

ADENDA DE LA GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA  
**GESTIÓN Y CALIDAD ALIMENTARIA**

Curso 2019-2020

(Fecha de aprobación de la adenda por Junta de Dirección: 27/04/2020)

GRADO EN EL QUE SE IMPARTE		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.			
MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	4º	2º	6	OBLIGATORIA

ATENCIÓN TUTORIAL	
HORARIO	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL
Prof. Cristina Samaniego Sánchez: Lu, Ma y Ju: 12.30-14.30  Prof. Rosa María Blanca Herrera: Martes 9,30-10,30 y 11,30-12,30. Miércoles 11,30-13h., Jueves 9,30- 10,30 y 11,30-13h.	Correo electrónico ( <a href="mailto:csama@ugr.es">csama@ugr.es</a> ; <a href="mailto:rblanca@ugr.es">rblanca@ugr.es</a> ) Plataforma PRADO  <a href="https://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1920.pdf">https://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1920.pdf</a>
ADAPTACIÓN DEL TEMARIO TEÓRICO Y PRÁCTICO	
El Temario tanto teórico como práctico se mantiene en su totalidad.	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE	
Si bien se mantiene el Temario Práctico, dada la imposibilidad de la defensa presencial globalizada (trabajo cooperativo) de los trabajos realizados por los alumnos, dichos trabajos se dispondrán en la plataforma PRADO, tomando en consideración el contenido, bibliografía y nivel de plagio.	
MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN NO PRESENCIAL	
Se mantiene el sistema de Evaluación parcialmente continua. La primera parte al ser una asignatura que se imparte de forma intensiva en 2 meses, se pudo llevar a cabo de forma presencial, y se seguirán los criterios establecidos en la Guía Docente original, al igual que el sistema de evaluación.	



Para la docencia no presencial realizada desde la suspensión de las clases presenciales, se ha utilizado como instrumento la plataforma PRADO, realizándose dichas clases en horario determinado por la organización docente.

Los criterios de evaluación se han modificado basándose en pautas consensuadas a nivel de la UGR, debido al estado de excepcionalidad:

- 60% exámenes escritos (realizado el 2º parcial no presencial por la plataforma PRADO, en fecha correspondiente a fecha prevista), empleando pruebas objetivas como alternativas de evaluación no presencial.
- 20% trabajos realizados por los alumnos correspondiente a la docencia práctica.
- 10% asistencia a clase. (En el periodo presencial)
- 10% las distintas actividades realizadas por los alumnos en periodo de excepcionalidad.

#### CONVOCATORIA ORDINARIA

**Descripción:** Exámenes escritos, realizados por la plataforma PRADO.

**Criterios de evaluación:** Si el alumno ha eliminado los dos parciales no tendrá que realizar el examen final; si solo ha eliminado uno de ellos, el no superado lo realizará en el examen final y un final. Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un 60% en la calificación final.

En el caso de los exámenes de conocimientos teóricos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas, cuando se comparta profesorado en la asignatura. La realización de las prácticas con el trabajo correspondiente, así como la superación del examen correspondiente teórico será requisito indispensable para superar la asignatura.

**Porcentaje sobre calificación final:**

- 60% exámenes escritos (realizado el 2º parcial no presencial por la plataforma PRADO, en fecha correspondiente a fecha prevista).
- 20% trabajos realizados por los alumnos.
- 10% asistencia a clase. (En el periodo presencial)
- 10% las distintas actividades realizadas por los alumnos en periodo de excepcionalidad.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

**Descripción:** Exámenes escritos, realizados por la plataforma PRADO.

**Criterios de evaluación:** en cuanto al Temario teórico un examen, en el cual será necesario obtener una calificación mínima de 4,5 (sobre 10) en ambas partes de la



materia docente. En cuanto al Temario práctico la realización de las prácticas con el trabajo correspondiente será indispensable.

Para superar la asignatura será necesario haber cubierto los criterios de ambos temarios.

Porcentaje sobre calificación final:

60% exámenes escritos.

20% trabajos realizados por los alumnos.

10% asistencia a clase. (En el periodo presencial)

10% las distintas actividades realizadas por los alumnos en periodo de excepcionalidad.

#### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL NO PRESENCIAL

Según indicaciones del Decanato de la Facultad de Farmacia y siguiendo instrucciones del Plan de Contingencia de la UGR: Se le indicará al alumnado implicado, se incorpore a la enseñanza y evaluación virtual.

En caso de no poder incorporarse a la enseñanza y evaluación virtual:

Descripción: se realizará un único examen escrito teórico-práctico, realizado por la Plataforma PRADO.

Criterios de evaluación: Se evaluarán tanto los conceptos teóricos como los prácticos.

Porcentaje sobre calificación final:

60% conceptos teóricos.

40% conceptos prácticos.

#### RECURSOS Y ENLACES RECOMENDADOS PARA EL APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN NO PRESENCIAL

##### RECURSOS:

- Guía Docente original: Recursos bibliográficos on line (<https://www.ugr.es/~nutricion/pdf/guias-19/gcta/GCA19-20.pdf>)
- Página web del departamento de Nutrición y Bromatología: Enlaces de interés <https://www.ugr.es/~nutricion/enlaces.php>  
Biblioteca de la UGR <https://biblioteca.ugr.es/>

##### ENLACES:

Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.

##### Generales:



- <http://www.iso.org/iso/home.htm>
- <http://www.aec.es>
- <http://www.infocalidad.net>
- <http://www.alimenta-accion.com/2013/08/calidad-alimentaria-i-concepto.html>
- <http://www.alimenta-accion.com/2013/08/calidad-alimentaria-ii-metodos-de.html>
- <http://www.mapya.es>

#### **Certificación:**

- <http://www.aenor.es>
- [http://www.bureauveritas.es/wps/wcm/connect/bv\\_es/Local](http://www.bureauveritas.es/wps/wcm/connect/bv_es/Local)
- [http://www.es.sgs.com/es/home\\_es\\_v2](http://www.es.sgs.com/es/home_es_v2)
- <http://www.aenor.es/aenor/certificacion/sectores/alimentacion.asp>
- [http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad\\_brc.asp](http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_brc.asp)
- [http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad\\_ifs.asp](http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_ifs.asp)
- [http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad\\_globalgap.asp](http://www.aenor.es/aenor/certificacion/seguridad/seguridad_globalgap.asp)

#### **Acreditación:**

- <http://www.enac.es>
- <http://www.european-accreditation.org/content/home/home.htm>

#### **Calidad y Seguridad de los Alimentos:**

- [http://www.alimentacion.es/es/calidad\\_diferenciada/presentacion/default.aspx](http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/presentacion/default.aspx)
- <http://www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm>
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>
- [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_es](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_es)
- <http://www.aesan.msc.es/>
- <http://www.efsa.europa.eu/>
- <http://www.magrama.gob.es/es/>
- <http://www.clarkemodet.es/preguntas-frecuentes/Denominaciones-de-origen/Queprocedimiento-se-debe-seguir-para-presentar-la-solicitud-de-registro-de-unadenominacion-de-origen-o-una-indicacion-geografica-protegida>
- <http://www.wipo.int/lisbon/es/index.html>
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
- <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidadagroalimentaria/calidaddiferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/>

#### **Gestión medioambiental:**

- [http://www.mma.es/portal/secciones/calidad\\_contaminacion/](http://www.mma.es/portal/secciones/calidad_contaminacion/)

#### **Prevención de riesgos laborales:**



- <http://www.mtas.es/insht/index.htm>

### Legislación

- Boletín Oficial de la Junta de Andalucía
- Boletín Oficial del Estado
- Diario Oficial de la Unión Europea

### Otras Webs de Interés

- Confederación de Industrias Agro-Alimentarias de la Unión Europea
- CIAA
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas – FIAB
- Portal de Tecnologías y Mercados del Sector Alimentario

### INFORMACIÓN ADICIONAL

