



DATOS IDENTIFICATIVOS

Gestión de la calidad

| | | | | |
|---------------------|---|------------|-------|--------------|
| Asignatura | Gestión de la calidad | | | |
| Código | O01G040V01908 | | | |
| Titulación | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
| | 6 | OP | 4 | 2c |
| Lengua Impartición | | | | |
| Departamento | Química analítica y alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Profesorado | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Correo-e | mmiguez@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descripción general | Gestión de la Calidad es una asignatura optativa de 6 créditos ECTS que se imparte en el segundo cuatrimestre de 4º curso de Ciencia y tecnología de los Alimentos. Esta materia pretende introducir al conocimiento y aplicación de las principales técnicas y herramientas de la gestión de la calidad relacionados con la industria alimentaria. | | | |

Competencias de titulación

| | |
|--------|---|
| Código | |
| A8 | Conocer y comprender los sistemas de calidad alimentaria, así como todos los aspectos referentes a la normalización y legislación alimentaria |
| A14 | Capacidad para controlar y optimizar los procesos y los productos |
| A19 | Capacidad para evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria |
| A20 | Capacidad para implementar sistemas de calidad |
| A21 | Capacidad para asesorar en procesos de comercialización y distribución de productos |
| A23 | Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores |
| B1 | Capacidad de organización y planificación |
| B2 | Capacidad de análisis y síntesis |
| B3 | Capacidad de comunicación oral y escrita tanto en la lengua vernácula como en lenguas extranjeras |
| B4 | Conocimientos básicos de informática |
| B5 | Capacidad de gestión de la información |
| B6 | Adquirir capacidad de resolución de problemas |
| B7 | Adquirir capacidad en la toma de decisiones |
| B8 | Capacidades de trabajo en equipo, con carácter multidisciplinar y en contextos tanto nacionales como internacionales |
| B9 | Habilidades en las relaciones interpersonales |
| B11 | Habilidades de razonamiento crítico |
| B12 | Desarrollar un compromiso ético |
| B13 | Aprendizaje autónomo |
| B14 | Adaptación a nuevas situaciones |
| B15 | Creatividad |
| B16 | Liderazgo |
| B18 | Iniciativa y el espíritu emprendedor |
| B19 | Sensibilidad hacia temas medioambientales |
| B20 | Motivación por la calidad |

Competencias de materia

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Resultados previstos en la materia | Resultados de Formación y Aprendizaje |
|------------------------------------|---------------------------------------|

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| Tener una visión global de la calidad en la industria agroalimentaria | A8 A19 A20 A21 A23 | B2 B20 |
| Conocer los principios básicos de la gestión de la calidad | A8 A14 A19 A20 A21 A23 | |
| Conocer los estándares internacionales de la gestión (ISO, IFS, BRC) | A8 A14 A19 A20 A21 A23 | |
| Ser capaz de elaborar e implementar un sistema de gestión de la calidad | A8 A14 | B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B11 B13 B14 B15 B16 B18 B19 B20 |
| Ser capaz de elaborar la documentación de un sistema de gestión de la calidad | A8 A14 A19 A20 A21 A23 | B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B13 B15 B16 B18 B20 |
| Adquirir destreza para elaborar informes de auditorías de sistemas de gestión | A8 A14 A19 A20 A21 A23 | B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B11 B13 B14 B15 B16 B18 B19 B20 |

| | | |
|---|-----|-----|
| Ser capaz de comunicar conclusiones y conocimientos con respecto a los aspectos técnicos y legales relacionados con el control y la gestión de la calidad agroalimentaria | A8 | B1 |
| | A14 | B2 |
| | A19 | B3 |
| | A20 | B4 |
| | A21 | B5 |
| | A23 | B7 |
| | | B8 |
| | | B9 |
| | | B11 |
| | | B14 |
| | B15 | |
| | B19 | |
| | B20 | |
| Ser capaz de asesorar a personas y organizaciones en cuanto a la gestión de la calidad | A8 | B1 |
| | A14 | B2 |
| | A19 | B3 |
| | A20 | B4 |
| | A21 | B5 |
| | A23 | B6 |
| | | B7 |
| | | B8 |
| | | B9 |
| | | B11 |
| | | B12 |
| | | B13 |
| | | B14 |
| | | B15 |
| | | B16 |
| | B18 | |
| | B19 | |
| | B20 | |
| Tener una visión global de la calidad en la industria agroalimentaria | A14 | B1 |
| | A19 | B2 |
| | A20 | B5 |
| | | B7 |
| | | B11 |
| | | B13 |
| | B15 | |
| | B20 | |

Contenidos

| Tema | |
|---|---|
| MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD: CONCEPTOS, HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS | 1.1. Conceptos básicos. Definiciones. 1.2. Evolución del concepto de calidad 1.3. Decálogo de la calidad 1.4. Errores a evitar en relación a la calidad 1.5. Los "gurus" de la calidad 1.6. Herramientas y técnicas de calidad |
| MÓDULO 2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD | 2.1. Principios básicos de la gestión de la calidad 2.2. Evolución histórica de la gestión de la calidad: control, aseguramiento y gestión de la calidad 2.3. La gestión por procesos 2.4. Documentación de un SGC |
| MÓDULO 3. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA NORMA ISO 9001:2008 | 3.1. Objeto y campo de aplicación 3.2. Requisitos: 3.2.1. Manual de calidad 3.2.2. Control de documentos y registros 3.2.3. Compromiso de la dirección 3.2.4. Planificación del sistema de gestión de la calidad 3.2.5. Realización del producto 3.2.6. Diseño y desarrollo 3.2.7. Compras 3.2.8. Medición, análisis y mejora 3.3. Implantación del sistema de gestión de la calidad según la norma ISO 9001:2008 |

MÓDULO 4. AUDITORIA Y CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN

- 4.1. Principios básicos de las auditorías
- 4.2. Tipos de auditorías
- 4.3. Fases de la auditoría
- 4.4. Certificación del sistema de gestión

MÓDULO 5. ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000: 2005

- 5.1. Objeto y ámbito de aplicación
- 5.2. Requisitos para su implantación y mantenimiento

MÓDULO 6. OTROS PROTOCOLOS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: IFS, BRC

- 6.1. Normas IFS
- 6.2. Normas BRC

Planificación

| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|----------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| Sesión magistral | 15 | 45 | 60 |
| Seminarios | 13 | 39 | 52 |
| Pruebas de autoevaluación | 0 | 1 | 1 |
| Pruebas de respuesta corta | 0 | 37 | 37 |

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

| | Descripción |
|------------------|---|
| Sesión magistral | El profesor expondrá los contenidos de la materia que permitan que el alumno conozca la importancia de los sistemas de gestión dentro del proceso productivo de cualquier empresa agroalimentaria. Las clases se impartirán con ayuda de material audiovisual disponible. El estudiante dispondrá con anterioridad del material en la plataforma TEMA |
| Seminarios | Se realizarán actividades relacionadas con los contenidos expuestos en las clases magistrales que permitan profundizar en los conocimientos adquiridos. Se elaborará un informe o memoria de cada una de estas actividades que se deberá entregar en el plazo establecido por el profesor. |

Atención personalizada

| Metodologías | Descripción |
|----------------------------|--|
| Seminarios | El profesor aclarará conceptos y resolverá las dudas que se puedan haber planteado durante la realización de las actividades y/o ejercicios propuestos en cada metodología y comentará y revisará los diferentes casos prácticos (problemas, seminarios y pruebas de autoevaluación). Esta atención se realizará mediante la plataforma TEMA y/o presencialmente |
| Sesión magistral | El profesor aclarará conceptos y resolverá las dudas que se puedan haber planteado durante la realización de las actividades y/o ejercicios propuestos en cada metodología y comentará y revisará los diferentes casos prácticos (problemas, seminarios y pruebas de autoevaluación). Esta atención se realizará mediante la plataforma TEMA y/o presencialmente |
| Pruebas | Descripción |
| Pruebas de respuesta corta | El profesor aclarará conceptos y resolverá las dudas que se puedan haber planteado durante la realización de las actividades y/o ejercicios propuestos en cada metodología y comentará y revisará los diferentes casos prácticos (problemas, seminarios y pruebas de autoevaluación). Esta atención se realizará mediante la plataforma TEMA y/o presencialmente |

Evaluación

| | Descripción | Calificación |
|----------------------------|---|--------------|
| Seminarios | Se valorarán con un máximo del 30% de la nota final; de este porcentaje un 10% será para calificar la entrega puntual y el otro 10% para calificar la resolución del caso y un 10% para calificar la participación en los seminarios. | 30 |
| Pruebas de autoevaluación | Se realizarán a través de la plataforma TEMA al finalizar la exposición de cada tema en las clases magistrales. Estas pruebas deberán enviarse al profesor en el periodo de tiempo establecido. Únicamente se les otorgará una puntuación del 10% de la nota final a los alumnos que entreguen correctamente cumplimentadas todas las pruebas de autoevaluación | 10 |
| Pruebas de respuesta corta | Se realizará una única prueba de preguntas cortas. En ellas se evaluarán las competencias adquiridas por el alumno a través de preguntas directas de un aspecto concreto relacionado con los temas expuestos en las clases magistrales. Esta prueba representa un máximo del 60% de la nota final | 60 |

Otros comentarios sobre la Evaluación

La asignatura se considerará superada si se cumplen los siguientes requisitos:

1º. Obtener una nota igual o superior a 5 en la prueba de respuestas cortas.

2º. La nota media ponderada de todas las metodologías evaluables sea igual o superior a 5.

A los alumnos que en 1ª convocatoria no superen la nota mínima establecida para la prueba de preguntas cortas, se les guardará la calificación del resto de actividades para la 2ª convocatoria del año en curso.

Los alumnos que no puedan asistir a las clases presenciales por motivos laborales debidamente justificados se les calificará del siguiente modo:- Pruebas de respuesta corta: 70%- Seminarios: entrega de seminarios resueltos: 25%- Pruebas de autoevaluación: realizadas en el periodo establecido: 5%

Para superar la materia debe de alcanzarse la mitad de la puntuación máxima en cada una de las partes evaluables.

Fechas de exámenes: Fin de Carrera: 26-Septiembre-2014 16 h 1ª Edición: 27-Mayo-2015 16h 2ª Edición: 14-Julio-2015 16h

Fuentes de información

NORMAS:

UNE-EN ISO 9004:2009 Gestión para el éxito sostenido de una organización. Enfoque de gestión de la calidad. AENOR

UNE-EN ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. AENOR

BERLINCHES A. (2002). Calidad. Las nuevas ISO 9000:2000 [Sistemas de gestión de la calidad]. Editorial Paraninfo

ESCRICHE I., DOMENECH ANTICH E. (2005) Los sistemas de gestión, componentes estratégicos en la mejora continua de la industria agroalimentaria. Universidad Politécnica de Valencia

JABALOYES J. (2010). Introducción a la gestión de la calidad. Universidad Politécnica de Valencia.

LOSADA S. (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Editorial Ariel.

RIVERA LM. (2002) Calidad integral y su gestión en el sector agroalimentario. Universidad Politécnica de Valencia

VELASCO J, CAMPINS JA.(2005) Introducción a la gestión de la calidad: generalidades y control estadístico: teoría y practica (2005) Editorial PIRÁMIDE.

PÁGINAS WEB DE INTERÉS:

ENAC <http://www.aenor.es>

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS <http://www.ifs-certification.com>

ASOCIACION ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD <http://www.aec.es>

EFSA <http://www.efsa.europa.eu/>

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Prevención de riesgos laborales/O01G040V01906

Seguridad alimentaria/O01G040V01907

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Políticas alimentarias/O01G040V01604
