



GUÍA DOCENTE 2012-2013
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:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

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

Jordi Rovira Carballido y Ana M. Diez Maté



4.b Coordinador de la asignatura

Jordi Rovira Carballido

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

1. Tener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria
Competencias relacionadas G1, G3, G4, G8, G9, G10, GL6, A4
2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias relacionadas G1, G2, G3, G4, G5, G10, GL2, A2
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
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



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 los diferentes sistemas integrados de los empleados en la gestión de la calidad alimentaria y ser capaces de poner en marcha diferentes 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 Introducción. Características específicas de la calidad alimentaria. Calidad alimentaria a lo largo de la cadena. Gestión de la calidad. Gestión de la calidad. Fundamentos básicos de gestión. Concepto de gestión de la calidad. Gestión de la calidad alimentaria. Planificación de la calidad. Planificación de la calidad. Conceptos y definiciones. Desarrollo de nuevos productos.



Control de la calidad.

Control de la calidad.

Proceso de control de la calidad. Control de la calidad en la producción de alimentos.
Métodos y herramientas para el control de calidad.

Aseguramiento de la calidad.

Aseguramiento de la calidad.

Proceso de aseguramiento de la calidad. Principios de la norma ISO 9001.

Mejora de la calidad.

Mejora de la calidad.

Proceso de mejora de la calidad. Métodos y herramientas en la mejora de la calidad.

Figuras de calidad de los productos agroalimentarios

Figuras de calidad de los productos agroalimentarios

Figuras nacionales y comunitarias. Denominaciones de origen. Otras figuras de calidad

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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,
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,



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	16	24	40
Clases prácticas	1 a 4	9	24	33
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	2	0	2
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%.

**Procedimiento de evaluación no recuperable en segunda convocatoria:
Realización de tareas y trabajos.**

Procedimiento	Peso en la calificación final
Realización de tareas y trabajos	30 %
Evaluación de conocimientos prácticos	35 %
Evaluación de conocimientos teóricos	35 %
Total	100 %

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 (www.ubu.es/cyta)

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.).