

63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas

Información del Plan Docente

Año académico	2018/19
Asignatura	63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas
Centro académico	105 - Facultad de Veterinaria
Titulación	566 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Créditos	6.0
Curso	1
Periodo de impartición	Primer Semestre
Clase de asignatura	Obligatoria
Módulo	---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

Esta asignatura tiene un carácter eminentemente práctico, existiendo una estrecha relación entre los contenidos teóricos y prácticos impartidos. En las sesiones teóricas relacionadas con las fuentes de información científica y legal, se explican conceptos previos y los criterios de clasificación de las mismas; los recursos electrónicos; los servicios y recursos de información de la biblioteca de la Universidad de Zaragoza (BUZ); las páginas web de instituciones nacionales e internacionales como fuentes de información, entre otros recursos para búsqueda de información. Las clases teóricas son impartidas en aula informática existiendo una interrelación alumno-profesor, en donde se plantean de forma práctica, búsquedas de información en Internet.

En las sesiones teóricas referentes a la validación de técnicas analíticas, se explican los fundamentos de las buenas prácticas de laboratorio y se detallan los distintos parámetros de validación de los métodos analíticos, con sus criterios de aceptación establecidos por organismos internacionales competentes; se fundamenta el uso de materiales de referencia y la participación en ejercicios de intercomparación como parte importante del proceso de validación de un laboratorio. En estas sesiones, los estudiantes utilizan las herramientas de búsqueda de información, previamente aprendidas y así poder acceder a los diferentes materiales de referencia, ejercicios de intercomparación y criterios de validación. Asimismo, se les proporciona material documentado de los distintos organismos internacionales competentes en la materia.

En las sesiones prácticas (problemas y casos), combinadas en el calendario con las sesiones teóricas, los alumnos trabajan en la resolución de ejercicios relacionados con los aspectos teóricos.

Con las distintas fuentes de información, el alumno debe elaborar un trabajo sobre los analitos y metodologías objeto de estudio. Además, se plantea el estudio y discusión de artículos científicos relacionados con el la validación de metodologías analíticas para finalmente realizar una prueba escrita con preguntas relacionadas con la discusión de dichos artículos.

63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas

1.2.Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

En esta asignatura se pretende que el alumno sepa utilizar las diferentes herramientas para la búsqueda de información con la finalidad de elaborar un protocolo de actuación en el control de calidad de un método analítico. Dado el carácter básico de esta asignatura, Su conocimiento no solo le permite una actualización de conocimientos, sino que mejorará el aprendizaje del resto de las asignaturas del máster con las que se halla muy interrelacionada.

1.3.Recomendaciones para cursar la asignatura

El alumno que curse esta asignatura tendrá como motivación importante la actualización de conocimientos en el ámbito de las Ciencias Alimentarias. Para ello, tal como se expone en esta guía, se requiere su presencia y participación activa en las clases. Se recomienda que el estudiante posea conocimientos de informática y de inglés

2.Competencias y resultados de aprendizaje

2.1.Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

1: Conocer y saber aplicar las fuentes de información científica y legal en el ámbito de la validación de los métodos analíticos

2: Poseer un conocimiento sistemático y riguroso de los requisitos relativos a la calidad de los laboratorios, y de los criterios necesarios para validar las metodologías utilizadas en el análisis de los alimentos.

3: Desarrollar habilidades en la búsqueda de información relacionada con los criterios de aceptación de métodos analíticos y su aplicación en el campo alimentario.

4: Ordenar y estructurar los resultados de la información según aspectos legales y científicos.

5: Aplicar los conocimientos adquiridos y la capacidad de resolución de problemas en situaciones concretas de aplicación práctica.

6: Integrar conocimientos que le permita desarrollar protocolos de validación, y formular juicios acerca de la aceptación de los resultados obtenidos.

7: Elaborar un trabajo sobre los resultados de información obtenidos y comunicar por escrito las conclusiones derivadas de la aplicación de un procedimiento de validación de una metodología de análisis concreta.

8: Poseer habilidades de aprendizaje para seguir estudiando de forma autónoma.

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas

- * Conocer y saber aplicar las herramientas de búsqueda de información científica y legal en las ciencias alimentarias.
- * Profundizar en la búsqueda de documentos relacionados con una metodología de análisis previamente seleccionada.
- * Ordenar y estructurar los resultados de la información según aspectos legales y científicos.
- * Conocer los fundamentos de las buenas prácticas de laboratorio así como los procedimientos de validación de las metodologías analíticas seleccionadas, imprescindibles en el aseguramiento de la calidad y fiabilidad de los resultados.
- * Evaluar un protocolo de actuación en el control de calidad de un método analítico descrito en la bibliografía científica.

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Saber utilizar las herramientas de búsqueda de información es importante para la investigación en las ciencias alimentarias ya que favorece la comprensión de artículos científicos, siendo la base o fundamento para la ejecución de un trabajo de investigación científico y siendo además esencial para el desarrollo de una tesis doctoral, por su relevancia en cuanto al acceso y manejo de la bibliografía, tanto científica como legal.

Por otra parte, la validación de métodos es una de las medidas universalmente reconocidas como parte necesaria de todo sistema completo de garantía de calidad en un laboratorio de análisis de alimentos, ya que se requieren métodos analíticos fiables para cumplir con las normativas nacionales e internacionales en todas las áreas de análisis. Así pues, la validación de métodos emplea un conjunto de parámetros para comprobar todas las hipótesis en las que se basa el método analítico, y establece y documenta las características de rendimiento de un método, demostrando así que dicho método es adecuado para un propósito analítico particular.

Los conocimientos adquiridos en esta asignatura son transversales, de gran utilidad para las demás asignaturas y para la realización del Trabajo Fin de Máster.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Sistema de evaluación continua.

1. Trabajo individual escrito basado en el estudio y discusión de un analito, la matriz alimentaria y sus metodologías de análisis, en el que se tendrán en cuenta los conocimientos adquiridos en las clases teóricas, así como el rigor científico, las fuentes bibliográficas empleadas. La calificación de dicho trabajo será de cero a diez y supondrá el 30% de la calificación final.

2: Presentación de ejercicios e informes escritos de las sesiones teórico-prácticas. La calificación será de cero a diez y supondrá el 15% de calificación final.

3. Prueba escrita de evaluación sobre los conocimientos de validación de metodologías analíticas. La calificación será de

63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas

cero a diez y supondrá el 55% de calificación final.

Se valorará la participación e iniciativa del alumno en clases teóricas, así como el grado de aplicación, habilidades y disponibilidad en las sesiones prácticas.

Prueba global. Los alumnos que no superen la evaluación continua, o no hayan elegido esta modalidad, serán evaluados mediante una prueba global que consistirá en un examen con cuestiones de desarrollo relacionadas con todo el contenido de la asignatura. El alumno que haya faltado a 2 o más sesiones, sin haber causa justificada, se verá asimismo obligado a realizar la prueba global.

Criterios de valoración

Para superar la asignatura y demostrar que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos, la calificación obtenida en cada una de las actividades de evaluación deberá de ser igual o superior a 5. Con esta premisa, la calificación global se obtendrá calculando la media ponderada de las puntuaciones obtenidas en las distintas pruebas. En el caso de la prueba global se requerirá una calificación igual o superior a 5 para superar la asignatura.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

En esta asignatura se combinan las clases magistrales participativas, con sesiones teórico-prácticas y resolución de casos en aula informática.

Se utiliza material audiovisual (presentación de Power Point) para mostrar con mayor claridad los conceptos expuestos, y las sesiones prácticas se van combinando con las sesiones teóricas, de forma que el alumno pueda consolidar y aplicar los conceptos aprendidos en estas últimas. Para ello, cuentan con abundante documentación aportada por los profesores y con la posibilidad de consulta de páginas web a través de Internet para encontrar información sobre criterios de aceptación, materiales de referencia y/o convocatorias de ejercicios de intercomparación. En todo momento, el alumno cuenta con la supervisión directa de los profesores.

Mediante la consulta de diferentes fuentes de información y búsqueda en Internet, el alumno deberá realizar el trabajo escrito sobre los analitos, la matriz, y metodologías de análisis, así como estudiar y evaluar artículos científicos sobre validación de métodos analíticos. Además de la presentación de los ejercicios e informes prácticos, el desarrollo del trabajo escrito y la prueba de evaluación sobre los conocimientos de validación de metodologías analíticas demuestran el grado de aprendizaje en la materia por parte del alumno.

4.2. Actividades de aprendizaje

Exposición teórico-práctica (por parte del profesor) y resolución y discusión común de ejercicios planteados relacionados con la asignatura.

Presentación por escrito de ejercicios prácticos.

Con las distintas fuentes de información, elaboración individual de un trabajo sobre los analitos y metodologías objeto de

63002 - Fuentes de información y su aplicación al aseguramiento de la calidad de metodologías analíticas

estudio.

Estudio y discusión de artículos científicos relacionados con el contenido de la asignatura.

Supervisión y seguimiento del trabajo realizado por los estudiantes.

Prueba escrita sobre los conocimientos de validación de metodologías analíticas al final de la asignatura.

4.3. Programa

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1: Sesiones teóricas. 22 horas presenciales

- Introducción de la asignatura.
- Importancia de la fiabilidad de los resultados y del control de metodologías analíticas.
- Herramientas de búsqueda de información científica y legal.
- Buenas prácticas de laboratorio.
- Parámetros de validación. Definición de términos y criterios de aceptación establecidos por los distintos organismos internacionales.
- Materiales de referencia e intercomparación.

2: Sesiones prácticas. 38 horas presenciales y 90 horas no presenciales (estudio, elaboración de informe de prácticas, evaluación y discusión de artículos científicos sobre validación).

- Consulta de diferentes fuentes de información.
- Aprendizaje de un programa gestor de bibliografía en entorno web (Refworks)
- Protocolos normalizados de trabajo y preparación de material y reactivos según las buenas prácticas de laboratorio.
- Resolución de ejercicios en aula informática.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

El calendario del máster y la programación de las sesiones teóricas y prácticas de la asignatura aparecerán a lo largo del mes de septiembre en la web de la Facultad de Veterinaria, en la siguiente dirección: <http://veterinaria.unizar.es/>

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

La bibliografía y recursos recomendados se exponen en las clases teórico-prácticas que se imparten a los alumnos.