

28939 - Gestión de la calidad de las industrias agroalimentarias

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 28939 - Gestión de la calidad de las industrias agroalimentarias

Centro académico: 201 - Escuela Politécnica Superior

Titulación: 583 - Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Créditos: 6.0

Curso:

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Optativa

Materia:

1. Información básica de la asignatura

Uno de los perfiles profesionales que puede ocupar un graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural es la Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Con esta asignatura se alcanzan las capacidades para desarrollar esta labor en el ámbito de la industria.

El planteamiento de la asignatura está alineado con algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), contribuyendo en cierta medida a su logro:

Objetivo 2: Hambre cero

Meta 2.1. asegurar acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente

Objetivo 3: Salud y bienestar

Meta 3.9. reducir número de muertes y enfermedades por productos químicos peligrosos y contaminación del aire, agua y suelo

Objetivo 12: Producción y consumo responsable

Meta 12.3. reducir pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro.

2. Resultados de aprendizaje

El alumnado, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- Ser capaz de conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en una Industria Agroalimentaria.
- Ser capaz de documentar un sistema de gestión de calidad aplicable a una empresa del sector alimentario normalizado según la ISO 9001 u otros sistemas internacionales.
- Ser capaz de documentar y aplicar a una empresa del sector alimentario la acreditación de acuerdo con la ISO 17025.
- Ser capaz de resolver cuestiones en las que se profundice en aspectos relacionados con los sistemas de aseguramiento y gestión de la calidad en un proceso industrial agroalimentario. Utilización de la norma ISO 22000.
- Ser capaz de explicar y aplicar los distintos sistemas de certificación y acreditación, así como la metodología de validación en los laboratorios encargados del control alimentario.
- Ser capaz de identificar los peligros que pueden estar presentes en la cadena alimentaria y de desarrollar protocolos para controlar su presencia y supervivencia.
- Ser capaz de establecer planes de prerrequisitos con medidas generales de higiene para garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénicos a implantar en las industrias agroalimentarias.
- Ser capaz de aplicar las técnicas de control, aseguramiento y gestión de la calidad en los procesos industriales a través de un sistema de aseguramiento de la calidad APPCC, para reducir al mínimo los gastos de no calidad y los fallos en la producción de las industrias agroalimentarias.

3. Programa de la asignatura

PRIMER BLOQUE

Tema 1. Introducción Calidad

Tema 2. Gestión Calidad. Normas ISO 9000

Tema 3. Norma ISO9001:2008

Tema 4. Garantía calidad analítica

Tema 5. Sistemas Calidad en Laboratorios. Norma UNE-EN ISO17025/2005

Tema 6. Proceso de medida en Química

Tema 7. Materiales de referencia-calibración

Tema 8. Análisis de alimentos

SEGUNDO BLOQUE

Tema 1. Concepto calidad

Tema 2. Política Europea Seguridad Alimentaria

Tema 3. Peligros sanitarios en consumo de alimentos

Tema 4. Planes prerrequisitos

Tema 5. Sistema APPCC

PRÁCTICAS DE LABORATORIO

- Determinación de calidad nutricional en alimentos
- Control de calidad higiénica en alimentos y procesos

4. Actividades académicas

Clases teóricas: 30 horas clases magistrales participativas desarrolladas con el material del ADD.

Clases prácticas: 20 horas. Se desarrollarán protocolos de análisis analizando resultados

Resolución casos: 10 horas. Se explicará el caso planteado y mediante supervisión, se dará resolución al mismo consultando diferentes fuentes bibliográficas.

Con las clases teóricas se da a conocer el concepto calidad y seguridad alimentaria. Se interpreta el marco legislativo que regula la seguridad alimentaria en Europa y se analiza el papel de la industria alimentaria.

Desde el ámbito práctico, se realizan análisis químicos que se aplican en las cadenas alimentarias para conseguir alimentos seguros.

Estudio: 87 horas

Evaluación 3 horas

5. Sistema de evaluación

La evaluación de esta asignatura se desarrollará mediante la realización de una prueba individual escrita sobre el contenido teórico y práctico de la asignatura. Las cuestiones prácticas estarán relacionadas tanto con la materia desarrollada durante los seminarios de aula como con las prácticas de laboratorio.

Las tasas de éxito de la asignatura en los últimos tres años son: 2019/20: 100%; 2020/21: 100%; 2021/22: 100%