



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: CALIDAD, ESTABILIDAD Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Código: 310841

Tipología: OBLIGATORIA

Créditos ECTS: 6

Grado: 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD

Curso académico: 2021-22

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR.

Grupo(s): 20

Curso: 1

Duración: Primer cuatrimestre

Lengua principal de impartición: Español

Segunda lengua:

Uso docente de otras lenguas:

English Friendly: S

Página web:

Bilingüe: N

Profesor: MARIA AREVALO VILLENA - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	Solicitar cita previa
Profesor: PILAR FERNANDEZ-PACHECO RODRIGUEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Sabatini. Despacho 26	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	5486	Pilar.FRodriguez@uclm.es	
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanesa.Mancebo@uclm.es	
Profesor: MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	
Profesor: ANGEL RIOS CASTRO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Alberto Magno	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3405	angel.rios@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

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

La asignatura Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos proporciona competencias para la elaboración de alimentos de alta calidad y para la gestión de la calidad en el sector de la alimentación. Aporta además una formación especializada de los avances y retos en la estabilidad de componentes y alimentos durante su vida útil, de microbiología predictiva y seguridad alimentaria para garantizar el mantenimiento de la calidad de los productos hasta su consumo final.

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

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB07	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
CB08	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
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
E01	Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.
E02	Conocer y saber aplicar los sistemas de gestión de la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la seguridad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido.
T01	Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.
T03	Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocer los riesgos y peligros emergentes para garantizar la seguridad alimentaria en la producción, transformación y comercialización de un alimento.

Conocer los riesgos y peligros emergentes, que surgen como resultado de la elaboración de nuevos productos y la aplicación de tecnologías novedosas, para

garantizar la seguridad alimentaria mediante métodos rápidos de detección.

Conocer las posibilidades y ventajas del empleo de la calidad como estrategia de diferenciación, más allá de las figuras legislativas actualmente en vigor. Predecir y controlar el comportamiento microbiano y la vida útil de un alimento, sirviéndose de herramientas que incluyen programas predictivos especializados.

Saber gestionar el proceso de acreditación de la competencia de los laboratorios de ensayo.

Valorar la estabilidad de los componentes de los alimentos durante su proceso de elaboración y vida comercial para garantizar su calidad hasta su consumo final, haciendo uso de las nuevas tecnologías implicadas en cada uno de los sectores de la industria.

Adquirir los conocimientos necesarios para la integración de los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Estar al tanto de la actividad y avances de plataformas que a nivel mundial o europeo persiguen este objetivo.

6. TEMARIO

Tema 1: Integración de sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Tema 2: Gestión de los laboratorios de ensayo

Tema 3: Estabilidad de los alimentos y predicción de vida útil

Tema 4: Retos de la seguridad alimentaria

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		0.88	22	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.24	6	S	N	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Estudio de casos		0.08	2	S	N	
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]			1.32	33	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		0.48	12	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.92	73	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.08	2	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 1.28							Horas totales de trabajo presencial: 32
Créditos totales de trabajo autónomo: 4.72							Horas totales de trabajo autónomo: 118

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Portafolio	40.00%	40.00%	Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios online, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual
Pruebas de progreso	60.00%	60.00%	Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

La información relativa a cada una de las actividades que componen el portafolio estará disponible en la aplicación informática moodle con el objetivo de que todos los alumnos tengan acceso a ella.

La entrega de las actividades que componen el portafolio es obligatoria para aprobar la asignatura

Evaluación no continua:

Se tendrán en cuenta los mismos criterios que los explicados para la evaluación continua.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

A la convocatoria extraordinaria se va con toda la materia, no se guarda ninguna parte "aprobada" de la convocatoria ordinaria ni de años anteriores.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

No existen

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
ICMSF	Microrganismos de los Alimentos 7. Análisis microbiológicos en la gestión de la seguridad alimentaria	Acribia	Zaragoza		2002	
McKellar, R.C. y X. Lu	Modeling microbial responses in foods	CRC Press		Florida	2004	
Perez-Rodríguez, F y Valero, A	Predictive Microbiology in Foods. Series: Springer Brief in Food, Health and Nutrition	Springer	New York		2013	
R. Compañó, A. Rios	Garantía de Calidad en los Laboratorios	Síntesis	Madrid		2002	