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	de la Montaña Miguelez, Julia Maria Dolores Miguez Bernardez, Monserrat			
Profesorado	de la Montaña Miguelez, Julia Maria Dolores Miguez Bernardez, Monserrat			
Correo-e	mmiguez@uvigo.es jmontaña@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	
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. Desarrollo histórico de la calidad: 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 CALIDAD ISO 9001	(*)4.1. Principios básicos de las auditorías de la calidad 4.2. Tipos de auditorias 4.3. Fases de la auditoria 4.4. Certificación del sistema de gestión de la calidad
(*)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	8	24	32
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	15	20
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.
Resolución de problemas e/ou exercicios	(*)Se analizarán y desarrollarán casos y ejemplos prácticos. los alumnos resolverán los supuestos planteados y elaborarán un informe al respecto que deberá presentarse en los períodos establecidos por el profesor
Sesión maxistral	(*)El profesor expondrá los contenidos de la materia encaminados a conseguir que el alumno conozca la importancia de los sistemas de gestión d ela 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

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	
Seminarios	
Resolución de problemas e/ou exercicios	

Probas	Descrición
Probas de resposta curta	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Seminarios	(*)Se valorarán con un máximo del 20% 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	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	(*)Se valorarán con un máximo del 20% 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	20
Sesión maxistral	(*)Se valorará la asistencia a las clases magistrales con un 5% siempre que se asista al 90% de las mismas.	5
Probas de autoavaliación	(*)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 alos alumnos que entreguen correctamente cumplimentadas todas las pruebas de autoevaluación se les otorgará una puntuación del 5% de la nota final	5
Probas de resposta curta	(*)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 50% de la nota final	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente/O01G280V01503
Prevención de riscos laborais/O01G280V01808