



GUÍA DOCENTE 2015-2016
Sistemas de Gestión de Calidad

1. Denominación de la asignatura:

Sistemas de Gestión de Calidad

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5174

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biocnecnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

A determinar y Ana M. Diez Maté.

4.b Coordinador de la asignatura

Ana María Diez Maté

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Tercer curso, Primer Semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

- | |
|---|
| <p>1. Tener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria
Competencias relacionadas G1, G3, G4, G8, G9, G10, GL6, A4</p> <p>2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias relacionadas G1, G2, G3, G4, G5, G10, GL2, A2</p> <p>3. Identificar los aspectos clave de la gestión de calidad usando como herramienta las Normas ISO 9001:2008.
Competencias relacionadas G1, G2, G3, G5, G4, G8, G10, B2</p> <p>4. Ser capaz de adaptar los sistemas de gestión de calidad a las circunstancias particulares de cada empresa.
Competencias relacionadas G3, G4, G5, G8, G9, G10, B3</p> |
|---|

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Se trata de que los alumnos comprendan el concepto de calidad y la calidad alimentaria desde un enfoque tecnológico y administrativo (gestión). Para ello han de conocer los diferentes aspectos relacionados con la gestión de la calidad (calidad de diseño, control de calidad, mejora de la calidad, aseguramiento de la calidad) y entender los principales protocolos de certificación de la calidad de una empresa alimentaria.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Conceptos generales Conceptos generales Definiciones y conceptos de calidad. Factores relacionados con la calidad. La calidad en la industria alimentaria La calidad en la industria alimentaria Características específicas de la calidad alimentaria. Calidad alimentaria a lo largo de la cadena.



Gestión de la calidad.

Gestión de la calidad.

La Organización.

Planificación, Control y Mejora de la de la calidad.

Fundamentos básicos de gestión de la calidad:

Diseño, control y mejora de la calidad.

Aseguramiento de la calidad.

Fundamentos Básicos.

Proceso de aseguramiento de la calidad.

Aseguramiento de la calidad

Sistemas de aseguramiento

Principios de la norma ISO 9001:2008. Figuras de garantía de calidad de los productos agroalimentarios nacionales y comunitarias: DOP, IGP, ETG...

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Asociación Española de Normalización y Certificación , (2010) Gestión de la calidad, 4ª, AENOR,
- Autores varios, (2010) Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos, Instituto Tomás Pascual Sanz y Universidad de Burgos,
- Bolton, A., (2000) Sistemas de gestión de la calidad alimentaria , Acribia, Zaragoza,
- Cuatrecasas, L, (2010) Gestión integral de la calidad : implantación, control y certificación , Profiteditorial, D. L.,
- Luning, P.A., (2009) Food quality management : technological and managerial : principles and practices , Wageningen Academic Publishers,
- Luning, P.A. , (2006) Safety in the agri-food chain, Wageningen Academic Publishers,
- Manning, L, (2005) Quality management systems in the food and drink industry , Chadwick House Group, cop.,
- Pieterneel A. Luning and Willem J. Marcelis, (2007) A conceptual model of food quality management functions based on a techno-managerial approach, Elsevier, Trends in Food Science & Technology, 18, 159-166
- Pieterneel A. Luning and Willem J. Marcelis,, (2009) A food quality management research methodology integrating technological and managerial theories,, Elsevier, Trends in Food Science & Technology, 20, 35-44
- Pieterneel A. Luning, and Willem J. Marcelis,, (2006) A techno-managerial approach in food quality management research, Elsevier, Trends in Food Science & Technology, 17, 378-285
- Ruiz-Canela López, José, (2003) La gestión por calidad total en la empresa moderna , Ra-Ma, D. L,
- Velasco Sán, Juan , (2010) Gestión de la calidad : mejora continua y sistemas de



gestión : teoría y práctica / Juan Velasco Sán , Pirámide,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Crosby, P.B., (1980) The quality is free: the art of making quiality certain, Mc Graw-Hill,

Fuentes Fuentes, María del Mar, (2002) Gestión de la calidad total : análisis del impacto del entorno en su implantación y resultados, Editorial Universidad de Granada,

Rivera Vilas, Luis Miguel, (1995) Gestión de la calidad agroalimentaria , Mundi-Prensa,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1 a 4	13	20	33
Seminarios prácticos	1 a 4	11	17	28
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	3	11	14
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación de cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar una calificación mínima del 50% en la evaluación de conocimientos y una calificación mínima del 40% para el resto de procedimientos.

SEGUNDA CONVOCATORIA

Procedimientos de evaluación no recuperable en segunda convocatoria: "Realización de tareas y trabajos en grupo", debido a la propia naturaleza de dicha actividad y presencialidad.

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas recuperables no superadas al no alcanzar el mínimo exigido, manteniendo la nota en las pruebas superadas. En todos los casos y convocatorias, si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura se calculará como la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las pruebas en las que no se haya obtenido el mínimo exigido (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la



nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Realización de tareas y trabajos en grupo	35 %	35 %
Realización de tareas y trabajos individuales	25 %	25 %
Evaluación de conocimientos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades

requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Siendo necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases expositivas participativas. Aplicación de los conceptos teóricos a ejemplos concretos y discusión de casos prácticos.

Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, transparencias o diapositivas y cañón de proyección.

Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.

13. Calendarios y horarios:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título
(<http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/informacion-academica/horarios-examenes>).

14. Idioma en que se imparte:

La lengua base será el castellano. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.).