



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión da calidade

Materia	Xestión da calidade			
Código	O01G040V01908			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	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 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

Código	
B7	Adquirir capacidade na toma de decisións
B11	Habilidades de razonamento crítico
B19	Motivación pola calidade
C8	Conocer y comprender los sistemas de calidad alimentaria, así como todos los aspectos referentes a la normalización y legislación alimentaria
C9	Conocer y comprender aspectos básicos de economía, técnicas de mercado, gestión y marketing agroalimentario.
C19	Capacidad para evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
C20	Capacidad para implementar sistemas de calidad

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
RA1: Coñecer os principios básicos da xestión da calidade		C8 C19
RA2: Coñecer os estándares internacionais da xestión (*ISO, *IFS, *BRC)		C8 C9
RA3: Ser capaz de elaborar e implementar un sistema de xestión da calidade	B7 B11 B19	C8 C19 C20
RA4: Ser capaz de elaborar a documentación dun sistema de xestión da calidade	B7 B11 B19	C8 C9 C19
RA5: Adquirir destreza para elaborar informes de auditorías de sistemas de xestión		C19
RA6: Ser capaz de comunicar conclusións e coñecementos con respecto aos aspectos técnicos e legais relacionados co control e a xestión da calidade agroalimentaria		C8 C9 C19
RA7: Ser capaz de asesorar a persoas e organizacións en canto á xestión da calidade	B7	C8 C19
RA8: Ter unha visión global da calidade na industria agroalimentaria		C19

Contidos

Tema	
MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DA CALIDADE: CONCEPTOS, FERRAMENTAS E TÉCNICAS	1.1. Conceptos básicos. Definicións. 1.2. Evolución do concepto de calidade 1.3. Decálogo da calidade 1.4. Erros a evitar en relación á calidade 1.5. Os gurús da calidade 1.6. Ferramentas e técnicas de calidade
MÓDULO 2. SISTEMAS DE XESTIÓN DA CALIDADE	2.1. Principios básicos da xestión da calidade 2.2. Evolución histórica da xestión da calidade: control, aseguramento e xestión da calidade 2.3. A xestión por procesos 2.4. Documentación dun SXC
MÓDULO 3. O SISTEMA DE XESTIÓN DA CALIDADE DA NORMA ISO 9001	3.1. Obxecto e campo de aplicación 3.2. Requisitos: 3.2.1. Manual de calidade 3.2.2. Control de documentos e rexistros 3.2.3. Compromiso da dirección 3.2.4. Planificación do sistema de xestión da calidade 3.2.5. Realización do produto 3.2.6. Deseño e desenvolvemento 3.2.7. Compras 3.2.8. Medición, análise e mellora 3.3. Implantación do sistema de xestión da calidade segundo a norma ISO 9001
MÓDULO 4. AUDITORIA E CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE XESTIÓN	4.1. Principios básicos das auditorías 4.2. Tipos de auditorías 4.3. Fases da auditoría 4.4. Certificación do sistema de xestión
MÓDULO 5. ESTÁNDARES DE XESTIÓN DA CALIDADE HIXIÉNICO-SANITARIA NA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SISTEMAS DE XESTIÓN DA SEGURIDADE ALIMENTARIA ISO 22000	5.1. Obxecto e ámbito de aplicación 5.2. Requisitos para a súa implantación e mantemento
MÓDULO 6. OUTROS PROTOCOLOS DE XESTIÓN DA SEGURIDADE ALIMENTARIA: IFS, BRC	6.1. Normas IFS 6.2. Normas BRC

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	15	45	60
Seminarios	13	39	52
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
Sesión maxistral	O profesor exporá os contidos da materia que permitan que o alumno coñeza a importancia dos sistemas de xestión dentro do proceso produtivo de calquera organización. Exporanse os coñecementos necesarios para comprender en que consiste a planificación, implementación e seguimento dos sistemas de xestión da calidade. As clases impartiranse con axuda de material audiovisual dispoñible. Facilitarase, previamente, ao estudante todo o material utilizado nestas sesións mediante a plataforma FaitTic.
Seminarios	Realizaranse actividades relacionadas cos contidos expostos nas clases maxistrais que permitan profundar nos coñecementos adquiridos. A resolución das cuestións e/ou casos propostos nos seminarios deberán entregarse ao profesor no prazo previamente establecido.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	O profesor aclarará conceptos e resolverá as dúbidas que se expoñan durante a realización das actividades e/ou exercicios propostos en cada metodoloxía e comentará e revisará os diferentes casos prácticos (seminarios e probas de autoevaluación). Esta atención realizarase mediante a plataforma FaitTic e/ou presencialmente

Sesión maxistral	O profesor aclarará conceptos e resolverá as dúbidas que se expoñan durante a realización das actividades e/ou exercicios propostos en cada metodoloxía e comentará e revisará os diferentes casos prácticos (seminarios e probas de autoevaluación). Esta atención realizarase mediante a plataforma FaiTic e/ou presencialmente
------------------	---

Probas	Descrición
Probas de resposta curta	O profesor aclarará conceptos e resolverá as dúbidas que se expoñan durante a realización das actividades e/ou exercicios propostos en cada metodoloxía e comentará e revisará os diferentes casos prácticos (seminarios e probas de autoevaluación). Esta atención realizarase mediante a plataforma FaiTic e/ou presencialmente

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Seminarios	Valoraranse cun máximo do 30% da nota final; desta porcentaxe un 10% será para cualificar a entrega puntual e o outro 10% para cualificar a resolución do caso e un 10% para cualificar a participación activa nos seminarios	30	B7 B11 B19	C8 C9 C19 C20
	Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5, RA6, RA7, RA8			
Probas de autoavaliación	Realizaranse a través da plataforma TEMA ao finalizar a exposición de cada tema nas clases maxistras. Estas probas deberán enviarse ao profesor no período de tempo establecido. Unicamente outorgaráselles unha puntuación do 10% da nota final aos alumnos que entreguen correctamente cumprimentadas todas as probas de *autoevaluación no prazo previamente establecido	10		C8 C9 C19
	Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5, RA6, RA7, RA8			
Probas de resposta curta	Realizarase unha única proba de preguntas curtas. Nelas avaliaranse as competencias adquiridas polo alumno a través de preguntas directas dun aspecto concreto relacionado cos temas expostos nas clases maxistras. Esta proba representa un máximo do 60% da nota final	60		C8 C9 C19
	Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5, RA6, RA7, RA8			

Outros comentarios sobre a Avaliación

A materia considerárase superada se se cumpren os seguintes requisitos:

1º. Obter unha nota igual ou superior a 5 na proba de respostas curtas.

2º. A nota media ponderada de todas as metodoloxías avaliábeis sexa igual ou superior a 5.

Aos alumnos que en 1ª convocatoria non superen a nota mínima establecida para a proba de preguntas curtas, gardaráselles a cualificación do resto de actividades para a 2ª convocatoria do ano en curso. En caso de non alcanzar o 5 na proba de respostas curtas, a nota en acta será o 60% da nota do exame.

Os alumnos que non poidan asistir ás clases presenciais por motivos laborais debidamente xustificadas cualificaráselles do seguinte modo:- Probas de resposta curta: 70%- Seminarios: entrega de seminarios resoltos: 25%- Probas de *autoevaluación: realizadas no período establecido: 5%

Para superar a materia debe de alcanzarse a metade da puntuación máxima en cada unha das partes avaliábeis.

Datas de exames: Fin de Carreira: 2-outubro-2015 16 h 1ª Edición: 30-Maio-2016 10 h 2ª Edición: 14-Xullo-2016 16 h

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Prevención de riscos laborais/O01G040V01906

Seguridade alimentaria/O01G040V01907

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Políticas alimentarias/O01G040V01604
