



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 24/25
		Patología quirúrgica del sistema musculoesquelético en pequeños animales	6,00	5/1
Reproducción y Producción Animal	30,00	El toro de lidia	6,00	5/1
		Intensificación en acuicultura	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
		Intensificación en experimentación animal	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
		Intensificación en producción animal	6,00	5/1
		Tecnología de la reproducción	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
Alimentación	12,00	Gestión de la calidad en la industria agroalimentaria	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25
		Microbiología de los alimentos	6,00	Esta optativa no se oferta en el curso académico 24/25



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 los 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



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:

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”. De forma excepcional, se podrán asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizarán según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

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/>