



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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.TE.03, 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

Demirci, A., Feng, H., Krishnamurthy, K., (2020) Food Safety Engineering, Springer, 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,
Yiannas, F, (2015) Food safety = behavior [Recurso electrónico] : 30 proven techniques to enhance employee compliance, Springer,

9.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6264&auth=SAML

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).

El profesor 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 (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). Procedimiento Recuperable en segunda convocatoria	30 %	30 %
Evaluación de conocimientos Procedimiento Recuperable en segunda convocatoria	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

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.).