



GUÍA DOCENTE 2013-2014
**VANGUARDIAS EN LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Denominación de la asignatura:

VANGUARDIAS EN LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA

Titulación

Master en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

Código

7445

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

Alimentación saludable y seguridad alimentaria

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

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

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

Jordi Rovira Carballido y Ana María Díez Maté



4.b Coordinador de la asignatura

Jordi Rovira Carballido

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

Segundo Semestre

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

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

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

ESPECÍFICAS:

TGE1 Analizar y discernir las ventajas de las principales técnicas de genética molecular

utilizadas en la identificación de especies en alimentos, y detección de OMGs, patógenos, alérgenos y otras sustancias nocivas.

TGE2 Comprender los fundamentos de las diferentes modalidades de PCR, haciendo hincapié en la técnica de Q-PCR y sus aplicaciones.

TGE3 Utilizar, evaluar e interpretar los resultados de la técnica de Q-PCR, aplicando diferentes bases de datos y software que permitan tanto la búsqueda como el análisis de la información, comparación de secuencias, diseño de cebadores y de sondas.

TGE4 Resolver casos prácticos mediante Q-PCR en el análisis de transgénicos, detección

de patógenos y sustancias nocivas e identificación de especies en alimentos.

BÁSICAS

CB6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. CB7: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio CB8: Que los estudiantes sepan capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.



CB9: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

GENERALES

G1 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones.

G2 - Habilidad para trabajar en equipo

G3 - Resolver problemas en entornos nuevos dentro de contextos multidisciplinares relacionados con la Biotecnología y Seguridad Alimentaria

G4 - Capacidad procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas.

G5 - Capacidad para transmitir información correctamente de forma oral y escrita, desarrollando habilidades para comunicarse y redactar informes

G6 - Capacidad para aprender de forma autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y/o investigador

G7 - Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc.

G8 - Capacidad de manejo de las fuentes bibliográficas y de información relacionadas con el campo de los alimentos y la alimentación

G9 - Compromiso con la ética profesional

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Hacer ver al alumno que la calidad es un concepto amplio, que se puede abordar desde varios puntos de vista en la empresa. La industria alimentaria tiene la obligación de producir alimentos de calidad uniformes en el tiempo, correctos desde el punto de vista nutricional (saludables), y seguros, es decir, con garantías sanitarias para el consumidor.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad I. Conceptos básicos sobre calidad. Tema 1: Concepto de calidad. Tema 2: Calidad alimentaria. Tema 3: Herramientas de gestión de calidad. Unidad II. Aseguramiento de la calidad del producto fabricado Gestión de Tema 4: Introducción a la seguridad alimentaria. Tema 5: Peligros y riesgos. Tema 6: Programas prerrequisitos. Tema 7: Sistema APPCC. Tema 8: Evaluación de Riesgos. Tema 9: Sistemas de trazabilidad (de la granja a la mesa). Tema 10: Diferentes estrategias para certificar la seguridad alimentaria.



**Unidad III. Aseguramiento de la calidad del modo de fabricación.
de fabricación.**

Tema 12: Calidad Total. EFQM.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores varios, (2010) ¿Cómo puedo aumentar la seguridad alimentaria de mis, Instituto Tomás Pascual y Universidad de Burgos,

Bolton, A., (2000) Sistemas de gestión de la calidad alimentaria, Acribia,

Buncic, S., (2009) Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria, Acribia,

Escriche, I., Doménech, E.M., (2006) Gestión del autocontrol en la industria, Universidad Politécnica de Valencia,

Luning, P.A, Devlieghere, F., Verhé, R., (2006) Safety in the agri-food chain, Wageningen Academic Publishers,

Luning, P.A., Marcelis, W.J., (2009) Food Quality Management, Wageningen Academic Publishers,,

Mortimore, S., Wallace, C., (2001) HACCP: enfoque práctico, 2ª, Acribia,

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 magistrales / discusión dirigida	G4, VGE1, VGE2	15	28	43
Seminarios	G1, G2, G3, G5, G8, VGE1, VGE2	10	20	30
Conferencias	G6, G7, VGE1, VGE2	5	4	9
Visitas	G7, G9, VGE1, VGE2	3	3	6
Pruebas de evaluación	G1, G4, G5, VGE1, VGE2, CB6-CB10	3	9	12
Total		36	64	100



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%.

Procedimiento de evaluación no recuperable en segunda convocatoria:

Realización de tareas y trabajos en equipo, debido a la propia naturaleza de dicha actividad.

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 para el curso 2013-14

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Resolución casos prácticos	30 %	30 %
Resolución trabajos en equipo	40 %	40 %
Prueba de evaluación global	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Siendo necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas en las que 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. Adicionalmente se resolverán casos prácticos individualmente y en grupo. Se complementará con conferencias impartidas por expertos en el tema. Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra y cañón de proyección. Se realizarán tutorías presenciales a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico



13. Calendarios y horarios:

Ver calendario oficial en la página del Master en la web de la Universidad
(<http://www2.ubu.es/byca/posgrado/>)

14. Idioma en que se imparte:

Castellano con uso de materiales en inglés