



GUÍA DOCENTE 2025-2026
Sistemas de Gestión de Calidad

1. Denominación de la asignatura:

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5174

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

Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria

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

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

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

Beatriz Melero Gil y profesor a determinar

4.b Coordinador/a de la asignatura

Beatriz Melero Gil

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

Tercer curso, Primer Semestre

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

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

1. Tener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria
Competencias del título: CB1-CB5, G1-G2, G5-G6, T1-T5, T8-T10, E1A-E5A, E2B
2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias del título: CB1-CB5, G1-G2, G5-G6, T1-T5, E1A-E5A, E2B
3. Identificar los aspectos clave de la gestión de calidad.
Competencias del título: CB1-CB5, G5-G6, T1-T5, T8-T10, E1A-E5A, E2B
4. Ser capaz de adaptar los sistemas de gestión de calidad a las circunstancias particulares de cada empresa. Desde herramientas sencillas de gestión, pasando por las Figuras de Calidad y hasta la ISO 9001, como el sistema de gestión de calidad por excelencia.
Competencias del título: CB1-CB5, G5-G6, T1-T5, T8-T10, E1A-E5A, E2B, E3B
5. 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>

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Se trata de que los alumnos comprendan el concepto de calidad y la calidad alimentaria desde un enfoque tecnológico y administrativo (gestión). Para ello han de conocer los diferentes aspectos relacionados con la gestión de la calidad (diseño de calidad, control de calidad, mejora de la calidad, aseguramiento de la calidad) y entender los principales protocolos de gestión y certificación de la calidad de una empresa alimentaria.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Tema 1 Calidad. Definiciones y conceptos generales de calidad. Factores relacionados con la calidad. Tema 2 La calidad en la industria alimentaria. Características específicas de la calidad alimentaria. Calidad alimentaria a lo largo de la cadena.



Tema 3

Gestión de la calidad.

La organización y toma de decisiones. Fundamentos de la gestión de la calidad.
Diseño, control y mejora de la calidad.

Tema 4

Aseguramiento de la calidad (I).

Fundamentos básicos para el proceso de aseguramiento de la calidad. Sistemas de aseguramiento: ISO 9001.

Tema 5

Aseguramiento de la calidad (II).

Figuras de garantía de calidad de los productos agroalimentarios nacionales y comunitarias: DOP, IGP, ETG. Marcas de garantía...

Aseguramiento de la calidad

Sistemas de aseguramiento

Principios de la norma ISO 9001. Figuras de garantía de calidad de los productos agroalimentarios nacionales y comunitarias: DOP, IGP, ETG. Marcas de garantía...

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5174&auth=SAML

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

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1 a 5	12	20	32
Seminarios prácticos	1 a 5	12	18	30
Actividades específicas de evaluación	1 a 5	3	10	13
Total		27	48	75



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del estudiante se obtendrá a través de la ponderación de la calificación de cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar una calificación mínima del 50% en cada procedimiento. Para superar la asignatura se debe de obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la ponderación global de los tres procedimientos.

Los estudiantes deberán de asistir a los seminarios prácticos para poder ser evaluados de las actividades que se desarrollan en estas sesiones.

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

SEGUNDA CONVOCATORIA

Procedimientos de evaluación no recuperables en segunda convocatoria: "Realización de tareas y trabajos en grupo", debido a la propia naturaleza de dicha actividad y presencialidad de los seminarios, se podrán recuperar las actividades derivadas de ellos, pero no la realización de los propios seminarios.

El estudiante deberá presentarse y realizar aquellas pruebas recuperables no superadas al no alcanzar el mínimo exigido, siendo el tipo de prueba, las que los docentes estimen oportunas, manteniendo la nota en las pruebas superadas.

En todos los casos y convocatorias, si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura será la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación, salvo que esta sea superior a 4,9 en cuyo caso la calificación global será 4,9. (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

PRIVACIDAD DE LAS PRUEBAS

Los estudiantes están obligados a observar las reglas básicas sobre autenticidad y autoría en la realización de cualquier prueba de evaluación ya sea presencial o no. La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación de alguna asignatura supondrá la aplicación del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso. La responsabilidad de la aplicación de Reglamento corresponde al profesor/coordinador de la Asignatura (artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos). El docente podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Realización de tareas y trabajos en grupo (no recuperable)	30 %	30 %
Realización de tareas y trabajos individuales (recuperable)	30 %	30 %
Evaluación de conocimientos (recuperable)	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

A los estudiantes que se les conceda evaluación excepcional se les aplicarán los mismos procedimientos de evaluación y pesos que al resto, pero se determinarán las actividades de evaluación específicas para cada procedimiento de evaluación según las necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada estudiante.

Es obligatorio que los estudiantes 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.

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos y llevando a cabo una evaluación continua a nivel individual mediante la realización de cuestionarios. El objetivo es facilitar la identificación de los aspectos más importantes en las distintas unidades docentes y su aplicación práctica.

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo en equipo. En los seminarios se plantearán y resolverán supuestos prácticos relacionados con las herramientas estudiadas.

Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, diapositivas, cañón de proyección y sala de ordenadores.

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 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.).