



1. DATOS GENERALES

Asignatura: CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGRARIOS	Código: 60422
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 379 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (AB)	Curso académico: 2019-20
Centro: 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG	Grupo(s): 10 11
Curso: 3	Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: JOSE EMILIO PARDO GONZALEZ - Grupo(s): 10 11

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Manuel Alonso Peña. Planta alta, 1º módulo	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053246	jose.pgonzalez@uclm.es	Catedrático de Universidad Lunes: 8:30-10:30. Martes 8-10; 12:30-14:30.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido requisitos previos obligatorios, pero se recomienda a los alumnos conocimientos básicos de biología, química, física y estadística.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura es de gran interés en el Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria, ya que en ella los alumnos aprenden la importancia del Control de Calidad en la industria alimentaria, así como la implantación y seguimiento de los sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad.

Los futuros Graduados en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria deben tener una formación sólida en materias relacionadas con el control de calidad en la industria de alimentos, puesto que cada vez se otorga mayor importancia a este aspecto, ya que algunas de sus competencias profesionales se refieren a la Gestión de la calidad, análisis de alimentos y aseguramiento de la trazabilidad.

La asignatura de Control de Calidad de Productos Agrarios presenta relación con otras asignaturas impartidas en el Plan de Estudios como: Industrias Derivadas de los Productos Animales, Industrias Derivadas de los Productos Vegetales, Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios y Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E50	Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria
E51	Análisis de alimentos
E52	Trazabilidad
G01	Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G02	Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G10	Trabajo en equipo
G11	Habilidades en las relaciones interpersonales
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G21	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22	Conocimientos básicos de la profesión
G29	Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G31	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Aprender las normas de calidad que se aplican a los productos agroalimentarios.

Conocer y gestionar las categorías de los alimentos, los fundamentos del muestreo y la implementación de las técnicas de análisis rápidas de los alimentos.

Conocer el concepto de calidad, control de calidad y gestión y aseguramiento de la calidad.

Conocer los controles de calidad físico, químico y organoléptico que se aplican a los productos agroalimentarios.

Conocer los controles de calidad que se aplican a los principales productos agroalimentarios castellano-manchegos.

6. TEMARIO

Tema 1: La calidad y su evaluación

Tema 2: El color de los productos agrarios

Tema 3: La textura de los productos agrarios

Tema 4: Composición química de los productos agrarios

Tema 5: Olor, aroma, sabor y flavor de los productos agrarios

Tema 6: Evaluación sensorial. I. Los jueces y las condiciones de la prueba

Tema 7: Evaluación sensorial. II. Las pruebas sensoriales

Tema 8: Control de calidad en el aceite de oliva virgen

Tema 9: Control de calidad en vinos

Tema 10: Control de calidad en carnes y derivados cárnicos

Tema 11: Prácticas

Tema 11.1 Análisis instrumental del color

Tema 11.2 Análisis instrumental de la textura

Tema 11.3 Sabores y olores básicos- patrones

Tema 11.4 Evaluación sensorial (prueba preferencia/escala hedónica)

Tema 11.5 Evaluación sensorial en aceite de oliva virgen

Tema 11.6 Evaluación sensorial en vinos

Tema 11.7 Elaboración de licores

Tema 11.8 Videos informativos sobre D.O. de vinos

Tema 11.9 Evaluación sensorial de vinos castellano-manchegos

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

La calidad y su evaluación: Tema 1.

El color de los productos agrarios: Tema 2.

La textura de los productos agrarios: Tema 3.

Olor, aroma, sabor y flavor de los productos agrarios: Tema 5.

Evaluación sensorial: Los jueces y las condiciones de la prueba: Tema 6.

Las pruebas sensoriales: Tema 7.

Las normas de calidad en los productos agrarios: Tema 1.

Control de calidad en productos agrarios de interés regional: Temas 8, 9 y 10.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	1.5	37.5	S	N	S	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E50 E51 E52 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G10 G11 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.6	15	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E50 E51 E52 G01 G02 G04 G05 G06 G07 G08 G13 G14 G18 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.1	2.5	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G07 G10 G11 G13 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	3.2	80	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	E50 E51 E52 G01 G02 G03 G04 G05 G06 G07 G08 G13 G14 G18 G20 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.2	5	S	N	S	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	E50 E51 E52 G03 G04 G06 G10 G13 G21 G22 G29 G31 G33 G34	0.4	10	S	N	S	
Total:			6	150				

Créditos totales de trabajo presencial: 2.4	Horas totales de trabajo presencial: 60
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6	Horas totales de trabajo autónomo: 90

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
	Valoraciones		
Sistema de evaluación	Estudiante presencial	Estud. semipres.	Descripción
Pruebas de progreso	75.00%	0.00%	Se realizarán 3 pruebas de progreso para evaluar la enseñanza presencial teórica (25%; 25%; 25%)
Elaboración de memorias de prácticas	25.00%	0.00%	Los alumnos presentarán una memoria de prácticas para ser evaluada su enseñanza presencial práctica (25%)
Total:	100.00%	0.00%	

Crterios de evaluaci3n de la convocatoria ordinaria:

- Para poder presentarse a una prueba de progreso, el alumno deber1 haber asistido, como m3nimo, al 60% de las clases propias de dicha prueba.
- Los alumnos presenciales que suspendan 1 prueba escrita parcial sobre la formaci3n te3rica, en el examen ordinario tendr1n que examinarse de dicha prueba.
- Los alumnos presenciales que suspendan 2 3 pruebas escritas parciales sobre la formaci3n te3rica, en el examen ordinario tendr1n que examinarse de las 3 pruebas escritas parciales sobre la formaci3n te3rica.
- Los alumnos presenciales que no realicen el 60% de las pr1cticas o suspendan en la presentaci3n del cuaderno de pr1cticas, tendr1n que realizar un examen pr1ctico relativo a las pr1cticas programadas o presentar nuevamente el cuaderno, respectivamente.
- Para aprobar la asignatura, los alumnos presenciales tendr1n que tener aprobadas las 3 pruebas escritas parciales realizadas sobre la formaci3n te3rica y haber realizado el 60% de las pr1cticas y tener evaluado positivamente el cuaderno de pr1cticas presentado.
- En el caso de los alumnos semipresenciales, para aprobar la asignatura tendr1n que aprobar un examen te3rico, que incluya preguntas relativas a la formaci3n te3rica, y otro pr1ctico, que incluya preguntas relativas a las pr1cticas programadas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

- Similar a la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSI3N TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluaci3n]	6
Estudio o preparaci3n de pruebas [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	80
Elaboraci3n de memorias de Pr1cticas [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	10
Tema 1 (de 11): La calidad y su evaluaci3n	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	2
Tema 2 (de 11): El color de los productos agrarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	3
Tema 3 (de 11): La textura de los productos agrarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	3
Tema 4 (de 11): Composici3n qu3mica de los productos agrarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	3
Tema 5 (de 11): Olor, aroma, sabor y flavor de los productos agrarios	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	1
Tema 6 (de 11): Evaluaci3n sensorial. I. Los jueces y las condiciones de la prueba	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	3
Tema 7 (de 11): Evaluaci3n sensorial. II. Las pruebas sensoriales	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	3
Tema 8 (de 11): Control de calidad en el aceite de oliva virgen	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	6
Tema 9 (de 11): Control de calidad en vinos	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lecci3n magistral]	5
Tema 10 (de 11): Control de calidad en carnes y derivados cárnicos	
Actividades formativas	Horas

Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1
Tema 11 (de 11): Prácticas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	24
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	24
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	80
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Rosenthal, A.J.	Textura de los alimentos	Acribia, S.A.	Zaragoza	84-200-0950-4	2001	Bibliografía básica
Varnam, A.H., Sutherland, J.P.	Carne y productos cárnicos: Tecnología, química y microbiología	Acribia, S.A.	Zaragoza		1997	Bibliografía básica
Calcerrada, A., Pardo, J.E., Serrano, E., Gómez, R., González, M.E.	Control de calidad de vinos y mostos en bodega.	UCAMAN	Ciudad Real	84-605-4456-7	1995	Bibliografía aplicada
Cheftel, J., Cheftel, H., Besançon, P.	Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. I y II.	Acribia, S.A.	Zaragoza	84-200-0444-8	1992	Bibliografía básica
Fálder, A.	Enciclopedia de los alimentos	Mercasa	Madrid	84-932741-4-3	2007	Bibliografía básica
Kuppers, H.	Atlas de colores	Blume	Barcelona	84-8076-420-1	2002	Bibliografía básica
Lewis, M.J.	Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado	Acribia, S.A.	Zaragoza	97-884-2000-744-1	1993	Bibliografía básica
Pardo, J.E., Calcerrada, A., Alvarruiz, A.	La calidad en el aceite de oliva virgen	UCAMAN	Jaén	84-8497-910-5	1998	Bibliografía aplicada
Rivera, L.M.	Gestión de la calidad agroalimentaria	AMV & Mundi-Prensa	Madrid		1995	Bibliografía básica
Anzaldúa, A.	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica	Acribia, S.A.	Zaragoza	84-200-0767-6	1994	Bibliografía básica