



GUÍA DOCENTE 2026-2027
**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

Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

Código

7445

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

Seguridad alimentaria y alimentación saludable

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

Biotecnología 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 y Jordi Rovira Carballido

4.b Coordinador/a de la asignatura

Beatriz Melero Gil

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 // Resultados de aprendizaje

ESPECÍFICAS:

CE3 - Conocer y manejar la metodología que permite evaluar la calidad y seguridad de los alimentos y la alimentación

CE5 - Adquirir conocimientos sobre la gestión de calidad y seguridad alimentaria para su aplicación en la industria alimentaria

CE10 - Evaluar interpretar y resumir datos experimentales para resolver problemas específicos a los alimentos y de la industria alimentaria

CE11 - Identificar y valorar problemas asociados a diferentes alimentos y a su procesado y proponer aquellas medidas necesarias para solventarlos.

CE12 - Ser capaz de reflexionar, analizar y debatir sobre la biotecnología y las ciencias alimentarias así como de preparar informes y exposiciones públicas sobre esta temática

CE13 - Adquisición de habilidades psicomotoras en el ámbito de la investigación en el laboratorio y en las plantas piloto

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 sean 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

G4 - Capacidad para 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

ODS

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
Que el alumno comprenda 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. Y por tanto, es necesario que conozcan qué herramientas de gestión de calidad y seguridad alimentaria son necesarias para conseguir dicho objetivo.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad I Presentación de la asignatura Unidad II. Parte Calidad Tema 1: Concepto de Calidad Tema 2: Calidad Alimentaria Tema 3: Gestión de Calidad Fundamentos, ISO 9001, ISO 9004, EFQM Unidad III. Parte Seguridad Alimentaria Tema 4: Introducción Peligros, Riesgos, Agencias de Seguridad Alimentaria Tema 5: Autocontrol BPB, BPH, PPRs, APPCC, Sistemas integrados (BRC, IFS, ISO 22000...) Tema 6: Análisis de Riesgos Evaluación, gestión y comunicación del riesgo Tema 7: Nuevas herramientas para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria Proyecto Europeo Pathogen Combat
9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto
https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=7445&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 magistrales / discusión dirigida	CE3, CE5, CE11, CB8, G4, G6, G7, G8, G9, ODS	15	22	37
Seminarios prácticos	CE10, CE11, CE12, CE13, CB6-CB10, G1, G2, G4, G5, G6, G7, G8, G9, ODS	9	20	29
Conferencias	CE3, CE5, CE11, CB8 G4, G6, G7, G9, ODS	6	4	10
Visitas	CE10, CE11, CB6-10, G4, G6, G7, G9, ODS	3	3	6
Pruebas de evaluación	Todas	3	15	18
Total		36	64	100

11. Sistemas de evaluación:

La calificación del estudiante 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 cada uno de los procedimientos. Además, los estudiantes deberán de haber entregado y participado en todas las actividades y tareas incluidas en cada uno de los procedimientos de evaluación para que se pueda realizar la ponderación.

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.

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

SEGUNDA CONVOCATORIA

Dentro del procedimiento de evaluación no recuperable en segunda convocatoria "Actividades en equipo", no podrán recuperarse la presencialidad a los seminarios,



charlas y los trabajos realizados en equipo por su propia naturaleza, pero sí se podrá recuperar la parte no presencial con una o varias pruebas escritas definidas por los docentes. La parte no recuperable no supondrá más de un 30 % de la calificación total del procedimiento.

El estudiante deberá presentarse y realizar aquellas pruebas recuperables no superadas al no alcanzar el mínimo exigido siendo el tipo de prueba las que los docentes estimen oportunas, 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 ésta 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
Actividades individuales	30 %	30 %
Actividades en equipo (no recuperable)	40 %	40 %
Prueba de evaluación global	30 %	30 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Los estudiantes deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los procedimientos de evaluación:

- Actividades individuales (cuestionarios): 30% en ambas convocatorias.
- Actividades en equipo se sustituyen por la realización de cuestionarios y/o supuestos prácticos relacionados con las prácticas desarrolladas en el laboratorio y los seminarios prácticos. Los estudiantes deben de asistir al 50% de las sesiones prácticas de la asignatura (visita a la empresa y toma de muestras): 40% en ambas convocatorias.
- Prueba de evaluación global: 30% en ambas convocatorias.

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 horario oficial en la página web del título:

<https://www.ubu.es/master-universitario-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

14. Idioma en que se imparte:

Castellano con posible uso de materiales en inglés (English friendly).