

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	33986
Nombre	Gestion de Calidad
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2020 - 2021

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	24 - Gestion de Calidad	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
BADIA VALIENTE, JOSE DAVID	245 - Ingeniería Química
MECA DE CARO, GIUSEPPE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

Gestión de calidad es una asignatura obligatoria de 4,5 ECTS que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Esta asignatura se encuentra integrada dentro del módulo “*Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria*” de 13,5 ECTS. Pretende introducir al conocimiento y aplicación de los principales instrumentos de gestión de la calidad relacionados con la industria alimentaria. Se desarrollarán las figuras de calidad, los sistema de gestión de calidad y ambiental y las técnicas de control estadístico.

El objetivo general de esta asignatura es familiarizar al alumno con los conceptos y herramientas de la gestión de la calidad en la industria alimentaria. Para la consecución de este objetivo general el alumno deberá ser capaz de:



- Destacar la importancia actual de una apropiada gestión de calidad, y ambiental, en la empresa.
- Conocer las diferentes herramientas de gestión de calidad.
- Operar con normas, reglamentos y legislación para la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (ISO9001:2008, ISO22000:2005 e ISO17025:2005, BRC, IFS, Globalgap) y Gestión Ambiental (ISO14001:2004).
- Desarrollar herramientas de un sistema de gestión de calidad y ambiental.
- Aplicar herramientas estadísticas para la descripción y control de la variabilidad natural de los procesos.
- Elaborar e interpretar gráficos de control de variables y atributos.
- Entender los procedimientos de muestreo.
- Aplicar los criterios del AAPPC a la industria agroalimentaria

Conocer las denominaciones de calidad agroalimentaria vigentes en la unión europea así como las marcas de calidad: concepto, requisitos, solicitudes y estructuras de control

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Se recomiendan conocimientos de Estadística y haber cursado la asignatura de Bromatología

COMPETENCIAS

1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Capacidad de interpretar datos relevantes.
- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria.
- Ser capaz de elaborar un informe escrito de forma correcta, comprensible y organizada.
- Implantar sistemas de calidad.
- Conocer y comprender los conceptos fundamentales asociados a la gestión ambiental.
- Conocer y comprender los fundamentos y elementos de los sistemas de calidad.
- Aplicar herramientas e indicadores para el control de calidad.
- Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión de Calidad según normas UNE-EN-ISO.
- Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión Ambiental según normas UNE-EN-ISO.
- Conocer los procedimientos para planificar y realizar Auditorías de Calidad.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Familiarizarse y manejar correctamente la terminología propia de la materia.

Conocer y saber manejar las principales fuentes bibliográficas básicas y especializadas, así como algunas fuentes informáticas de divulgación de temas relacionados con la gestión de la calidad.

Adquirir la capacidad de sintetizar y organizar, adecuadamente, información a partir de distintas fuentes.

Ser capaz de expresar, apropiadamente, los conocimientos adquiridos y poder relacionarlos con otros previos.

Adquirir actitud crítica y creativa (iniciativa y autonomía)

Actitud de cooperación, a través del trabajo en equipo, de intercambio de experiencia.

Saber aplicar/ desarrollar los conocimientos y habilidades adquiridas con una actitud personal que fomente el desarrollo de los derechos humanos.

Conocer y saber manejar las principales fuentes bibliográficas básicas y especializadas, así como algunas fuentes informáticas de divulgación de temas relacionados con la gestión de la calidad.

Adquirir la capacidad de sintetizar y organizar, adecuadamente, información a partir de distintas fuentes.

Conocer y saber aplicar las diferentes herramientas de gestión de calidad empleadas en las empresas

Ser capaz de desarrollar e implantar los diferentes sistemas de gestión de calidad/ambiental aplicables a la industria alimentaria.

Conocer y ser capaz de aplicar las metodologías empleadas en el control estadístico de procesos.

Saber aplicar los criterios de aplicación del APPCC a la industria alimentaria

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Control Estadístico de Procesos

Herramientas estadísticas de la calidad.

Control estadístico de procesos.

Variabilidad natural y capacidad de los procesos.

Probabilidad total y condicionada.

Inspección, muestreo y aceptación.

Gráficos de control de calidad.



2. Calidad total: Filosofía, Políticas y Herramientas

Definición de calidad. Gestión de calidad. Costes de la calidad. Niveles de gestión de calidad Sistemas de gestión en la empresa. Sistemas de calidad.

Sistemas de gestión de la calidad: ISO9001 y EFQM. Control de documentación. Requisitos de la norma. Implantación y certificación. Auditorías de calidad

Instrumentos de gestión ambiental empresarial. Sistemas Homologados de Gestión Ambiental: El reglamento europeo EMAS e ISO 14001. Elementos de un sistema de gestión ambiental. Implantación y certificación de un sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO14001

3. Calidad en los Alimentos

El autocontrol en la industria agroalimentaria: APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Aplicación de los criterios de la APPCC a la industria agroalimentaria. El autocontrol en la industria de producción de productos lácteos, del vino, de los cereales y derivados, de los aceites, y de los productos cárnicos.

Estándares de calidad. BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). GLOBALGAP. FSSC2000 (Food Safety System Certification).

Denominaciones de calidad en la Unión Europea. Calidad diferenciada: Denominación de origen protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

Marcas de calidad. Ley de Marcas. Marcas colectivas y de garantía de calidad.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	38,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Seminarios	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	12,00	0
Elaboración de trabajos individuales	15,00	0
Estudio y trabajo autónomo	30,50	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	10,00	0
TOTAL	109,50	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en torno a cuatro ejes: las sesiones de teoría, las de problemas, las tutorías y los trabajos/seminarios.



Clases Teóricas: se ofrecerá una visión global del tema tratado y se incidirá en aquellos conceptos clave para la comprensión del mismo. Asimismo, se le indicará aquellos recursos más recomendables para la preparación posterior del tema en profundidad. Las clases se imparten con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá, con anterioridad, de este material en la plataforma virtual.

Clases de problemas/prácticas: Se analizarán y desarrollarán casos y ejemplos prácticos. El profesor proporcionará con anterioridad supuestos prácticos relacionados con la aplicación de los conocimientos teóricos impartidos. Los estudiantes resolverán, en grupo, los supuestos planteados y elaboraran un informe al respecto, que deberá presentarse en los periodos que se establezcan.

Tutorías: Dos tutorías, de una hora de duración cada una de ellas, por grupo de estudiantes. En ellas, el/la profesor/a tratará de aclarar conceptos y resolver las dudas que se puedan haber planteado durante la realización de los problemas propuestos y la revisión de diferentes casos prácticos, así como sobre las cuestiones cortas y/o problemas proporcionadas con anterioridad en la plataforma virtual.

Seminarios: Dos seminarios sobre temas facilitados por el profesor o propuestos por los estudiantes y relacionados con la materia. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor.

EVALUACIÓN

La calificación final tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

SEM - Seminarios: Realización presentación y discusión de informes colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Es obligatoria la asistencia a los seminarios coordinados de la asignatura. La no asistencia a los mismos puede implicar una calificación de 0.0 (cero) en este apartado de la evaluación.

EX -Prueba escrita: La materia de examen incluye los temas expuestos en las clases con problemas y preguntas teóricas tanto de respuesta abierta y corta como de respuesta alternativa (verdadero- falso) con razonamiento o tipo test.

TR- Problemas/Prácticas de aula y tutorías: Se valorará las memorias de los trabajos presentados y la participación del estudiante en las distintas actividades/problemas realizados en las clases presenciales. En este apartado se contabiliza también la asistencia y participación activa a las sesiones de tutoría, cuya falta puede implicar una calificación de 0.0 (cero) en este apartado de la evaluación.



La calificación será la máxima de las modalidades que se presentan a continuación:

Modalidad A: EX (65%) + TR (25%) + SEM (10%)

Modalidad B: EX (75%) + TR (15%) + SEM (10%)

Se considera una calificación mínima de 5.0 en los apartados EX y TR en ambas modalidades.

En caso de no superar a calificación mínima en uno de los apartados, la calificación vendrá determinada por la obtenida mediante modalidad B. En caso de no superar la calificación mínima en la prueba escrita, la calificación será la de EX.

Las entregas de los apartados TR y SEM no son recuperables entre convocatorias.

La metodología de evaluación es válida para primera y segunda convocatoria.

En cualquier caso, el sistema de evaluación se regirá por lo establecido en el Reglamento de Evaluación y Calificación de la Universitat de València para Grados y Másteres.

REFERENCIAS

Básicas

- - Gestión de la Calidad, Editorial AENOR. 2006
- Gestión ambiental, Editorial AENOR. 2006
- Comprender, documentar, implantar y mantener ISO 9000, G. Gallego Laborda (Ed. AENOR). 1998
- Control estadístico de la calidad. D.C. Montgomery (Ed. Limusa Wiley). 2004.
- Cómo implantar un sistema de gestión ambiental según la norma ISO 14001:2004, Granero Castro, Javier. Ed. Fundación Confemetal. 2011.
-

<http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/>
(último acceso mayo 2015).



Complementarias

- Manual de control de calidad, J.M. Juran y F. Gryma (Ed. Mc Graw-Hill). 1993
- Gestión de la calidad y gestión medioambiental. Claver Cortés, Enrique; Molina Azorín, José Francisco; Tarí Guilló, Juan José. Ed. Pirámide. 2005.
- Desde ISO 9001 hasta más allá de los sistemas integrados de gestión. Cadrecha Nava, Juan. Editorial : CADRECHA NAVA, Juan. 2003
- Guía para la implantación y el desarrollo de un sistema de gestión medioambiental, A. Rodríguez. (Generalitat de Cataluña, Dept. Medi Ambient). 1997

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenido Se mantienen los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente.
2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza Se mantiene la carga de trabajo para el estudiante, derivada del número de créditos, pero la metodología de las actividades cambia con respecto a la guía docente convencional, debido a la situación actual que hace necesario adoptar un modelo híbrido de docencia.
3. Metodología de la enseñanza • Enseñanza teórica: se llevará a cabo mediante sesiones sincrónicas (videoconferencias sincronizadas en BBC, u otra tecnología que indique el Centro) y presenciales. La distribución de los alumnos se hará por grupos, de manera que un 50% estará en el aula de la Facultad mientras el otro 50% se conectará online, alternando su asistencia por semanas. La clase se realizará siempre siguiendo el horario (fecha y hora) aprobado por la Junta de Centro. • Tutorías: Serán todas presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso. • Seminarios coordinados o no coordinados: Serán todos presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso. Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.
4. Evaluación Si la evolución de la pandemia actual lo permite, será presencial y en los términos que indica la guía docente. Solo en caso de que esto no sea posible, la evaluación se realizará mediante el aula virtual con tareas o cuestionarios en línea con preguntas de opción única o múltiple, que se pueden complementar con preguntas cortas y/ o en ciertas ocasiones mediante un examen oral mediante videoconferencia. El peso relativo de la teoría, las prácticas y seminarios se mantiene como se indica en la guía docente.