



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Veterinaria

Facultad: Facultad de Veterinaria y Ciencias Experimentales

Código: 1262510 **Nombre:** Gestión de la calidad en la industria agroalimentaria

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** No ofertada **Semestre:** 1

Módulo: Módulo de Optatividad

Materia: Alimentación **Carácter:** Optativa

Departamento: Producción Animal y Salud Pública

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte:

Profesorado:



Organización del módulo

Módulo de Optatividad

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Intensificaciones por grupos animales	24,00	Intensificación en clínica de animales exóticos y silvestres	6,00	5/1
		Intensificación en clínica de pequeños animales	6,00	5/1
		Intensificación en la Clínica Equina	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24
		Patología quirúrgica del sistema musculoesquelético en pequeños animales	6,00	5/1
Reproducción y Producción Animal	30,00	El toro de lidia	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24
		Intensificación en acuicultura	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24
		Intensificación en experimentación animal	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24
		Intensificación en producción animal	6,00	5/1
		Tecnología de la reproducción	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24
Alimentación	12,00	Gestión de la calidad en la industria agroalimentaria	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 23/24



Alimentación

Microbiología de los
alimentos

6,00

Esta optativa no se
oferta en el curso
académico 23/24

Conocimientos recomendados

Se recomienda haber cursado las asignaturas Tecnología de los alimentos I y II e Higiene y seguridad alimentaria I y II.

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Ser capaz de redactar y elaborar un buen sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.
- R2 Saber interpretar las diferentes normas de calidad y los requisitos que piden para llevar a cabo su implantación en alguna industria del sector agroalimentario.
- R3 Conocer bien las condiciones higiénico sanitarias que han de cumplir lo establecimientos que se dediquen a realizar alguna actividad de la industria agroalimentaria.
- R4 Tener clara la principal legislación que se aplica en la industria agroalimentaria y tener recursos para localizar la específica de cada sector.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética			X	
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado				X
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía			X	

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG0	Hablar bien en público				X
CG5	Conocer y aplicar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas en todos los ámbitos de la profesión veterinaria y de la salud pública, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.				X
CG6	Desarrollar la práctica profesional con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades relacionadas con el trabajo en equipo, con el uso eficiente de los recursos y en gestión de calidad.				X

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
E55	Conocer y aplicar los componentes y características de los alimentos.				X



E56	Conocer y aplicar los procesos tecnológicos de obtención, conservación y transformación de los alimentos.									X
E57	Conocer y aplicar los cambios, alteraciones y adulteraciones que pueden sufrir.									X
E58	Conocer y aplicar los criterios sanitarios y bases legales de la inspección.									X
E59	Conocer y aplicar la inspección veterinaria ante y post mortem.									X
E60	Conocer y aplicar la inspección de establecimientos y productos.									X
E61	Conocer y aplicar las buenas prácticas higiénicas, análisis de peligros y puntos de control críticos.									X
E62	Conocer y aplicar el control de manipulación y tratamientos.									X
E63	Conocer y aplicar la seguridad alimentaria y salud pública.									X
E64	Conocer y aplicar el análisis de riesgo alimentario: determinación, gestión y comunicación del riesgo.									X
E65	Conocer y aplicar la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias.									X
E66	Conocer y aplicar la dinámica y demografía de la infección y la intoxicación.								X	

TRANSVERSALES		Ponderación			
		1	2	3	4
T1	Capacidad de análisis, síntesis, puesta en práctica de conocimientos para la resolución de problemas y toma de decisiones.			X	
T2	Conocer y aplicar el método científico en la práctica profesional, incluyendo la medicina basada en la evidencia.				X
T3	Conocimientos generales básicos de la profesión veterinaria, especialmente el contexto legal, económico, de administración, y planificación y gestión del tiempo, y de la organización colegial veterinaria, así como la importancia de la calidad y del seguimiento de una estandarización y de protocolos para el ejercicio de la profesión veterinaria.				X



T4	Comunicación fluida, oral y escrita, en la lengua propia, escuchando y respondiendo de forma efectiva, usando un lenguaje apropiado a la audiencia y al contexto.			X
T5	Conocimiento de una segunda lengua, preferentemente la inglesa y, especialmente, en aspectos técnicos relacionados con las ciencias veterinarias.		X	
T6	Utilizar las tecnologías de la información para comunicar, compartir, buscar, recopilar, analizar y gestionar información, especialmente la relacionada con la actividad del veterinario.			X
T7	Capacidad de adaptación a nuevas situaciones, capacidad crítica y autocrítica, ser consciente de las limitaciones personales y comprender cuando y donde buscar y obtener asesoramiento y ayuda profesional.			X
T8	Trabajar de forma eficiente y efectiva, tanto de manera autónoma como siendo miembro de un equipo uni- o multidisciplinar, manifestando respeto, valoración y sensibilidad ante el trabajo de los demás.	X		
T9	Mantener un comportamiento ético en el ejercicio de sus responsabilidades ante la profesión y la sociedad.	X		
T10	Capacidad de aprender, habilidad de investigar, ser consciente de la necesidad de mantener actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes de las competencias profesionales mediante un proceso de formación continuada.			X
T11	Habilidad para trabajar en un contexto internacional, apreciando la diversidad y multiculturalidad, mediante el conocimiento de culturas y costumbres de otros países.		X	



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
	20,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías, mediante la participación, resolución de problemas con el ordenador y realización de los informes correspondientes.
	40,00%	Evaluación del trabajo práctico en el laboratorio a través del cual deberá demostrar las competencias adquiridas y que es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio.
	20,00%	Evaluación de trabajos en grupo mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, mediante la entrega de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.
	20,00%	Evaluación de aquellas actividades en las que el alumno de forma individual deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, mediante la entrega de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones



CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Actividad formativa presencial orientada preferentemente a la obtención de competencias de adquisición de conocimientos. Se caracteriza porque se habla a los estudiantes. También llamada clase magistral o expositiva, hace referencia a la exposición oral realizada por el profesor, (con apoyo de pizarra, ordenador y cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.), ante un grupo de estudiantes. Son sesiones expositivas, explicativas o demostrativas de contenidos. El tamaño del grupo es el aforo o capacidad física del aula, por tanto, el grupo es único.
- M2 Actividad formativa presencial orientada preferentemente a la obtención de competencias de aplicación de los conocimientos y de investigación. Se construye conocimiento a través de la interacción y la actividad. Consistentes en sesiones monográficas supervisadas con participación compartida (Profesores, estudiantes, expertos). El tamaño del grupo es variable, desde un gran grupo hasta grupos pequeños, no inferiores a 6 estudiantes para que exista interacción. La evaluación se realizará mediante registros de seguimiento por parte del profesor. Deberá tenerse en cuenta la participación y el desarrollo de la capacidad para problematizar.
- M6 Actividad formativa presencial de trabajo en grupos que se desarrolla en el Laboratorio. Incluye las sesiones donde los estudiantes desarrollan activamente y de forma autónoma, supervisados por el profesor, experimentos de laboratorio, hacen disecciones o utilizan los microscopios para el estudio de muestras histológicas o histopatológicas. Así mismo incluye el trabajo con animales sanos, con objetos, productos, cadáveres (ej.: manejo animal, prácticas de bacteriología, fisiología o bioquímica, inspección de carnes, etc). Se correspondería con "Supervised practical non-clinical animal work", tipo e2, de la evaluación europea de la EAEVE. El tamaño del grupo es variable, en un rango de 10-20 alumnos.



- M8 Conjunto de actividades formativas presenciales llevadas a cabo por el profesor de atención personalizada al estudiante o en pequeños grupos con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se persigue asegurar que la educación sea, verdaderamente, una formación integral del alumno y no quede reducida a un trasvase de información. Se trata, por tanto, de una relación personalizada de ayuda en la que el profesor tutor atiende, facilita y orienta a uno o varios estudiantes en el proceso formativo.
- M11 Actividades formativas de trabajo autónomo referidas al estudio personal, o la preparación de trabajos de curso individuales. Se evaluará la preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas seminario y/o tutorías. La evaluación de los trabajos presentados se realizará teniendo en cuenta la estructura del trabajo, la calidad de la documentación, la originalidad, la ortografía y la presentación.



ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Clases teóricas (CT) M1	R1, R2, R3, R4	37,50	1,50
Seminarios (S) M1	R2, R3	12,50	0,50
Práctica en Aula (CPA) M2, M6	R2, R3	62,50	2,50
Práctica de Informática (CPI) M2	R4	12,50	0,50
Práctica de Laboratorio (CPL) M6	R3	2,50	0,10
Tutorías (T) M8	R1, R2, R3, R4	2,50	0,10
Evaluación (Ev) M11	R1, R2, R3, R4	5,00	0,20
TOTAL		135,00	5,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Trabajo en grupo M6	R2, R3, R4	7,50	0,30
Trabajo individual M11	R1, R4	7,50	0,30
TOTAL		15,00	0,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
INTRODUCCIÓN	Tema 1. Introducción a los sistemas de gestión de la industria agroalimentaria Tema 2. Condiciones higiénico sanitarias de la industria agroalimentaria. Maquinaria empleada con mayor frecuencia Tema 3. Papeles de los diferentes agentes implicados en la implantación, seguimiento, certificación y verificación de la correcta aplicación de los sistemas de gestión de calidad Tema 4: Entidades de certificación y de acreditación
SISTEMAS DE AUTOCONTROL OBLIGATORIO EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	Tema 5. Requisitos Generales de Higiene y Trazabilidad (RGHT): requisitos para las diferentes industrias. Tema 6. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): elaboración de tablas e identificación de Puntos de Control Críticos (PCC) y de Requisitos de Higiene Operativos (RHO)
NORMAS DE CALIDAD	Tema 7. Normas ISO: UNE-EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 22000:2005, Esquema FSSC 22000 Tema 8. International Featured Standards(IFS) Tema 9. BRC Global Standards Tema 10. Global.G.A.P.



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
INTRODUCCIÓN	5,00	10,00
SISTEMAS DE AUTOCONTROL OBLIGATORIO EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	32,50	65,00
NORMAS DE CALIDAD	30,00	60,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Eduardo Montes, Irene Lloret y Miguel Ángel López. (2009) Diseño y gestión de cocinas. manual de higiene alimentaria y aplicada al sector de la restauración. Díaz de Santos
Mortimore, S. HACCP. (2001) Enfoque práctico. Acribia
Norma UNE-EN ISO 9001. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos
Norma UNE-EN ISO 22000. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria
IFS Norma para auditar la seguridad y calidad de los productos alimenticios
BRC estándar para la seguridad alimentaria
GLOBAL G.A.P.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Couto, I. (2008) Auditoría del Sistema APPCC. Como verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos

Webs de interés

OMS: <http://www.who.int/fsf>
Codex Alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>
Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.eu.int>
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
Dirección General de Salud Pública de Valencia: <https://www.sp.san.gva.es/>
European Commission about Health and Food Safety:
http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm
Boletín Oficial del Estado: https://www.boe.es/diario_boe/
Diario Oficial de la Unión europea: <http://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>
Federación de Asociaciones de celíacos de España (FACE): <http://www.celiacos.org/>
Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y al Látex (AEPNAA): <http://www.aepnaa.org/>
MAPAMA: <http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/empleo-publico/>



Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquellos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:



2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

- No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: