.A, (2006) Safety in the agri-food chain, Wageningen Academic Publishers,

Luning, P.A., Marcellis, W.J, (2009) Food quality Management. Technological and Managerial principles and practices., Wagenigen Academic Publisher, Wageningen. The Netherlands,

Mortimore, S., Wallace, C., (2001) HACCP: enfoque práctico, 2ª, Acribia, Zaragoza,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1, 2, 3, 5 y 7	12	21	33
Clases prácticas (pequeño grupo)	4 y 6	2	2	4
Exposiciones públicas	4	2	8	10
Seminarios y debates	4, 5 y 7	8	6	14
Actividades específicas de evaluación	1 a 7	3	11	14
Total		27	48	75



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%.
Procedimiento de evaluación no recuperable en segunda convocatoria: Realización de tareas y trabajos en grupo, debido a la propia naturaleza de dicha actividad.
Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos para el curso 2013-14

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Realización de tareas y trabajos en grupo	20 %	20 %
Realización de tareas y trabajos individuales	20 %	20 %
Evaluación de conocimientos teóricos	30 %	30 %
Evaluación de conocimientos prácticos	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.
Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Siendo necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas participativas. Aplicación de los conceptos teóricos a ejemplos concretos y discusión de casos prácticos.
Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, transparencias o diapositivas y cañón de proyección.
Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.



13. Calendarios y horarios:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título

14. Idioma en que se imparte:

La lengua base será el castellano. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.).