



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión da calidade

| | | | | |
|-----------------------|--|--------|-------|--------------|
| Materia | Xestión da calidade | | | |
| Código | O01G280V01708 | | | |
| Titulación | Grao en Enxeñaría Agraria | | | |
| Descritores | Creditos ECTS | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
| | 6 | OP | 3 | 2c |
| Lingua de impartición | | | | |
| Departamento | Química analítica e alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Profesorado | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Correo-e | mmiguez@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descrición xeral | Gestión de la Calidad es una asignatura optativa de 6 créditos ECTS que se imparte en el segundo cuatrimestre de 3º curso de Ingeniería Agraria. Esta materia pretende introducir al conocimiento y aplicación de las principales técnicas y herramientas de la gestión de la calidad relacionados con la industria agroalimentaria. | | | |

Competencias de titulación

| Código | Competencia |
|--------|---|
| A1 | CG6: Coñecemento en materias básicas, científicas e tecnolóxicas que permitan unha aprendizaxe continua, así como unha capacidade de adaptación a novas situacións ou contornas cambiantes. |
| A38 | CE31.- Capacidade para coñecer, comprender e utilizar os principios da xestión da calidade e da seguridade alimentaria. |
| B1 | CG1: Capacidade de resolución de problemas con creatividade, iniciativa, metodoloxía e razoamento crítico. |
| B2 | CG2: Capacidade de liderado, comunicación e transmisión de coñecementos, habilidades e destrezas nos ámbitos sociais de actuación. |
| B3 | CG3: Capacidade para a procura e utilización da normativa e regulamentación relativa ao seu ámbito de actuación. |
| B4 | CG4: Capacidade para desenvolver as súas actividades, asumindo un compromiso social, ético e ambiental en sintonía coa realidade da contorna. |
| B5 | CG5: Capacidade para o traballo en equipos multidisciplinares e multiculturais. |

Competencias de materia

| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|
| (*)Tener una visión global de la calidad en la industria agroalimentaria | A1 A38 | |
| (*)Conocer los principios de la gestión de la calidad | A38 | |
| (*)Conocer los estándares internacionales de gestión ISO, IFS, BRC | A38 | |
| (*)Ser capaz de elaborar la documentación de un sistema de gestión de la calidad | A38 | B1 B2 B3 B4 B5 |
| (*)Capacidad de elaborar e implantar un sistema para gestionar la calidad agroalimentaria | A38 | B1 B2 B3 B4 B5 |

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| (*)Adquirir destrezas para elaborar informes de una auditoria de un sistema de gestión de la calidad | A38 | B1 B2 B3 B4 B5 |
| (*)Capacidad para comunicar sus conclusiones y conocimientos respecto a aspectos técnicos y legales relacionados con el control y la gestión de la calidad | A38 | B1 B2 B3 B4 B5 |
| (*)Capacidad de asesorar a personas y organizaciones en cuanto a la gestión de la calidad | A38 | B1 B2 B3 B4 B5 |

Contidos

| 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 DEL SISTEMA DE GESTIÓN | (*)4.1. Principios básicos de las auditorías de sistemas de gestión 4.2. Tipos de auditorias 4.3. Fases de la auditoria 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 na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|--------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Seminarios | 13 | 39 | 52 |
| Sesión maxistral | 15 | 45 | 60 |
| Probas de autoavaliación | 0 | 1 | 1 |
| Probas de resposta curta | 0 | 37 | 37 |

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

| | Descrición |
|------------|---|
| 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. |

Sesión magistral (*)El profesor expondrá los contenidos de la materia encaminados a conseguir que el alumno conozca la importancia de los sistemas de gestión de la calidad 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

Atención personalizada

| Metodologías | Descripción |
|--------------|-------------|
|--------------|-------------|

Sesión magistral

Seminarios

| Pruebas | Descripción |
|---------|-------------|
|---------|-------------|

Pruebas de respuesta corta

Avaluación

| | Descripción | Cualificación |
|----------------------------|--|---------------|
| 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 puntuar 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 Avaluación

Bibliografía. Fuentes de información

Recomendaciones

Materias que se recomienda cursar simultáneamente

Ciencia e tecnología del medio ambiente/O01G280V01503

Prevención de riesgos laborales/O01G280V01808