



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión da calidade

| | | | | |
|-----------------------|---------------------------------|--------|-------|--------------|
| Materia | Xestión da calidade | | | |
| Código | O01G281V01913 | | | |
| Titulación | Grao en Enxeñaría Agraria | | | |
| Descritores | Creditos ECTS | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
| | 6 | OP | 3 | 2c |
| Lingua de impartición | Castelán | | | |
| Departamento | Química analítica e alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Profesorado | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Correo-e | mmiguez@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descrición xeral | | | | |

Resultados de Formación e Aprendizaxe

| | |
|--------|--|
| Código | |
| B1 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente. |
| B2 | Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo. |
| B3 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo. |
| C35 | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria |
| C37 | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de trazabilidad |
| D1 | Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor |
| D2 | Capacidad de análisis, organización y planificación |
| D3 | Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera |
| D4 | Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información |
| D5 | Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones |
| D6 | Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación |
| D10 | Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales |

Resultados previstos na materia

| | | | |
|---|---------------------------------------|-----|-----|
| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | |
| Adquisición de capacidade para coñecer, comprender e utilizar os principios da xestión da calidade e da seguridade alimentaria e a trazabilidade. RA1 | B1 | C35 | D1 |
| | B2 | C37 | D2 |
| | B3 | | D3 |
| | | | D4 |
| | | | D5 |
| | | | D6 |
| | | | D10 |

Contidos

| | |
|--|---|
| Tema | |
| MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DA CALIDADE: CONCEPTOS, FERRAMENTAS E TÉCNICAS | <ul style="list-style-type: none"> 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 gurus 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. Referencias normativas
- 3.3. Termos e definicións
- 3.4. Contexto da organización
- 3.5. Liderado
- 3.6. Planificación
- 3.7. Apoio
- 3.8. Operación
- 3.9. Avaliación do desempeño
- 3.10. Mellora

MÓDULO 4. AUDITORIA E CERTIFICACIÓN DO SISTEMA DE XESTIÓN

- 4.1. Principios básicos das auditorías de sistemas de xestión
- 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

Planificación

| | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Seminario | 14 | 20 | 34 |
| Lección maxistral | 14 | 37 | 51 |
| Exame de preguntas obxectivas | 0 | 45 | 45 |
| Autoavaliación | 0 | 20 | 20 |

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

Metodoloxía docente

| | Descrición |
|-------------------|---|
| Seminario | Realizaranse actividades relacionadas cos contidos expostos nas clases maxistrais que permitan profundar nos coñecementos adquiridos. Elaborarase un informe ou memoria de cada unha destas actividades que se deberá entregar no prazo establecido pola profesora. |
| Lección maxistral | As profesoras expoñerán os contidos da materia nos que se abordarán os aspectos necesarios para comprender en qué consiste o establecemento, implementación e seguimento dos sistemas de xestión de a calidade nas organizacións, representados pola norma internacional UNE-EN-ISO 9001. As clases impartiránse con axuda de material audiovisual dispoñible. Previamente a cada exposición facilitaráselle o material utilizado ó estudante mediante a plataforma MooVi |

Atención personalizada

| Metodoloxías | Descrición |
|-------------------|--|
| Seminario | A profesora resolverá na aula as dúbidas que lle xurdan ao alumnado en cuestións relacionadas co seminario correspondente. Estas dúbidas tamén poderán ser resoltas a través de MooVi e das tutorías no despacho |
| Lección maxistral | A profesora resolverá as dúbidas que lle xurdan ao alumnado ao longo da sesión exposición maxistral, que tamén se poderán resolver a través da plataforma MooVi e nas tutorías no despacho |

| Probos | Descrición |
|-------------------------------|--|
| Exame de preguntas obxectivas | As dúbidas que lle poidan xurdir ao alumnado na preparación das súas probas de preguntas obxectivas poderán resolverse a través de tutorías no despacho ou mediante a plataforma MooVi |
| Autoavaliación | As dúbidas que poidan xurdirlle ao alumnado na preparación e realización das probas de autoavaliación poderán resolverse nas tutorías no despacho das profesoras ou a través da plataforma Moovi |

Avaliación

| Descrición | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
|------------|---------------|---------------------------------------|
| | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|----|----------------|------------|---|
| Seminario | Valoraranse cun máximo do 30% da nota final; valorando a correcta resolución dos casos prácticos, a entrega puntual e a participación activa nos seminarios. Só se valorarán estas actividades si están entregados todos os seminarios propostos. Con esta metodoloxía avaliaranse todos os resultados de aprendizaxe. | 30 | B1 B2 B3 | C35 C37 | D1 D2 D3 D4 D5 D6 D10 |
| Exame de preguntas obxectivas | Realizarase unha proba obxectiva para avaliar os coñecementos teóricos adquiridos polo alumnado. Esta proba terá un valor máximo de o 40% sobre a nota final. E deberase obter un 5 sobre 10 para superar a materia. | 40 | B1 B3 | C35 C37 | D2 D3 D4 D5 D6 D10 |
| Autoavaliación | Unha vez finalizada a exposición de cada tema, abrirase na plataforma Moovi os cuestionarios de autoavaliación para que cada estudante avalíe o coñecemento adquirido de devandito tema. O período de tempo no que estará aberto cada cuestionario comunicarase ao alumnado en clase e a través da plataforma Moovi. Só valorarase esta actividade si entréganse todos os cuestionarios de *autoavaliación. | 30 | B3 | C35 C37 | D2 D3 D4 D5 D6 D10 |

Outros comentarios sobre a Avaliación

Hai dúas modalidades de avaliación:

- Avaliación continua
- Avaliación global

A modalidade de avaliación preferente é a avaliación continua. Aquel alumno que desexe a **Avaliación Global** (o 100% da calificación no exame oficial) debe comunicarselo ao responsable de materia, por email ou a través da plataforma Moovi, nun prazo non superior a un mes desde o comezo da docencia da materia

Na Avaliación Continua:

A materia considerase superada si se cumpren os seguintes dous requisitos:

1. Obter unha nota igual ou superior a 5 na proba de preguntas obxectivas
2. A nota media ponderada de todas as metodoloxías avaliadas sexa igual ou superior a 5. Polo que é indispensable, para superar a materia, o entregar todas as actividades docentes propostas

O alumnado que en 1ª convocatoria non supere a nota mínima establecida para a proba de preguntas obxectivas, se lles guardará a calificación do resto de actividades para a 2ª convocatoria do ano en curso.

O alumnado que en 1ª convocatoria non entregue todas as actividades docentes propostas e supere o exame, gárdaselle a nota do exame para a 2ª convocatoria, até a entrega de devanditas actividades.

Datos de exames:

- Fin de Carreira: 29-Setembro-2023 16 h
- 1ª Edición: 07-Xuño-2024 10 h
- 2ª Edición: 15-Xullo-2024 16 h

En caso de erro na transcripción das datas de exámens, as válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no taboa de anuncios e na web do Centro.

Convocatoria fin de carreira: o alumnado que opte por examinarse en fin de carreira será avaliado únicamente co exame (100% da nota). En caso de non asistir a devandito exame, ou non aprobalo, pasará a ser avaliado do mesmo xeito que o resto do alumnado.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

AENOR, **UNE-EN ISO 9001:2015. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos**, 2015

AENOR, **UNE-EN ISO 9004:2018 Gestión para el éxito sostenido de una organización. Enfoque de gestión de la calidad**, 2018

AENOR, **UNE-EN ISO 9000:2015 Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario**, 2015

Jabaloyes J, **Introducción a la gestión de la calidad.**, Universidad Politécnica de Valencia, 2010

Gómez-Martínez JA, **Guía para la aplicación de la UNE-EN-ISO 9001:2015**, AENOR, 2015

Phillips AW, **Cómo gestionar una auditoría interna conforme a ISO 9001:2015**, AENOR, 2017

Bibliografía Complementaria

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

López-Fresno P, **Gestión de las reclamaciones. De la insatisfacción a la infidelidad**, AENOR, 2011

Mejías A, Gutierrez H, Duque D, D`Armas M y Cannarozzo M, **Gestión de la Calidad**, Universidad Carabobo, 2018

López P, **Herramientas para la mejora de la calidad**, FC Editorial, 2016

Recomendaciones

Materias que se recomienda cursar simultáneamente

Prevención de riesgos laborales/O01G281V01923