

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33986
Nom	Gestió de qualitat
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	Facultat de Farmàcia	3	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	24 - Gestion de Calidad	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
BADIA VALIENTE, JOSE DAVID	245 - Enginyeria Química
MECA DE CARO, GIUSEPPE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

Gestió de qualitat és una assignatura obligatòria de 4,5 ECTS que s'imparteix en el segon semestre del tercer curs del Grau en Ciència i Tecnologia dels aliments. Aquesta assignatura es troba integrada dins del mòdul "Gestió i Qualitat en la Indústria Alimentària" de 13,5 ECTS. Pretén introduir al coneixement i aplicació dels principals instruments de gestió de la qualitat relacionats amb la indústria alimentària. Es desenvoluparan les figures de qualitat, els sistema de gestió de qualitat i ambiental i les tècniques de control estadístic.

L'objectiu general d'aquesta assignatura és familiaritzar a l'alumne amb els conceptes i eines de la gestió de la qualitat en la indústria alimentària. Per a la consecució d'aquest objectiu general l'alumne haurà de ser capaç de:

- Destacar la importància actual d'una apropiada gestió de qualitat, i ambiental, en l'empresa.
- Conèixer les diferents eines de gestió de qualitat.



- Operar amb normes, reglaments i legislació per a la implementació de Sistemes de Gestió de Qualitat (ISO9001:2008, ISO22000:2005 i ISO17025:2005, BRC, IFS, Globalgap) i Gestió Ambiental (ISO14001:2004).
- Desenvolupar ferramentes d'un sistema de gestió de qualitat i ambiental.
- Aplicar ferramentes estadístiques per a la descripció i control de la variabilitat natural dels processos.
- Elaborar i interpretar gràfics de control de variables i atributs
- Entendre els procediments de mostreig.
- Aplicar el criteris de l'AAPPC a l'indústria agroalimentària
- Conèixer les denominacions de qualitat agroalimentària vigents en la unió europea així com les marques de qualitat: concepte, requisits, sol·licituds i estructures de control

CONEXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Es recomana posseir coneixements d'Estadística i haver fet la assignatura de Bromatologia

COMPETÈNCIES

1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Capacitat d'interpretar dades rellevants.
- Avaluar, controlar i gestionar la qualitat alimentària.
- Ser capaç d'elaborar un informe escrit de forma correcta, comprensible i organitzada.
- Implantar sistemes de qualitat.
- Conèixer i comprendre els conceptes fonamentals associats a la gestió ambiental.
- Conèixer i comprendre els fonaments i els elements dels sistemes de qualitat.
- Aplicar eines i indicadors per al control de qualitat.
- Ser capaç de documentar i implantar un sistema de gestió de qualitat segons normes UNE-EN-ISO.
- Ser capaç de documentar i implantar un sistema de gestió ambiental segons normes UNE-EN-ISO.
- Conèixer els procediments per planificar i realitzar auditories de qualitat.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

Familiaritzar-se i manejar correctament la terminologia pròpia de la matèria.

Conèixer i saber manejar les principals fonts bibliogràfiques bàsiques i especialitzades, així com algunes fonts informàtiques de divulgació de temes relacionats amb la gestió de la qualitat

Adquirir la capacitat de sintetitzar i organitzar, adequadament, informació a partir de distintes fonts.

Ser capaç d'expressar, apropiadament, els coneixements adquirits i poder relacionar-los amb altres previs.

Adquirir actitud crítica i creativa (iniciativa i autonomia)

Actitud de cooperació, a través del treball en equip, d'intercanvi d'experiència.

Saber aplicar/ desenrotllar els coneixements i habilitats adquirides amb una actitud personal que fomenti el desenrotllament dels drets humans.

Conèixer les diferents eines de gestió de qualitat emprades en les empreses alimentàries.

Conèixer els diferents sistemes de gestió de qualitat/ambiental aplicables a la indústria alimentària.

Capacitat de desenvolupar un sistema de gestió de qualitat/ambiental.

Entendre i ser capaç de plantejar una auditoria.

Conèixer i ser capaç d'aplicar les metodologies emprades en el control estadístic de processos.

Saber aplicar el criteris d'aplicació de l'APPCC a la indústria alimentària



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Control Estadístic de Processos

Eines estadístiques de la qualitat.
Control estadístic de processos.
Variabilitat natural i capacitat dels processos.
Probabilitat total i condicionada.
Inspecció, mostreig i acceptació.
Gràfics de control de qualitat

2. Qualitat Total: Filosofia, Polítiques i Ferramentes

Definició de qualitat. Gestió de qualitat. Costos de la qualitat. Nivells de gestió de qualitat
Sistemes de gestió a l'empresa. Sistemes de qualitat.
Sistemes de gestió de la qualitat: ISO9001 i EFQM. Control de documentació. Requisits de la norma.
Implantació i certificació. Auditories de qualitat
Instrumentes de gestió ambiental empresarial. Sistemes Homologats de Gestió Ambiental: El reglament europeu EMAS i ISO 14001. Elements d'un sistema de gestió ambiental. Implantació i certificació d'un sistema de gestió ambiental basat en la norma ISO 14001

3. Qualitat als aliments

L'autocontrol en la indústria agroalimentària: APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control).
Aplicació dels criteris de la APPCC a la indústria agroalimentària. L'autocontrol en la indústria de producció de productes lactis, del vi, dels cereals i derivats, dels olis, i dels productes carnis.
Estàndards de qualitat. BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). GLOBALGAP. FSSC2000 (Food Safety System Certification).
Denominacions de qualitat a la Unió Europea. Qualitat diferenciada: Denominació d'origen protegida (DOP), Indicació Geogràfica Protegida (IGP), Especialitat Tradicional Garantida (ETG)
Marques de qualitat. Llei de marques. Marques col·lectives i de garantia de qualitat.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	38,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Seminaris	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	12,00	0
Elaboració de treballs individuals	15,00	0
Estudi i treball autònom	30,50	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	10,00	0
TOTAL	109,50	



METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura entorn de quatre eixos: les sessions de teoria, les de problemes, les tutories i els treballs/seminaris.

Classes Teòriques: s'oferirà una visió global del tema tractat i s'incidirà en aquells conceptes clau per a la comprensió del mateix. Així mateix, se li indicarà aquells recursos més recomanables per a la preparació posterior del tema en profunditat. Les classes s'imparteixen amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà, amb anterioritat, d'aquest material en la plataforma virtual.

Classes de problemes/pràctiques: S'analitzaran i desenvoluparan casos i exemples pràctics. El professor proporcionarà amb anterioritat supòsits pràctics relacionats amb l'aplicació dels coneixements teòrics impartits. Els estudiants resoldran, en grup, els supòsits plantejats i elaboraran un informe al respecte que haurà de presentar-se durant la quinzena que segueix a la finalització de la pràctica en aula

Tutories: Dos tutories, d'una hora de duració cada una d'elles, per grup d'estudiants els alumnes acudirán a elles en grups. En elles, el/la professor/a tractarà d'aclarir conceptes i resoldre els dubtes que es puguen haver plantejat durant la realització dels problemes proposats i la revisió de diferents casos pràctics, així com sobre les qüestions curtes i/o problemes proporcionades amb anterioritat en la plataforma virtual.

Seminaris: dos seminaris sobre temes facilitats pel professor o proposats pels estudiants i relacionats amb la matèria. L'elaboració del seminari serà supervisada per mitjà de tutories, que seran acordades entre el professor i els estudiants. Els seminaris es presentaran per escrit i seran exposats pels estudiants. Darrere de l'exposició oral s'obrirà un torn d'intervenció de la resta dels estudiants, moderat pel professor.

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

La qualificació final tindrà en compte els següents aspectes:



SEM - Seminaris: Realització presentació i discussió d'informes col·lectius sobre temes relacionats amb els continguts explicats a l'aula. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió. És obligatòria l'assistència als seminaris coordinats de l'assignatura. La no assistència als mateixos pot implicar una qualificació de 0.0 (zero) en aquest apartat de l'avaluació.

EX -Prova escrita: La matèria d'examen inclou els temes exposats en les classes amb problemes i preguntes teòriques tant de resposta oberta i curta com de resposta alternativa (veritable- fals) amb raonament o tipus test.

TR- Problemes / Pràctiques d'aula i tutories: Es valorarà les memòries dels treballs presentats i la participació de l'estudiant en les diferents activitats / problemes realitzats a les classes presencials. En aquest apartat es comptabilitza també l'assistència i participació activa a les sessions de tutoria, la falta pot implicar una qualificació de 0.0 (zero) en aquest apartat de l'avaluació.

La qualificació serà la màxima de les modalitats que es presenten a continuació:

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

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

Es considera una qualificació mínima de 5.0 en els apartats EX i TR en ambdues modalitats.

En cas de no superar qualificació mínima en un dels apartats, la qualificació vindrà determinada per l'obtinguda mitjançant modalitat B. En cas de no superar la qualificació mínima en la prova escrita, la qualificació serà la d'EX.

Els lliuraments dels apartats TR i SEM no són recuperables entre convocatòries.

La metodologia d'avaluació és vàlida per primera i segona convocatòria.

En qualsevol cas, el sistema d'avaluació es regirà pel que estableix el Reglament d'Avaluació i Qualificació de la Universitat de València per Graus i Màsters.



REFERÈNCIES

Bàsiques

- - 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).

Complementàries

- 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 Catalunya, Dept. Medi Ambient). 1997

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Contingut

Es mantenen els continguts inicialment inclosos en la guia docent.

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a l'estudiant, derivada del nombre de crèdits, però la metodologia de les activitats canvia respecte a la guia docent convencional, a causa de la situació actual que fa necessari adoptar un model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament

- Ensenyament teòric: es durà a terme mitjançant sessions sincròniques (videoconferències sincronitzades en BBC, o una altra tecnologia que indique el Centre) i presencials. La distribució dels alumnes es farà per grups, de manera que un 50% serà a l'aula de la Facultat mentre l'altre 50% es connectarà online, alternant la seua assistència per setmanes. La classe es realitzarà sempre seguint l'horari (data i hora) aprovat per la Junta de Centre.
- Tutories: Seran totes presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs.



- Seminaris coordinats o no coordinats: Seran tots presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs.

Si es produïra un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realitzar-se online.

4. Avaluació

Si l'evolució de la pandèmia actual ho permet, serà presencial i en els termes que indica la guia docent. Només en cas que això no siga possible, l'avaluació es realitzarà mitjançant l'aula virtual amb tasques o qüestionaris en línia amb preguntes d'opció única o múltiple, que es poden complementar amb preguntes curtes i/ o en certes ocasions mitjançant un examen oral mitjançant videoconferència. El pes relatiu de la teoria, les pràctiques i seminaris es manté com s'indica en la guia docente.

