DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: CALIDAD ALIMENTARIA
Código: 8667
Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN **Curso:**
Créditos ECTS: 5 **Horas de trabajo presencial:** 50
Porcentaje de presencialidad: 40% **Horas de trabajo no presencial:** 75
Plataforma virtual: MOODLE

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

Nombre: VIOQUE AMOR, MONSERRAT
Centro: Facultad de Veterinaria.
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo. Planta primera.
e-Mail: bt1viamm@uco.es **Teléfono:** 957218081

Otro profesorado que imparte la asignatura

Nombre: FERRER BAS, SUSANA
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo.
e-Mail: bt1febas@uco.es **Teléfono:** 957 21 20 57

Nombre: GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA
Centro: E.T.S. Ingeniería Agronomica y de Montes
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo. Planta baja.
e-Mail: bt1gasoh@uco.es **Teléfono:** 957 21 21 02

Nombre: RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR
Centro: E.T.S. Ingeniería Agronomica y de Montes
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo. Planta baja.
e-Mail: bt2rupem@uco.es **Teléfono:** 957 21 21 02

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo. Planta primera.
e-Mail: bt1moror@uco.es **Teléfono:** 957 21 20 01
URL web: http://rafaelmorenorojas.es

Nombre: RINCON LEON, FRANCISCO
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo. Planta primera.
e-Mail: bt1rilef@uco.es **Teléfono:** 957 21 20 08

Nombre: SANCHEZ PINEDA DE INFANTAS, MARIA TERESA
Centro: E.T.S. Ingeniería Agronomica y de Montes
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Darwin C1 anexo.
e-Mail: bt1sapim@uco.es **Teléfono:** 957 21 25 76

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

OBJETIVOS

Conocer la importancia de los sistemas de gestión de calidad como herramientas básicas para potenciar un sector vitivinícola y agroalimentario competitivo a nivel internacional

COMPETENCIAS

CB4	Capacidad para la dirección general, dirección técnica y dirección de proyectos de investigación, desarrollo e innovación, en empresas y centros tecnológicos, en el ámbito de la Agroalimentación
CB6	Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática del campo de estudio de la agroalimentación y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.
CE4	Capacidad para asegurar, gestionar, auditar y certificar la calidad de los alimentos
CU1	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.
CU2	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.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Normalización y calidad de alimentos (I); diseño de experimentos como estrategia experimental
- Normalización y calidad de alimentos (II); diseño de experimentos de sondeo y de optimización
- Normas ISO 9000. Análisis de su interés en la industria agroalimentaria
- ISO 9001 Implantación
- Ejemplo implantación ISO 9001 empresa agroalimentaria
- Normas ISO 9000 y sistemas de calidad
- Documentación e implantación del sistema de gestión de calidad
- Certificación de la producción agroalimentaria
- Acreditación de la producción agroalimentaria
- ISO 14001. sistemas de gestión ambiental. Introducción y requisitos
- ISO 14001. Implantación, mantenimiento e integración
- ISO 14001. Certificación y registro: casos prácticos
- Ejemplo de aplicación en la industria agroalimentaria
- Estudio de los fundamentos de la norma ISO 17025 para acreditación de laboratorios de ensayos y calibración
- Aplicación ISO 17025. Implantación
- Aplicación ISO 17025. Acreditación
- Ejemplo gestión laboratorio agroalimentario y vitivinícola. Introducción. Tipos de calidad

2. Contenidos prácticos

- Introducción a la cata de alimentos
- Visitas a industrias Alimentarias.

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Las actividades en laboratorio se refieren a las prácticas de análisis sensorial.

Las salidas hacen referencia a visitas a industrias agroalimentarias.

Habitualmente las salidas de varias asignaturas se agrupan en el tiempo para un mejor aprovechamiento de los recursos y los desplazamientos.

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	*1*
Conferencia	*2*
Debates	*2*
Laboratorio	*10*
Lección magistral	*30*
Taller	*4*
Tutorías	*1*
Total horas:	50

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*5*
Consultas bibliográficas	*10*
Estudio	*60*
Total horas:	75

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Cuaderno de Prácticas
Dossier de documentación - *http://www3.uco.es/moodle/*

Aclaraciones:

El cuaderno de prácticas lo elabora el alumno con la información recopilada en prácticas.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	60%
Informes/memorias de prácticas	10%
Listas de control	10%
Trabajos y proyectos	20%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *Todas las calificaciones se mantendrán durante el curso*

Aclaraciones:

Los porcentajes indicados son orientativos ya que en función de temas emergentes de interés que se traten en clases teóricas, actividades prácticas extra que puedan surgir, viajes, etc. pueden intervenir nuevos elementos en la evaluación que no están previstos y por tanto variar los porcentajes asignados.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Abril Sánchez, C.E. y Enríquez Palomino, A. (2006). Manual para la integración de sistemas de gestión: calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Fundación CONFEMETAL., Madrid

AENOR. (2010). Gestión de la calidad. 4ª edición AENOR, Madrid.

Andrés Quijano Ponce de León (2009). Normas ISO 14000. Recurso electronico. Santa Fe, Arg. : e-libro, 2011.Final del formulario

Block, M.R. y Marash I.R. (2004). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundación Confemetal, Madrid.

Block, Marilyn R. y Marash, I. Robert. (2004).Integración de la ISO 14001 en un Sistema de Gestión de Calidad (2ª Edición). Fundación Confemetal

Bolton, A. (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.

Calvo, F. (1992). Estadística Aplicada. Ediciones Deusto. Bilbao.

Compañó Beltrán, R., Ríos Castro, A. (2002). Garantía de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. Ed. Síntesis S.A., Madrid.

Control de calidad. Editorial Alianza Editorial, Colección Alianza Universidad Textos.Madrid.

Grant, L. y Leavenworth, R. (1986). Control estadístico de calidad. Editorial CECSA. México.

Ishikawa, K. (1994). Introducción al control de calidad. Editorial Díaz de Santos. Madrid. edición. Editorial McGraw Hill. Madrid.

ISO. Gestión medioambiental e ISO 14000. (1999). AENOR, Madrid.

Juran, J.M. y Gryna, F.M. (1993). Manual de Control de Calidad. Volúmenes I y II. 4ª

Levinson, William A. (2002). ISO 9000 en primera línea.Editorial Acribia, S.A.

Peña Sánchez de Rivera, D. (1994). Estadística. Modelos y Métodos. Tomo I. Segunda parte: Control de calidad. Editorial Alianza Editorial, Colección Alianza Universidad Textos. Madrid.

Phillips, A.W. (2010). Cómo gestionar con éxito una auditoría interna conforme a ISO 9001:2008. AENOR, Madrid.

Robinson, G. y Roberts, H. (1999). ISO 14001 EMS: Manual de sistemas de Gestión Madioambiental. Editorial: Paraninfo.

Rubio Romero, J.C. (2002). Gestión de la prevención de riesgos laborales: OHSAS 18001 - directrices OIT para su integración con calidad y medioambiente. Ediciones Díaz de Santos, Madrid.

2. Bibliografía complementaria: