

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** GESTIÓN DE LA CALIDAD**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 400 - GRADO EN ENOLOGÍA**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Curso:** 4**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 58536**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2022-23**Grupo(s):** 20**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N**Profesor:** ANTONIA GARCIA RUIZ - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Antonia.GRuiz@uclm.es	SE INDICARÁ AL INICIO DEL CURSO EN CAMPUS VIRTUAL

2. REQUISITOS PREVIOS

El plan de estudios no establece ningún requisito previo para cursar esta asignatura. Se recomienda a los alumnos haber cursado las asignaturas de Química I y II, Bioquímica, Microbiología y Seguridad alimentaria en la Industria Enológica.

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

La gestión de la calidad se puede definir como el conjunto de acciones planificadas y sistemáticas necesarias para proporcionar la confianza adecuada de que un producto o servicio satisfará los requisitos prefijados sobre la calidad. Las actividades relacionadas con el Control de Calidad y la Seguridad alimentaria han experimentado un importante avance en los últimos años. Principalmente, los relacionados con la implantación de las normas internacionales para la consecución de calidad total (Normas ISO), y el Sistema APPCC Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), todos ellos orientados a la producción de alimentos seguros y a satisfacer la demanda cada vez más exigente del consumidor.

Los contenidos impartidos en esa asignatura del Grado ayudarán a conseguir una visión global del concepto de gestión de calidad alimentaria aplicada a la industria enológica y a conocer los peligros asociados al producto para implantar los sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria según la legislación vigente.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR**Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.
CE09	Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados en la cadena de producción, especialmente en los puntos críticos, así como el control y formación de los trabajadores y las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el puesto de trabajo según los requisitos de seguridad alimentaria en una empresa vitivinícola.
CE10	Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT01	Conocer una segunda lengua extranjera.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS**Resultados de aprendizaje propios de la asignatura****Descripción**

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar un plan de gestión de la calidad en la industria enológica.

Ser capaz de realizar un plan de higienización en una industria del sector enológico, y llevarlo a cabo.

Conocer todos aquellos peligros biológicos y no biológicos que pueden afectar a la vid y al vino y tener la capacidad para prevenir su formación o

contaminación.

Estar capacitado para implantar sistemas de acreditación de la calidad de laboratorios y productos del sector enológico.

6. TEMARIO

Tema 1: Principios de legislación en la industria alimentaria

Tema 2: Definición de calidad. Evolución histórica del concepto de calidad. Concepto de calidad agroalimentaria. Criterios de calidad alimentaria.

Tema 3: Etiquetado en la industria alimentaria: particularidades en la industria enológica. Legislación.

Tema 4: Los aditivos en la industria alimentaria. clasificación de los aditivos. Aditivos en la industria enológica. Aromas. Enzimas. Legislación.

Tema 5: Impurezas, contaminantes y residuos en la industria enológica. Legislación.

Tema 6: Sistemas de gestión de la calidad alimentaria: Principios básicos. Desarrollo del sistema. Certificación y acreditación

Tema 7: Prerequisitos en los sistemas de aseguramiento y gestión de calidad alimentaria: Aplicación a la industria enológica

Tema 8: Sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria: aplicación a la industria enológica

Tema 9: Sistemas de gestión de la calidad alimentaria: aplicación a la industria enológica. Normas ISO, BRC, IFS, otros.

Tema 10: Calidad diferenciada en la industria enológica.

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	CE08 CE09 CE10 CT01 CT02 CT04	1.48	37	S	N	Lección magistral participativa en la que se fomentará el debate en clase. Se analizarán los aspectos teóricos de la asignatura empleando diferentes metodologías para la comprensión del programa de la asignatura. Actividad no recuperable
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	CB02 CB03 CE08 CE09 CE10 CG04 CT01 CT02 CT04	0.5	12.5	S	S	Resolución de supuestos prácticos relacionados con el programa de la asignatura.
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CB04 CE08 CE09 CE10 CG04 CT01 CT02 CT04	0.3	7.5	S	N	Trabajo tutorizado sobre diferentes temas propuestos y exposición en clase. Esta actividad se podrá recuperar mediante una prueba de evaluación escrita
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB03 CB05 CG01 CT01 CT02	3.6	90	N	-	Trabajo independiente y autónomo de los alumnos para la preparación de las pruebas de evaluación
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB03 CB05 CE08 CE09 CE10	0.12	3	S	S	Prueba de evaluación en las convocatorias oficiales.
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 (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
Prueba final	70.00%	70.00%	Se realizarán una prueba final sobre los contenidos teóricos de la asignatura
Elaboración de trabajos teóricos	10.00%	5.00%	Realización de un trabajo individual o colectivo tutorizado (evaluación continua) o individual (evaluación no continua).
Resolución de problemas o casos	20.00%	25.00%	Se valorará la resolución de supuestos 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:

Se realizará un examen final en el que se evaluarán las competencias que debe adquirir el estudiante en esta asignatura. Dicho examen abarcará todos los ítems teórico-prácticos considerados en la evaluación continua. Para aprobar la asignatura, la calificación del examen será igual o superior a 4.00 puntos sobre 10.00. A partir de esa calificación, se sumarán las calificaciones de todos los ítems propuestos.

Evaluación no continua:

Se realizará mediante una prueba final de la parte teórica de la asignatura y un examen de los supuestos prácticos propuestos.

Se considerará aprobado el examen cuando la calificación sea igual o superior a 4.00 puntos sobre 10.00 en cada una de las partes evaluadas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se aplicarán los mismos criterios que en la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se realizará un examen final en el que se evaluarán las competencias que debe adquirir el estudiante en esta asignatura. Se considerará aprobado el examen cuando la calificación sea igual o superior a 5.00 puntos sobre 10.00 en cada una de las partes evaluadas.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	12.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	7.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	7.5
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	12.5
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
Bolton, A.	Quality management sustems for the food industry. A Guido to ISO 9000	Blackie Academic and professional			1997
Mortimore, S.	HACCP	Diaz de Santos			2004
	Codex Alimentarius				Organismos internacional FAO/OMS de Legislación Alimentaria
	https://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/				
Ferrandis Garcia-Aparisi, G.	Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria	Sintesis			2019
Rivera Vilas, L.M.	Gestión de la calidad Agroalimentaria	AMV ediciones			1994
	AECOSAN. Agencia Española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición				Ministerio de consumo.
	https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/				
Newslow, d.L.	The ISO 9000 quality system. Aplication in food and technology	John Willey and Sons			2001
Forsythe, S.J. y Hayes, P.R.	Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP. 2ª ed.	Acibia			2007
Multon, J.L.	Quality control for foods and agricultural products	VCH Publishers			1996
Wright, N.	ISO 9000 in the food industry	Diaz de Santos			2004
Hubbard Merton, R.	Statistical quality control for te food industry	Springer US		978-1-4613-4944-0	2012
Hubbard Merton, R.	Choosing a quality control system	Technomic Publising			1999