

Plan 198 Ing.Tec.Agrí-cola Esp Exp Agropecuarias

Asignatura 22102 CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGRARIOS

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

Calidad de materias y productos agrarios. Medida y control de la calidad. Certificación.

### Objetivos

Formar a los alumnos en el conocimiento del concepto y evaluación de la calidad de los productos agrícolas. El alumno deberá ser capaz de comprender la naturaleza y características de los diversos componentes que conforman los productos agrícolas y su incidencia en los atributos de calidad de los mismos. También deberá conocer otros factores que afectan a la calidad y que tienen una marcada repercusión en la utilización de los productos agrícolas por las agroindustrias.

### Programa de Teoría

Bloque 1.- Introducción al concepto de calidad y control de calidad

Tema 1.- Concepto de calidad.

Tema 2.- Gestión de calidad. Normas ISO 9000

Tema 3.- La Certificación de productos agrarios.

Bloque 2.- Producción integrada de productos agrarios

Tema 4.- Regulación de la producción integrada.

Tema 5.- Propiedades físico-químicas de los plaguicidas.

Tema 6.- La calibración de equipos

Bloque 3.- Metodología para la medida de la calidad

Tema 7.- Métodos generales de análisis.

Tema 8.- Análisis sensorial.

Tema 9.- Toma de muestras

Bloque 4.- Calidad de materias y productos agrarios

Tema 10.- Calidad de aguas de riego

Tema 11.- Calidad de fertilizantes

Tema 12.- Normas y parámetros de calidad de Cereales

Tema 13.- Normas y parámetros de calidad de Leguminosas.

Tema 14.- Normas y parámetros de calidad de Frutas y hortalizas

Tema 15.- Normas y parámetros de calidad de plantas de gran cultivo

Tema 16.- Normas y parámetros de calidad de Leche, Huevos, prod. apícolas, etc.

### Programa Práctico

Practica 1 Desarrollo de supuestos prácticos del Bloque 1

Practica 2 Desarrollo de supuestos prácticos del Bloque 2

Práctica 3 Desarrollo de supuestos prácticos del Bloque 3

### Evaluación

Examen final: Consistirá en un test de 50 preguntas de elección múltiple. Cada pregunta del test contestada correctamente se contabiliza con 1 punto, la contestación errónea se penaliza con 0.25 puntos, el total de puntos conseguidos se traslada a una escala de 0 a 10. Las preguntas tendrán diferente grado de dificultad y de detalle y serán extraídas del material didáctico entregado a los alumnos y de las explicaciones realizadas durante el periodo lectivo

- Gilles Revoil , 1.995 Aseguramiento de la Calidad en los Laboratorios de Análisis y de Ensayos 1ª ed.. AENOR. Madrid
- Frederick M. Garfield. 1991 Principios de Garantía de Calidad . AOAC USA
- J. Saña Vilaseca. 1.996 La gestión de la fertilidad de los suelos. MAPA Madrid
- Eduardo Primo Yúfera, 1.997 Química de los alimentos Editorial Síntesis, Madrid
- Bernard Froman, 1.995 El manual de la calidad, AENOR Madrid.
- CEOE CEPYME, 1.995. Calidad total, Instituto Superior de Estudios Empresariales. Madrid
- MAPA, 1.992 Normas de Calidad para Frutas y Hortalizas. Edita Secretaría de publicaciones Técnicas MAPA, Madrid
- L.M. Rivera Vilas, 1.995 Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Ediciones Mundiprensa, Madrid
- AENOR, 1.997. Análisis Sensorial. Tomo 1 Alimentación. Recopilación de Normas UNE. AENOR, Madrid
- Antonio Andalzúa-Morales, 1.994. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica. Editorial Acribía, S.A. Zaragoza
- Criterios para el funcionamiento de organismos de certificación de producto EN45011, 1989
- Familia de Normas ISO 9000. Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), 2000.
- Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, 2000
-