

Análisis y Control de Calidad

Número total de créditos ECTS	6	
Tipología	Obligatoria	
Organización temporal	Curso 3; Semestre 5	
Modalidad	Presencial y Virtual	
Idioma	Castellano	
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de análisis químico de alimentos. • Técnicas de análisis microbiológico de alimentos. • Evaluación sensorial de alimentos. • Análisis nutricional de alimentos. • Interpretación de resultados de laboratorio. • Implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). 	
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	CC30 Conocer los métodos y técnicas de análisis de la calidad de los alimentos desde diferentes perspectivas, incluyendo análisis químicos, microbiológicos, sensoriales y nutricionales. / Know the methods and techniques for analyzing food quality from different perspectives, including chemical, microbiological, sensory, and nutritional analyses.
	Habilidades y destrezas	HD15 Implementar los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que garantice la inocuidad de los alimentos. / Implement food safety management systems, such as Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), to ensure food safety.
	Competencias	CP03 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. / Collaborate in the implementation of quality systems. ORDEN CIN 730/2009 CP04 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. / Evaluate, control, and manage aspects of traceability in the food chain. ORDEN CIN 730/2009 CP05 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. / Provide scientific and technical advice on food products and their development. ORDEN CIN 730/2009 CP06 Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. / Evaluate the compliance of such advice. ORDEN CIN 730/2009
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA		
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar análisis químicos, microbiológicos, sensoriales y nutricionales para evaluar la calidad de los alimentos. • Interpretar los resultados de los análisis y aplicar normativas de calidad en la industria alimentaria. • Aplicar planes de APPCC para garantizar la seguridad alimentaria. • Evaluar la efectividad de los sistemas de control de calidad en la producción y manejo de alimentos. 		

	Actividades formativas		Horas totales		
Modalidad Presencial	Clases Expositivas		36		
	Seminarios		2		
	Clases prácticas		10		
	Prácticas de laboratorio		10		
	Tutorías		12		
	Trabajo autónomo		76		
	Prueba de evaluación final		4		
	Total		150		
		Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO	
		Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50	
		Resolución de problemas	10	30	
		Estudio de casos - Proyectos	10	30	
		Otras actividades de evaluación continua	0	10	
	Total	70	120		

Modalidad Virtual	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas	3	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	10	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	10	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	0	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
Total	150		
Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO	
Evaluación Final: prueba o examen	50	50	
Resolución de problemas	10	30	
Estudio de casos - Proyectos	10	30	
Otras actividades de evaluación continua	0	10	
Total	70	120	