



GUÍA DOCENTE 2021-2022
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:

Biocnecnología y Ciencia de los Alimentos

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

Beatriz Melero Gil, Ana M^a Diez Maté

4.b Coordinador de la asignatura

BEATRIZ, MELERO GIL

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 G.06, G.07, G.08, G.09, E.T.E03, E.TE.04, E.TE.05, E.TE.07
2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias relacionadas G.06, G.07, G.09, E.TE.04, E.TE.05
3. Identificar los aspectos clave de la gestión de calidad usando como herramienta las Normas ISO 9001:2015.
Competencias relacionadas G.06, G.07, G.09, E.TE.03, E.TE.04, 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 G.01, G.02, G.03, G.04, G.05, G.06, G.08, G.09, G.10, E.TE.04, E.TE.05
5. Comprender la estructura y la función de las organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con la Seguridad Alimentaria.
Competencias relacionadas G.06, G.07, G.09
6. Diagnosticar los riesgos asociados al consumo de alimentos, y utilizar las herramientas y procedimientos para evaluar, comunicar y gestionar dichos riesgos.
Competencias relacionadas G.01, G.02, G.03, G.04, G.05, G.06, G.08, G.09, G.10, E.TE.03, E.TE.04, 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 G.01, G.02, G.03, G.04, G.05, G.06, G.08, G.09, G.10, E.TE.03, E. TE.04, 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 adquiriera 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 Calidad Calidad Agroalimentaria Concepto de calidad Características específicas de la calidad alimentaria. Calidad alimentaria a lo largo de la cadena. Gestión de la calidad Fundamentos básicos de gestión de la calidad. Aseguramiento de la calidad Principios de la norma ISO 9001:2015 Figuras de calidad de los productos agroalimentarios. Figuras de calidad nacionales y comunitarias Seguridad Alimentaria Introducción Conceptos generales Gestión de la seguridad alimentaria I. Programas pre-requisitos, trazabilidad Gestión de la seguridad alimentaria II. Sistema APPCC. Sistemas integrados de gestión (GlobalGap, BRC, IFS, ...)
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, Buncic, S., (2009) Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria, Acribia, Zaragoza, Cuevas Insua, Victoria de las, (2006) APPCC avanzado : guía para la aplicación de un sistema de peligros y puntos de control críticos de una empresa alimentaria, Ideas Propias, Debby Newslow, (2013) Food Safety Management Programs Applications, Best Practices, and Compliance [Recurso electrónico], CRC Press , Escriche, I., Doménech, E.M., (2006) Gestión del autocontrol en la industria agroalimentaria, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, Gloria Ferrandis-García Aparisi, (2014) Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria [Recurso electrónico], Editorial Síntesis, Lawley, Richard, (2012) The food safety hazard guidebook [Recurso electrónico], 2ª, Royal Society of Chemistry, 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,
Soon, Jan Mei, (2014) Managing food safety risks in the agri-food industries [Recurso electrónico], CRC Press/Taylor & Francis,
Velasco Sán, Juan, (2010) Gestión de la calidad : mejora continua y sistemas de gestión : teoría y práctica , Pirámide,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Asociación Española de Normalización y Certificación, (2010) Gestión de la calidad,, AENOR,
Autores varios, (2010) ¿Cómo puedo aumentar la seguridad alimentaria de mis productos?, Instituto Tomás Pascual Sanz y Universidad de Burgos,
Briz, J., (2003) Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria, Mundi-Prensa, Madrid,
Crosby, P.B., (1980) The quality is free: the art of making quality certain, , Mc Graw-Hill,,
Sauro Riccetti, (2013) Designing Food Safety and Equipment Reliability Through Maintenance Engineering, Productivity Press,
Yiannas, F, (2015) Food safety = behavior [Recurso electrónico] : 30 proven techniques to enhance employee compliance, Springer,

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)	6	2	2	4
Cuestionarios, seminarios, exposiciones orales, ponencias invitadas y debates	4, 6 y 7	10	14	24
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 de cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar una calificación mínima del 50% en los tres procedimientos y una nota mínima de 5 sobre 10 en la ponderación total de los tres procedimientos.

SEGUNDA CONVOCATORIA

El procedimiento de evaluación "Realización de tareas y trabajos en grupo" No es Recuperable en segunda convocatoria debido a la propia naturaleza de dicha actividad y presencialidad. Se admitirá, en segunda convocatoria, llevar a cabo las acciones de mejora de los trabajos/actividades vinculadas establecidos en este procedimiento.

Las prácticas en laboratorio, debido a la naturaleza de la actividad, tampoco se podrán recuperar en segunda convocatoria. El procedimiento de evaluación "Realización de tareas y trabajos individuales" se podrá recuperar en segunda convocatoria mediante prueba escrita y utilizando los datos experimentales derivados de la realización de las prácticas en primera convocatoria.

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas recuperables no superadas al no alcanzar el mínimo exigido, 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 alumnos 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 comportará una calificación de cero en la asignatura correspondiente al curso académico en el que se produzca el fraude. La responsabilidad de la aplicación de esta norma corresponde al profesor/coordinador de la Asignatura (artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos). Para verificar esta actividad fraudulenta en los trabajos a realizar por los alumnos se utilizará la herramienta Turnitin, a disposición de la Universidad de Burgos.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Realización de tareas y trabajos en grupo (supuestos prácticos, exposición y defensa de trabajos en grupos) Procedimiento No Recuperable en segunda convocatoria	30 %	30 %
Realización de tareas y trabajos individuales (cuestionarios, trabajos, prácticas en laboratorio).	30 %	30 %



Procedimiento Recuperable en segunda convocatoria		
Evaluación de conocimientos Procedimiento Recuperable en segunda convocatoria	40 %	40 %
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 alumnos deberán solicitar por escrito al Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los procedimientos de evaluación específicos para esta evaluación son los siguientes:

- Realización de Cuestionarios: 30% (en ambas convocatorias)
- Realización de Trabajos: 30% (en ambas convocatorias)
- Evaluación de conocimientos: 40% (en ambas convocatorias)

Se aplicará el mismo Sistema de Evaluación descrito anteriormente.

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

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas participativas, seminarios, discusión de casos prácticos, sesiones prácticas con trabajo en el laboratorio y/o charlas con expertos en la materia.

Los recursos que se utilizarán para el aprendizaje serán: a) material preparado por el profesorado como presentaciones, protocolos de prácticas, cuestionarios, etc.; b) fuentes de información disponibles en la biblioteca de la universidad; c) tutorías académicas; y d) plataforma UBUVirtual donde el profesorado colgará el material correspondiente y servirá de vía de comunicación con los estudiantes.

Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas también mediante correo electrónico.

13. Calendarios y horarios:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título
<https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-academica/horarios>



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.).



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-2022		
TITULACIÓN	Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	
CURSO	Tercer	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Gestión de la Calidad en las Industrias Agroalimentarias/6264	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Obligatoria	3
COORDINADOR/A	Beatriz Melero Gil	
PROFESORADO	Beatriz Melero Gil y Ana María Díez Maté	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Las actividades presenciales de aula (tanto sesiones teóricas como de seminarios) se llevarán a cabo en aulas donde se permita mantener el distanciamiento social. Si no hay posibilidad en aquellos seminarios donde se requiere del uso de un aula de informática se modificará la actividad para adaptarla a una situación de aula normal. La única sesión presencial de laboratorio se llevará a cabo respetando la capacidad máxima establecida para cada escenario. El horario de todas las actividades será el habitual que se encuentra publicado en la página web del Grado.		
2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> Las actividades presenciales de aula se impartirán de forma virtual mediante videoconferencia por <i>Teams</i>. Los materiales para el seguimiento de la asignatura, presentaciones, información adicional, tareas, cuestionarios, etc. se proporcionarán a los alumnos a través de UBUVirtual. Además, todos los temas tendrán su correspondiente Foro para solucionar dudas. Las actividades presenciales programadas para su desarrollo en aula de informática se llevarán a cabo mediante seguimiento por <i>Teams</i> y estos seminarios consistirán en supuestos prácticos donde los alumnos tendrán la información disponible en UBUVirtual.		



La actividad presencial de desarrollo en laboratorio se modificará por una sesión virtual en la que se proporcionará a los alumnos la información mediante herramientas disponibles en UBUVirtual (Lección, foros, chats...) y la explicación se realizará vía *Teams*. Los alumnos podrán trabajar con resultados obtenidos por sus compañeros de otros años para poder razonar la actividad con los mismos. Los alumnos, en este escenario, pierden la posibilidad de adquirir la competencia de trabajo en el laboratorio y uso de determinados equipos.

El horario de todas las actividades será el habitual que se encuentra publicado en la página web del Grado.

CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

Se recomendará la realización de las tutorías mediante un sistema virtual, videoconferencia a través de *Teams* o también mediante consultas por correo electrónico. Si lo requiere el alumnado también podrán realizarse de modo presencial concertando, previamente con las profesoras, la fecha, hora y lugar donde se pueda asegurar el distanciamiento social.

En ambos casos se intentará mantener el horario oficial indicado, no obstante, se podrá modificar avisando previamente y por causa justificada.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Las tutorías serán virtuales utilizando para ello videoconferencias a través de *Teams* o también mediante consultas por correo electrónico. Se intentará respetar el horario oficial, aunque podrá verse modificado avisando previamente a las profesoras.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

La evaluación está diseñada para que sea una evaluación continua a lo largo del curso mediante herramientas disponibles en UBUVirtual. Aquellas pruebas presenciales escritas en aula se realizarán donde se pueda garantizar la distancia social.

Las pruebas presenciales de aula (presentaciones de trabajos) se modificarían por presentaciones mediante herramientas virtuales, *Teams* disponible para todos los miembros de la universidad.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

En esta situación el procedimiento "Realización de tareas y trabajos en grupo (30 %)" se podrá realizar mediante actividades seguidas por *Teams*. Los alumnos dispondrán de la información



necesaria en UBUVirtual y podrán realizar las presentaciones mediante este sistema de comunicación virtual. El procedimiento “Realización de tareas y trabajos individuales (30 %)” se llevará a cabo mediante diversos cuestionarios disponibles a través de UBUVirtual. El procedimiento “Evaluación de conocimientos (40 %)” se llevará a cabo mediante pruebas a través de UBUVirtual en caso de no poder realizarse en aulas en las que se pueda garantizar la distancia social y se realizará un seguimiento mediante videollamada por Teams o Skype empresarial para dar soporte a los alumnos que tengan dudas y/o problemas técnicos.
CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)
En principio, se mantendrán los calendarios propuestos por el centro.
COMENTARIOS