



GUÍA DOCENTE 2026-2027

Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria

1. Denominación de la asignatura:

GESTIÓN DE CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

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

Beatriz Melero Gil

4.b Coordinador/a 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 // Resultados de aprendizaje

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
- * Competencia/Contenido de sostenibilización curricular



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
A través de esta asignatura se busca que los estudiantes adquieran 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- 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/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, 2, 3, 5 y 7	12	21	33
Clases prácticas (pequeño grupo)	6	2	2	4
Cuestionarios, seminarios, exposiciones orales, debates y ponencias invitadas sobre auditorías, innovación tecnológica y/o digitalización en la gestión y control de calidad y la seguridad alimentaria	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 estudiante se obtendrá a través de la ponderación de la calificación de las actividades realizadas en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario entregar o presentarse a todas las actividades que se engloben en cada uno de los procedimientos, alcanzar una calificación mínima de 4,5 en las actividades de cada procedimiento, pero obtener un mínimo de 5 en cada uno de los tres procedimientos y una nota mínima de 5 sobre 10 en la ponderación total de los tres procedimientos.

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

SEGUNDA CONVOCATORIA

El procedimiento de evaluación "Realización de tareas y trabajos en grupo" No es Recuperable como tal en segunda convocatoria debido a la propia naturaleza de dicha actividad y presencialidad. Para recuperar este procedimiento los estudiantes deberán



superar una prueba de supuestos prácticos relacionados con las actividades incluidas dentro del 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 estudiante deberá presentarse y realizar aquellas actividades incluidas en las 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 estudiantes están obligados a revisar y cumplir con 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. Se penalizará, así mismo, el uso inadecuado de la Inteligencia Artificial (referencias falsas, o que no se ajustan a lo que se indica en el texto, información errónea, mala organización de la información, etc.).

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	40 %	40 %



Procedimiento Recuperable en segunda convocatoria		
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes 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 cuestionario sobre las prácticas de laboratorio: 30% (en ambas convocatorias)
- Realización de supuestos prácticos y/o cuestionarios relacionados con las actividades realizadas en grupos: 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 estudiantes 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.).