



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT  
**GESTIÓ DE LABORATORIS**

Coordinació: SALA MARTI, NURIA

Any acadèmic 2020-21

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	GESTIÓ DE LABORATORIS			
<b>Codi</b>	13101			
<b>Semestre d'impartició</b>	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
<b>Caràcter</b>	<b>Grau/Màster</b>	<b>Curs</b>	<b>Caràcter</b>	<b>Modalitat</b>
	Màster Universitari en Enginyeria Agronòmica	2	OPTATIVA	Presencial
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	2			
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	0.5	0.7	0.8
	<b>Nombre de grups</b>	2	1	1
<b>Coordinació</b>	SALA MARTI, NURIA			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	Hores presencials: 20 Hores no presencials: 30			
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.			
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Castellà: 90 Anglès: 10			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	2	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,5	

## Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

- Conèixer la legislació europea bàsica en gestió de laboratoris i les principals eines per a la seva aplicació, principalment de laboratoris d'anàlisi química i/o microbiològica d'aliments.
- Observar en un laboratori concret les eines de la gestió emprades (principalment referent a les instal·lacions i equipament); avaluar l'efectivitat de les mateixes.
- Aplicar els mètodes d'assegurament de qualitat en un laboratori de microbiologia.

## Competències

### Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències:

CG1. Motivació per la qualitat

CG2. Capacitat d'organització i planificació de tota la documentació i activitats generades dels sistemes de qualitat

CG3. Treball en equip entre el personal involucrat en la producció en la IA: producció, qualitat, vendes...

CG7. Expressió oral i escrita

CG8. Gestió del temps

CG9. Compromís ètic

CG10. Capacitat de gestió de la informació

### Competències específiques

Els estudiants del màster GIIA després de finalitzar els seus estudis hauran adquirit els següents coneixements i competències:

CE1. Conèixer els sistemes de qualitat

CE4. Saber implementar sistemes de qualitat

CE5. Conèixer la normalització i legislació alimentària



<b>Lliçó magistral</b>	Classe magistral (Aula o virtual)	Explicació dels principals conceptes	11	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	15,5	0,5	16	0,64
<b>Problemes i casos</b>	Classe participativa (Aula o part virtual)	Resolució de problemes i casos	1,5	Aprendre a resoldre problemes i casos			1,5	0,06
<b>Laboratori</b>	Pràctica de Laboratori (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	5	Estudiar i Realitzar memòria	10		15	0,6
<b>Activitats dirigides</b>	Treball de l'alumne (individual)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	0,5	Realitzar un treball pràctic, etc.	4		4,5	0,18
<b>Visites</b>	Visita Laboratori (optatiu)		2				2	0,08
<b>Totals</b>			20		29,5	0,5	50	2

Les classes de teoria en cas de no poder-se fer presencials es faran de forma virtual.

## Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació (%)
	Procediment	Numero	
Lliçó magistral + Problemes i casos	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	1	35
	Assistència i participació		
	Assistència, actitud		5
Laboratori	Lliurament de memòries.	1	25
Activitats dirigides	Lliurament del treball	1	35
Visites	Visita optativa	1	
<b>Total</b>			<b>100</b>

## Bibliografia i recursos d'informació

### Bibliografia bàsica

Morillas Bravo, P.P. 2018. Guía para la aplicación de UNE-EN-ISO/IEC 17025:2017. AENOR, Madrid.

Revoil, G. 2003. Calidad en los laboratorios de calibración y ensayos: mejora de los procesos. AENOR, Madrid.

Sagrado, S., Bonet, E., Medina, M.J. y Martín, Y. 2004. Manual práctico de calidad en los Laboratorios. Enfoque ISO 1725. AENOR, Madrid.

UNE-EN ISO/IEC 17025. 2017. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.. AENOR, Madrid.

### Bibliografia complementària

ICMSF (2018). Microorganisms in Foods 7. Microbiological Testing in Food Safety Management. 2on edition. Springer.

Lightfoot, N.F., Maier, E.A. 1998. Microbiological analysis of food and water. Guidelines for quality assurance. Elsevier, Amsterdam.

Quevauviller, P. 2002. Quality assurance for wàter analysis. John Wiley & sons. Chichester, UK.

Seiler, J.P. 2005. Good laboratory practice. 2a edició. Springer-Verlag Berlin, Heilderberg.

UNE-EN ISO 7218. 2008/13. Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Requisitos generales y guía para el examen microbiológico. AENOR, Madrid.

World Health Organization (WHO). 2004.- Laboratory biosafety manual (3rd ed). WHO Geneva, Switzerland