



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión da calidade

Materia	Xestión da calidade			
Código	O01G041V01906			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición				
Departamento				
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 para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector alimentario.
B2	Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.
B3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico.
B4	Que los estudiantes sean capaces de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo.
B5	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.
C8	Coñecer e comprender os sistemas de calidade alimentaria, así como todos os aspectos referentes á normalización e lexislación alimentaria
C14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
C19	Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria
C20	Capacidade para implementar sistemas de calidade en la industria alimentaria
C23	Capacidade para realizar educación alimentaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
C24	Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores
D1	Capacidade de análisis, organización e planificación
D2	Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor
D3	Capacidade de comunicación oral e escrita tanto na lingua vernácula como en linguas estranxeiras
D4	Capacidade de aprendizaxe autónomo y gestión de la información
D5	Capacidade de resolución de problemas y toma de decisiones
D7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación
D11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

RA1: Ser capaz de comunicar conclusións e coñecementos con respecto ós aspectos técnicos e legais relacionados co control e xestión da calidade alimentaria	B1 B2 B3 B5	C8 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11
RA2: Ter unha visión global da calidade na industria alimentaria	B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20	D1 D3 D11

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 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
Autoavaliación	0	20	20
Exame de preguntas obxectivas	0	45	45

*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 maxistras que permitan profundar nos coñecementos adquiridos. Elaborarase un informe ou memoria de cada unha destas actividades que se deberá entregar no prazo establecido polo profesor.
Lección maxistral	A profesora expoñerá 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 impartiranse con axuda do material audiovisual dispoñible. Previamente a cada exposición facilitaráselle o material utilizado ó estudante mediante a plataforma FaiTic

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
--------------	------------

Seminario	As profesoras resolverán 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	As profesoras resolverán 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
Probas	Descrición
Autoavaliación	As dúbidas que lle poidan xurdir a o alumnado na preparación das probas de autoavaliación poderán resolverse a través de tutorías en o despacho ou mediante a plataforma Moovi
Exame de preguntas obxectivas	As profesoras resolverán as dúbidas que xurdan respecto diso estas preguntas obxectivas, nas tutorías de despacho ou a través da plataforma Moovi

Avaliación					
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Seminario	Valorarase cun máximo do 30% da nota final; valorarase a reolución dos casos prácticos planeados, a entrega puntual e a participación activa nos seminarios. Solo se valorarán estas actividades si se entregan todos os cuestionarios e casos prácticos propostos.	30	B1 B2 B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11
Autoavaliación	Unha vez finalizado cada tema, abrírase na plataforma Moovi, un cuestionario de autoavaliación para que cada estudante avalíe o coñecemento que ten de devandito tema. O período de tempo no que estarán abertos serán comunicados ao alumnado por Moovi e en clase. Só se valorará esta actividade, si se entregaron todos os cuestionarios de autoavaliación	30	B3 B4	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D3 D4 D5 D11
Exame de preguntas obxectivas	Realizarase unha proba obxectiva para avaliar os coñecementos teóricos adquiridos polo alumnado. Esta proba terá un valor máximo do 40% sobre a nota final. E deberase obter un 5 sobre 10 para superar a materia.	40	B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11

Outros comentarios sobre a Avaliación

A modalidade de avaliación preferente é a Evaluación Continua. Aquel alumno que desexe a Evaluación Global (o 100% da calificación no exame oficial) debe comunicalo 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

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

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

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

O alumnado que en 1ª convocatoria non teña entregado todas as actividades docentes propostas e supere o exame, gárdaselle a nota do exame até a 2ª convocatoria dese mesmo curso, até a entrega de todas as actividades

O alumnado que non poida asistir ás clases presenciais, por motivos laborais debidamente xustificadas, se lles calificará do seguinte modo:- Probas de preguntas obxectivas: 70%- Seminarios: entrega de seminarios resoltos: 30%
Para superar a materia debe de alcanzarse a metade da puntuación máxima en cada unha das partes avaliábeis.

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

En caso de erro na transcripción das datas dos exames, as válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no tablón 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 (que valdrá o 100% da nota). En caso de non asistir a devandito exame, ou non aprobalo, pasará a ser avaliado do mesmo xeito que o resto de 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**, 2011

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

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

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

Recomendaciones

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Prevención de riesgos laborales/O01G041V01905

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Políticas alimentarias/O01G041V01605