DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de la calidad				
Asignatura	Gestión de la calidad			
Código	O01G041V01906			
Titulacion	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Míguez Bernárdez, Monserrat			
Profesorado	Míguez Bernárdez, Monserrat			
Correo-e	mmiguez@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Resultados de Formación y Aprendizaje	
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	Conocer y comprender los sistemas de calidad alimentaria, así como todos los aspectos referentes a la normalización y legislación alimentaria
C14	Capacidad para controlar y optimizar los procesos y los productos
C19	Capacidad para evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
C20	Capacidad para implementar sistemas de calidad en la industria alimentaria
C23	Capacidad para realizar educación alimentaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
C24	Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D2	Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor
D3	Capacidad de comunicación oral y escrita tanto en la lengua vernácula como en lenguas extranjeras
D4	Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
D5	Capacidad 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 en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje

RA1: Ser capaz de comunicar conclusiones y conocimientos con respecto a aspectos técnicos y legales relacionados con el control y gestión de la calidad alimentaria	B1 B2 B3 B5	C8 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11
RA2: Tener una visión global de la calidad en la industria alimentaria	B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20	D1 D3 D11

Contenidos

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	3.1. Objeto y campo de aplicación 3.2. Referencias normativas 3.3. Términos y definiciones 3.4.Contexto de la organización 3.5. Liderazgo 3.6.Planificación 3.7. Apoyo 3.8. Operación 3.9. Evaluación del desempeño 3.10. Mejora
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	5.1. Objeto y ámbito de aplicación 5.2. Requisitos para su implantación y mantenimien

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminario	14	20	34
Lección magistral	14	37	51
Autoevaluación	0	20	20
Examen de preguntas objetivas	0	45	45

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Seminario	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 la profesora.
Lección magistral	La profesora expondrá los contenidos de la materia en los que abordarán los aspectos necesarios para comprender en qué consiste el establecimiento, implementación y seguimiento de los sistemas de gestión de la calidad en las organizaciones, representados por la norma internacional UNE-EN-ISO 9001. Las clases se impartirán con ayuda de material audiovisual disponible. Previamente a cada exposición se le facilitará el material utilizado al estudiante mediante la plataforma Moovi

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Las profesoras resolverán en el aula las dudas que le surjan al alumnado en cuestiones relacionadas con el seminario correspondiente. Estas dudas también podrán ser resueltas a través de Moovi y de las tutorías en el despacho
Lección magistral	Las profesoras resolverán las dudas que le surjan al alumnado a lo largo de la sesión exposición magistral, que también se podrán resolver a través de la plataforma Moovi y en las tutorías en el despacho
Pruebas	**Descripción**
Autoevaluación	Las dudas que le puedan surgir al alumnado en la preparación de sus pruebas de autoevaluación podrán resolverse a través de tutorías en el despacho o mediante la plataforma Moovi
Examen de preguntas objetivas	La profesoras resolverán las dudas que surjan al respecto esta preguntas objetivas, en las tutorías de despacho o a través de la plataforma Moovi

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Seminario	Se valorarán con un máximo del 30% de la nota final; valorándose la correcta resolución de los mismos, la entrega puntual y participación activa en los seminarios. Solo se valorarán estas actividades docentes si están entregados todos los casos prácticos propuestos.	30	B1 B2 B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11
Autoevaluación	Una vez finalizado cada tema, se abrirá en la plataforma Moovi, un cuestionario de autoevaluación para que cada estudiante evalúe el conocimiento que tiene de dicho tema. El periodo de tiempo en el que estarán abiertos serán comunicados al alumnado por Moovi y en clase. Solo se valorará esta actividad, si se han entregado todos los cuestionarios de autoevaluación	30	B3 B4	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D3 D4 D5 D11
Examen de preguntas objetivas	Se realizará una prueba objetiva para evaluar los conocimientos teóricos adquiridos por el alumnado. Esta prueba tendrá un valor máximo del 40% sobre la nota final. Y se deberá obtener un 5 sobre 10 para superar la materia.	40	B3 B4 B5	C8 C14 C19 C20 C23 C24	D1 D2 D3 D4 D5 D7 D11

Otros comentarios sobre la Evaluación

La modalidad de evaluación preferente es la Evaluación Continua. Aquel alumno que desee la Evaluación Global (el 100% de la calificación en el examen oficial) debe comunicárselo al responsable de materia, por email o a través de la plataforma Moovi, en un plazo no superior a un mes desde el comienzo de la docencia de la materia

La asignatura se considerará superada si se cumplen los siguientes dos requisitos:

1º. Obtener una nota igual o superior a 5 en la prueba de preguntas objetivas.2º. La nota media ponderada de todas las metodologías evaluables sea igual o superior a 5. Por lo que es indispensable para superar la materia, el haber entregado todas las actividades docentes propuestas
El alumnado que en 1ª convocatoria no superen la nota mínima establecida para la prueba de preguntas objetivas, se les guardará la calificación del resto de actividades para la 2ª convocatoria del año en curso.
El alumnado que en 1ª convocatoria no hay entregado todas las actividades docentes propuestas y haya superado el examen, se le guarda la nota del examen hasta la 2ª convocatoria de ese mismo curso, hasta la entrega de todas las actividades
El alumnado que no pueda asistir a las clases presenciales, por motivos laborales debidamente justificados, se les calificará del siguiente modo:- Pruebas de preguntas objetivas: 70%- Seminarios: entrega de seminarios resueltos: 30%
Para superar la materia debe de alcanzarse la mitad de la puntuación máxima en cada una de las partes evaluables.
Fechas de exámenes: Fin de Carrera:29 de Septiembre 2023 16 h1ª Edición: 07-Junio-2024 10 h2ª Edición: 15-Julio-2024 16 h
En caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes, las válidas son las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablón de anuncios y en la web del Centro.**Convocatoria fin de carrera: el alumnado que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado únicamente con el examen (que valdrá el 100% de la nota). En caso de no asistir a dicho examen, o no aprobarlo, pasará a ser evaluado del mismo modo que el resto de alumnado.**

Fuentes 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 insatisfación a la infidelidad**, 2011

López-Fresno P, **Gestión de las reclamaciones. De la insatisfación 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

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Prevención de riesgos laborales/O01G041V01905

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Políticas alimentarias/O01G041V01605