



GUÍA DOCENTE 2019-2020
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) :

Ana M. Diez Maté y Beatriz Melero Gil

4.b Coordinador de la asignatura

ANA MARIA DIEZ MATE

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 del título: G1-G3, G5-G6, G8, T1-T6, T8-T10, E1A-E5A, E2B</p> <p>2. Comprender los principios básicos de la gestión de la calidad.
Competencias del título: G1-G3, G5-G6, G8, T1-T6, E1A-E5A, E2B</p> <p>3. Identificar los aspectos clave de la gestión de calidad usando como herramienta las Normas ISO 9001.
Competencias del título: G5-G7, T1-T6, T8-T10, E1A-E5A, E2B</p> <p>4. Ser capaz de adaptar los sistemas de gestión de calidad a las circunstancias particulares de cada empresa.
Competencias del título: G5-G7, T1-T6, T8-T10, E1A-E5A, E2B</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 (diseño de calidad, 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 y toma de decisiones.

Planificación, Control y Mejora de la de la calidad.

Tres de los aspectos básicos de gestión de la calidad:

Diseño, control y mejora de la calidad.

Aseguramiento de la calidad.

El cuarto aspecto básico de la la gestión de la calidad:

Fundamentos básicos para el proceso de aseguramiento de la calidad.

Aseguramiento de la calidad

Sistemas de aseguramiento

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

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Asociación Española de Normalización y Certificación , (2010) Gestión de la calidad, 4ª, AENOR,
Aenor, (1949-Actualidad) AENORmas [Recurso electrónico] , Asociación Española de Normalización y Certificación,
Aranzadi digital base de datos Especializados, (2003-Actualidad) Aranzadi social , Thomson Reuters,
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.,
Ferrandis-García Aparisi, Gloria, (2014) Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria, Madrid : Síntesis,
Giuseppina P. P. Lima, Fabio Vianello, (2013) Food quality, safety and technology, Vienna: Springer,,
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.,
Newslow, Debby L., (2014) Food safety management programs: applications, best practices, and compliance, Boca Raton : CRC Press/Taylor & Francis, 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
Pieternel 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
Pieternel 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,
Sánchez Mohedano, Rafael F., (2015) Gestión de la calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria, Madrid : Síntesis,
Velasco Sán, Juan , (2010) Gestión de la calidad : mejora continua y sistemas de gestión : teoría y práctica / Juan Velasco Sán , Pirámide,

Yong-Jin Cho, (2011) Emerging technologies for food quality and food safety evaluation, Boca Raton, FL. : CRC Press,

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	12	20	32
Seminarios prácticos	1 a 4	12	18	30
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	3	10	13
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 cada procedimiento.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio se modificará en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

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 será la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación, salvo que ésta sea superior a 4,9 en cuyo caso la calificación global será 4,9. (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

PRIVACIDAD DE LAS PRUEBAS

Los alumnos están obligados a observar las reglas básicas sobre autenticidad y autoría en la realización de cualquier prueba de evaluación ya sea presencial o no. La realización fraudulenta de alguna prueba o de los trabajos exigidos en la evaluación de alguna asignatura comportará una calificación de cero en la asignatura correspondiente al curso académico en el que se produzca el fraude. La responsabilidad de la aplicación de esta norma corresponde al profesor/coordinador de la Asignatura (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 (no recuperable)	30 %	30 %
Realización de tareas y trabajos individuales (recuperable)	30 %	30 %
Evaluación de conocimientos (recuperable)	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).

A los estudiantes que se les conceda evaluación excepcional se les aplicará los mismos procedimientos de evaluación y pesos que al resto. Pero se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno, las actividades de evaluación específicas para cada procedimiento de evaluación. Siendo obligatorio 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.

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos y llevando a cabo una evaluación continua a nivel individual mediante la realización de cuestionarios. El objetivo es facilitar la identificación de los aspectos más importantes en las distintas unidades docentes y su aplicación práctica.

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo en equipo. En los seminarios se plantearán y resolverán supuestos prácticos relacionados con las herramientas estudiadas.

Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, diapositivas, cañón de proyección y sala de ordenadores.

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 horarios oficiales en la página del título (<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>).

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.).