



GUÍA DOCENTE 2013-2014

Métodos para la calidad y el control de medidas

1. Denominación de la asignatura:

Métodos para la calidad y el control de medidas

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5158

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

Estadística

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

Matemáticas y Computación. Química

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

Luis Antonio Sarabia Peinador, María Cruz Ortiz Fernández, Silvia Sanllorente Méndez

4.b Coordinador de la asignatura

Luis A. Sarabia Peinador

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

Segundo curso. Primer semestre



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

Básica

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

No se han establecido requisitos previos para acceder a esta asignatura. Pero es deseable que el estudiante haya aprobado la materia Matemáticas

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

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

Competencias generales:

G1, G2, G3, G4, G6, G7, G8

Competencias de carácter global:

GL1, GL4, GL5, GL7

Competencias en el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos:
B1, B3

Competencias en el ámbito de procesamiento de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos:
C1, C4.

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

- O1. Conocer y aplicar el concepto de significación estadística y expresar las determinaciones con su incertidumbre
- O2. Evaluar, interpretar y resumir datos e información química, microbiológica y sensorial
- O3. Evaluar la adecuación de procesos de medida a objetivos de calidad y de mejora continua en ámbitos regulados de acuerdo con las normativas vigentes y buenas prácticas de laboratorio
- O4. Tomar decisiones objetivas en ambiente de incertidumbre
- O5. Optimizar procedimientos y productos mediante estrategias basadas en el diseño de experimentos
- O6. Manejar software específico.
- O7. Planificación del discurso y expresión oral correcta apoyada en medios



audiovisuales.

O8. Reflexión crítica sobre el proceso de aprendizaje.

10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Calidad y control de las determinaciones experimentales

1. Características aleatorias de las determinaciones, su efecto y su modelado

Estadística descriptiva, análisis y distribuciones, representaciones gráficas, adherencia a distribuciones teóricas.

2. Cuantificar la incertidumbre

Intervalos de confianza. Tamaños muestrales

Realización de las practicas: Comprobar que una disolución reguladora tiene un pH determinado y construir un intervalo de confianza para el valor medio global al nivel de significación del 5% con los datos de todos los grupos del laboratorio. Análisis descriptivo clásico y robusto de todos los resultados.

3. Decisiones a partir de medidas con incertidumbre

Contraste de hipótesis, nivel de significación, potencia, tamaño muestral. Significación del efecto de un factor y determinación de las fuentes de variabilidad experimental: análisis de la varianza con factores fijos y aleatorios, reproducibilidad, repetibilidad. Realización de las prácticas: Calcular el tamaño muestral para que se cumplan condiciones estipuladas en la medida de un pH.

“Análisis mediante un ANOVA del efecto del factor muestreo en la determinación de eritrosina” y “Evaluación de repetibilidad y reproducibilidad mediante un ensayo interlaboratorio (intergrupo), en la determinación del pH de una disolución predeterminada”

"Comprobar la homogeneidad en el muestreo de un sólido (mezcla de sal común con eritrosina) mediante un análisis de la varianza"

4. Modelos para relacionar variables instrumentales con propiedades

Regresión por mínimos cuadrados, calibrado, adición estándar, comparación de procedimientos, capacidad de detección.

Realización de las prácticas: “Detección de un colorante alimentario evaluando, mediante un calibrado, las probabilidades de falso positivo y falso negativo según la norma ISO 11843”, “Determinación cuantitativa de un problema por adición estándar” y "Determinación de tartrazina y amarillo anaranjado en colorante industrial alimentario".

5. Control de la precisión y exactitud

Cartas de control de Shewhart para la media y desviación típica, construcción y análisis.



6. Normativa internacional aplicable a la calidad de la determinación analítica

Acreditación de laboratorios. Normas ISO, IUPAC, reglamentaciones de FDA y UE, con especial énfasis en el control de residuos tóxicos y/o contaminantes en productos alimentarios.

Realización de la práctica “Análisis de un ensayo de capacitación de laboratorios (resultados de todos los grupos) en la determinación de tartrazina”

7. Introducción al diseño de experimentos para selección de factores y optimización.

Diseños de cribado. Diseños factoriales. Metodología para la optimización experimental mediante superficies de respuesta.

Casos de estudio: “Optimización, mediante una superficie de respuesta, de una extracción líquido-líquido variando dos parámetros experimentales”, "Optimización del rendimiento de una reacción", "Optimización de los ingredientes para elaborar un bizcocho", "Optimización de geles alimentarios".

8. Introducción a la Quimiometría Alimentaria.

Análisis en componentes principales.

Realización de la práctica de Componentes Principales: "Análisis de una mezcla de colorantes alimentarios (tartrazina y amarillo anaranjado) mediante espectrofotometría de ultravioleta visible"

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

D. McCormick and A. Roach, (1987) Measurement, Statistics and Computation, John Wiley and Sons, New York, in Analytical Chemistry by Open Learning,

L. Sarabia, M.C. Ortiz, (2009) Response Surface Methodologie, Elsevier, Amsterdam (Netherland), in Comprehensive Chemometrics. Chemical and Biochemical Data Analysis. , (vol 1.) 345-390

M Otto , (2007) Chemometrics: Statistics and Computer Application in Analytical Chemistry, (2nd ed.), Wiley VCH, Weinheim,

M.C. Ortiz, L. Sarabia, M.S. Sánchez, A. Herrero, (2009) Quality of Analytical Measurements: Statistical methods for the internal validation, Elsevier, Amsterdam (Netherland) , ISBN 0-444-52702-8 , in Comprehensive Chemometrics. Chemical and Biochemical Data Analysis. , (Vol 1,) 17-76

M.C. Ortiz, M.S. Sánchez, L. A. Sarabia, (2009) “Quality of Analytical Measurements: Univariate Regression”, Elsevier, Amsterdam (Netherland), ISBN 0-444-52702-8, Comprehensive Chemometrics. Chemical and Biochemical Data Analysis. , (Vol. 1 ,) 127-169,

W.W. Hines, C. Montgomery, (1980) Probability and Statistics in Engineering and



Managent Science, Second Ed., John Wiley and Sons, New York,

Z. Meier, (2000) Statistical Methods in Analytical Chemistry, 2, John Wiley & Sons Inc., New York, ISBN 0-471-29363-6,

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

La docencia vinculada a prácticas se desarrollará en el laboratorio de cómputo, alternando el análisis de ejemplos y casos de estudio con los elementos teóricos necesarios. En esta actividad presencial se utilizarán sistemáticamente las TICs y la participación activa del alumno mediante casos de estudio.

Se realizarán 6 sesiones experimentales en el laboratorio de Química Analítica para aplicar en siete casos prácticos la metodología de evaluación, optimización y control de las determinaciones experimentales. Esta actividad práctica estará completamente coordinada, conceptual y formalmente, con la anterior. Adicionalmente en las sesiones presenciales para exposición y debate, conducidas por todos los profesores responsables de ambas actividades, se hará una síntesis crítica de la metodología y su aplicación al laboratorio.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clase teórica	G2, G4, G7, GL1, GL4, GL5, GL7, B3, C1, C4	14	21	35
Laboratorio de prácticas	G2, G4, G7, GL4, GL5, GL7, B1, B3, C1, C4	18	26	44
Seminario de prácticas, exposición oral y debate	G1, G2, G3, G4, G6, G7	15	25	40
Realización de trabajos e informes	G1, G2, G6, G8, GL4, GL5, GL7, B3	0	14	14
Tutoría	G6	4	0	4
Evaluación escrita	G1, G3, G4	3	10	13
Total		54	96	150



12. Sistemas de evaluación:

Evaluación continua en los términos de las directrices aprobadas por la Facultad de Ciencias.

En segunda convocatoria, no es recuperable la "Evaluación continuada del trabajo teórico y de las prácticas de laboratorio" por su propia naturaleza.

Además, se requiere un mínimo de 4 (sobre 10) en la evaluación de las pruebas individuales.

"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
Pruebas escritas presenciales e individuales de problemas y cuestiones	30 %	30 %
Evaluación continuada del trabajo teórico y de las prácticas de laboratorio	30 %	30 %
Evaluación del análisis, presentación, defensa de las prácticas así como la evolución del aprendizaje	30 %	30 %
Análisis, en formato de informe escrito, de problemas y/o cuestiones de índole estadística.	10 %	10 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Prueba de evaluación de conocimientos, habilidades y destrezas en el laboratorio de análisis y de cómputo relacionadas con el contenido de la asignatura. Además, se requiere un mínimo de 4 (sobre 10) en la evaluación de las pruebas individuales.

Prueba conocimientos mínimos: 40%

Prueba habilidades y destrezas en el laboratorio: 40%

Realización y presentación de trabajos de forma oral y escrita: 20%



13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Los recursos se irán poniendo a disposición del alumno a medida que avanza el curso. Las prácticas experimentales realizadas en el Área de Química Analítica serán analizadas y discutidas por los alumnos junto con los tres profesores que imparten la asignatura introduciendo la interdisciplinariedad en el seminario y utilizándola como recurso de aprendizaje.

14. Calendarios y horarios:

Los establecidos por la Facultad. Ver en la dirección:
[http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/información-académica/horarios exámenes.](http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/información-académica/horarios_exámenes)

15. Idioma en que se imparte:

Español