



GUÍA DOCENTE 2024-2025
Avances en análisis y control de calidad de alimentos

1. Denominación de la asignatura:

AVANCES EN ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

6746

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

Bromatología

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) :

Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz y Sandra María Osés Gómez.

4.b Coordinador/a de la asignatura

Miguel Ángel Fernández Muiño

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

Cuarto curso. Segundo semestre.

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

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el/la estudiante al cursar la asignatura

Conocimiento de los métodos más novedosos para el análisis y control de calidad de alimentos. G1, G2, E2-A, E3-B, E4-A, T1, T7, T9, T10.
Capacidad para el manejo de metodologías avanzadas en el análisis de alimentos. G1, G4, G5, G7, E1-B, E3-B, T1, T3, T4, T9, T10.
Competencias básicas y generales del título relacionadas con la asignatura: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, G1, G2, G4, G5, G6, G7.
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
1.- Ampliar los conocimientos de los estudiantes sobre la metodología más avanzada y actualizada para el análisis de alimentos.
2.- Saber elegir el método analítico más adecuado para evaluar características específicas de un alimento dado.
3.- Saber elegir el método analítico más adecuado para evaluar la presencia de residuos en alimentos.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1 Tema 1 Técnicas destinadas a asegurar la calidad y seguridad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Procedimientos automatizados de muestreo. Sistemas de control de calidad on-line. Técnicas no destructivas. Técnicas rápidas de detección de componentes de interés. Tema 2 Análisis simultáneo de componentes mayoritarios en los alimentos. Aplicaciones en la industria alimentaria y en el control de calidad. Tema 3 Métodos de identificación de especies animales y vegetales destinadas a la alimentación humana.



Tema 4

Métodos avanzados de determinación de elementos minerales y componentes con actividad vitamínica en alimentos.

Tema 5

Ensayos avanzados para el análisis de ácidos orgánicos, colorantes y edulcorantes en alimentos.

Tema 6

Determinación de sustancias volátiles y semivolátiles responsables del aroma de los alimentos. Procedimientos de extracción y análisis.

Tema 7

Evaluación de la actividad antioxidante y antibacteriana en alimentos.

Tema 8

Análisis y control de compuestos bioactivos y componentes con actividad antinutritiva en alimentos.

Tema 9

Avances en el análisis y control de residuos en alimentos: plaguicidas, PCBs PAHs, dioxinas, antibióticos y productos de migración de envases en alimentos.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6746&auth=SAML

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

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases Teóricas	G2, G5, G6, G7, E1-B, E2-A, E4-A, T1, T7, T9, T10	12	12	24
Clases Prácticas	G4, G5, G6, G7, E1-B, E2-A, E4-A, T1, T3, T4, T7, T9, T10,	9	6	15
Cuestionarios, seminarios, debates y exposiciones.	G4, G5, G6, G7, E2-A, E2-B, E4-A, T1, T3, T4, T7, T9, T10,	3	10	13
Exámen final	G2, G4, G5, G6, G7, E3-B, E2-A, E4-A,	3	20	23



T1, T3, T4, T7, T9, T10, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5			
Total	27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

La asignatura se evaluará estimando las aptitudes y habilidades de los alumnos para la identificación y descripción de técnicas avanzadas de análisis de alimentos, para la realización de pruebas prácticas analíticas en el laboratorio y para resolver problemas relacionados con el análisis y control de calidad de alimentos. LA PRIMERA CONVOCATORIA consistirá en una evaluación continua en la que los distintos procedimientos de valoración de competencias se llevarán a cabo a lo largo de todo el curso. En el caso concreto del procedimiento de “Examen” se realizarán diversas pruebas escritas o pruebas on-line que podrán contener diferentes tipos de actividades, como preguntas tipo test, preguntas de respuesta breve o pruebas de razonamiento entre otros, cuya suma final se ajustará al peso que el procedimiento “examen” tenga en la primera convocatoria (40%). La calificación final incluye un apartado de “Prácticas, debates, exposiciones y resolución de supuestos prácticos” que puntuará un 20% y en la que se incluirá evaluación de habilidades demostradas en el laboratorio así como de competencias relacionadas con aspectos conceptuales, supuestos prácticos de cada bloque y razonamiento crítico relacionado con los trabajos realizados y presentados por los estudiantes. Podrá sumarse hasta 1 punto adicional a la nota final si el estudiante participa activamente en distintas actividades relacionadas con la materia y organizadas por la Universidad, Facultad, Departamentos o profesores de la asignatura (entre otras, conferencias o visitas formativas) y elabora un informe detallado sobre las mismas. LA SEGUNDA CONVOCATORIA consistirá en la realización o repetición de todos los procedimientos no superados en la primera convocatoria. En el caso concreto del procedimiento “Examen” se realizará una prueba única, en la que se evaluarán los conocimientos y competencias correspondientes a toda la materia de la asignatura mediante prueba escrita o prueba on-line que podrán contener diversos tipos de actividades, como preguntas tipo test, preguntas de respuesta breve o pruebas de razonamiento entre otros. PARA APROBAR esta asignatura será IMPRESCINDIBLE sacar como mínimo un 5,0 sobre 10 en cada uno de los apartados valorables señalados en la tabla que figura a continuación, así como un 5,0 sobre 10 en el sumatorio final. El sistema de evaluación para los estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos. Los profesores podrán 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
Examen: mediante pruebas escritas o pruebas on-line que podrá contener diversos tipos de actividades, como preguntas tipo test, preguntas de respuesta breve o pruebas de razonamiento entre otros.	40 %	40 %
Elaboración de entregables y cuestionarios online y Asistencia y participación en conferencias y visitas a empresa	40 %	40 %
Prácticas, debates, exposiciones y resolución de supuestos prácticos	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

La evaluación se adaptará a los casos excepcionales indicados desde el Decanato de la Facultad (artículo 9 del reglamento de evaluación de la UBU). En estos casos, la evaluación excepcional se llevará a cabo mediante Examen final mediante prueba escrita o prueba on-line que podrá contener diversos tipos de actividades, como test, preguntas de respuesta breve o pruebas de razonamiento entre otros y que puntuará un 80% de la nota final y una prueba de laboratorio que supondrá el 20% de la nota final. Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos. Los profesores podrán 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.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases de pizarra y proyección con ordenador. Realización y exposición individual de trabajos. Debates formativos sobre los trabajos. Resolución de casos prácticos y problemas. Cumplimentación de cuestionarios al finalizar cada grupo de temas. Realización de una tutoría a lo largo del semestre.



13. Calendarios y horarios:

Disponibles en la página web del Grado.
<https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

14. Idioma en que se imparte:

Castellano. ENGLISH FRIENDLY. Se facilita atención personalizada en inglés, francés, alemán y gallego-portugués a los estudiantes que lo soliciten. El examen final podrá realizarse en inglés para los alumnos que así lo indiquen.