



GUÍA DOCENTE 2023-2024
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/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Silvia Sanllorente, María Sagrario Sánchez

4.b Coordinador/a de la asignatura

MARÍA SAGRARIO SÁNCHEZ PASTOR

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/la estudiante al cursar la asignatura

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - 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.

CB3 - 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

G1 - Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y

matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias

G4 - Seleccionar y utilizar los métodos estadísticos adecuados al diseño de experimentos y al

tratamiento de datos en los distintos ámbitos de interés para la ciencia y tecnología de los alimentos

G5 - Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria



G7 - Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés

T2 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las

Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos)

T3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección

T4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis

T6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente

T7 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica

T8 - Capacidad de trabajo en equipo

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

E1-A - Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos.

E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.

E2-B - Implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva.

E3-B - Diseñar y establecer procedimientos y manuales de control de calidad de procesos y productos.

E1-C - Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor.

ASPECTOS GENERALES

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

El texto está redactado siguiendo la gramática consensuada por todas las academias de la lengua española. Cualquier discriminación o exclusión percibida lo será entonces por la persona que lee porque nunca estuvo en el ánimo de la persona que redacta.



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 prácticas: "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: "Cálculo del 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", "Evaluación de repetibilidad y reproducibilidad mediante un ensayo interlaboratorio (intergrupo), en la determinación del pH de una disolución predeterminada" y "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 "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, M.S. Sánchez, (2020) Response Surface Methodology, 2d ed., Elsevier, Amsterdam (Netherlands), in Comprehensive Chemometrics. Chemical and Biochemical Data Analysis. , (vol 1.) 287-326
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, (2020) Quality of Analytical Measurements: Statistical methods for the internal validation, 2d edition, Elsevier, Amsterdam (Netherlands) , in Comprehensive Chemometrics. Chemical and Biochemical Data Analysis. , (Vol 1,)



M.C. Ortiz, M.S. Sánchez, L. A. Sarabia, (2020) “Quality of Analytical Measurements: Univariate Regression”, Elsevier, Amsterdam (Netherland), Comprehensive Chemometrics.Chemical and Biochemical Data Analysis. , (Vol. 1 ,)
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,

10.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5158&auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la 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
Introducción de conceptos y ejercicios en grupo completo	CB2, CB3, CB5, G1, G4, G5, G7, T4, T7, E1_A, E2_A	14	28	42
Laboratorio de q. analítica	T2, T3, T4, T7, E1-A, E2-A, E2-B, E3-B, E1-C, E3-C	18	27	45
Laboratorio de cómputo	CB3, G4, G5, G7, T3, T4, T7, E1-A, E2-A, E2-B, E3-B, E1-C, E3-C	15	23	38



Seminarios	CB3, G4, G5, G7, T3, T4, T7, E1-A, E2-A, E2-B, E3-B, E1-C, E3-C	4	0	4
Realización de trabajos e informes	CB-2, CB-3, CB-5, G1, G4, G5, G7, E1-A, E2-A, E2-B, E3-B, E1-C, E3-C	0	5	5
Evaluación escrita	CB5, G1, G4, T4, T7, E1-C, E3-C	3	13	16
Total		54	96	150

12. Sistemas de evaluación:

La evaluación se rige en todos sus términos por el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

Asimismo, con carácter general, la evaluación es continua en los términos de las directrices aprobadas por la Facultad de Ciencias.

Características propias de la asignatura:

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

-Se requiere un mínimo de 4 (sobre 10) en la evaluación de las pruebas individuales.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

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:

La posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional debe solicitarse por escrito a decanato.

Es obligatorio la realización de las prácticas de laboratorio con el fin de evaluar las habilidades y destrezas en el laboratorio de análisis y de cómputo, así como la realización de trabajos. Además, se requiere un mínimo de 4 (sobre 10) en la evaluación de cada uno de los tres procedimientos siguientes:

- 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 haciendo disponibles a medida que avanza el curso. Las prácticas experimentales realizadas en el área de Química Analítica serán analizadas y discutidas en sesiones conjuntas docentes-discentes introduciendo la interdisciplinariedad en el seminario y utilizándola como recurso de aprendizaje.

14. Calendarios y horarios:

Los que establezca la Facultad, que se encuentran publicados en la hoja Web del título.

15. Idioma en que se imparte:

Español