



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Xestión da calidade

Materia	Xestión da calidade			
Código	O01G040V01908			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Míguez Bernárdez, Monserrat			
Profesorado	Míguez Bernárdez, Monserrat			
Correo-e	mmiguez@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	(*)Gestión de la Calidad es una asignatura optativa de 6 créditos ECTS que se imparte en el segundo cuatrimestre de 4º curso de Ciencia y tecnología de los Alimentos. Esta materia pretende introducir al conocimiento y aplicación de las principales técnicas y herramientas de la gestión de la calidad relacionados con la industria alimentaria.			

## Competencias de titulación

Código	
A8	Coñecer e comprender os sistemas de calidade alimentaria, así como todos os aspectos referentes á normalización e lexislación alimentaria
A14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
A19	Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria
A20	Capacidade para implementar sistemas de calidade
A21	Capacidade para asesorar en procesos de comercialización e distribución de produtos
A23	Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores
B1	Capacidade de organización e planificación
B2	Capacidade de análise e síntese
B3	Capacidade de comunicación oral e escrita tanto na lingua vernácula como en linguas estranxeiras
B4	Coñecementos básicos de informática
B5	Capacidade de xestión da información
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidade na toma de decisións
B8	Capacidades de traballo en equipo, con carácter multidisciplinar e en contextos tanto nacionais como internacionais
B9	Habilidades nas relacións interpersoais
B11	Habilidades de razoamento crítico
B12	Desenvolver un compromiso ético
B13	Aprendizaxe autónoma
B14	Adaptación a novas situacións
B15	Creatividade
B16	Liderado
B18	Iniciativa e o espírito emprendedor
B19	Sensibilidade en temas ambientais
B20	Motivación pola calidade

## Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

(*)Tener una visión global de la calidad en la industria agroalimentaria	A8 A19 A20 A21 A23	B2 B20
(*)Conocer los principios básicos de la gestión de la calidad	A8 A14 A19 A20 A21 A23	
(*)Conocer los estándares internacionales de la gestión (ISO, IFS, BRC)	A8 A14 A19 A20 A21 A23	
(*)Ser capaz de elaborar e implementar un sistema de gestión de la calidad	A8 A14	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B11 B13 B14 B15 B16 B18 B19 B20
(*)Ser capaz de elaborar la documentación de un sistema de gestión de la calidad	A8 A14 A19 A20 A21 A23	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B13 B15 B16 B18 B20
(*)	A8 A14 A19 A20 A21 A23	B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 B8 B11 B13 B14 B15 B16 B18 B19 B20

(*)Ser capaz de comunicar conclusiones y conocimientos con respecto a los aspectos técnicos y legales relacionados con el control y la gestión de la calidad agroalimentaria	A8	B1
	A14	B2
	A19	B3
	A20	B4
	A21	B5
	A23	B7
		B8
		B9
		B11
		B14
	B15	
	B19	
	B20	
(*)Ser capaz de asesorar a personas y organizaciones en cuanto a la gestión de la calidad	A8	B1
	A14	B2
	A19	B3
	A20	B4
	A21	B5
	A23	B6
		B7
		B8
		B9
		B11
		B12
		B13
		B14
		B15
		B16
	B18	
	B19	
	B20	
(*)Tener una visión global de la calidad en la industria agroalimentaria	A14	B1
	A19	B2
	A20	B5
		B7
		B11
		B13
	B15	
	B20	

## Contidos

Tema	
(*)MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD: CONCEPTOS, HERRAMIENTAS Y TÉCNICAS	(*)1.1. Conceptos básicos. Definiciones. 1.2. Evolución del concepto de calidad 1.3. Decálogo de la calidad 1.4. Errores a evitar en relación a la calidad 1.5. Los "gurús" de la calidad 1.6. Herramientas y técnicas de calidad
(*)MÓDULO 2. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	(*)2.1. Principios básicos de la gestión de la calidad 2.2. Evolución histórica de la gestión de la calidad: control, aseguramiento y gestión de la calidad 2.3. La gestión por procesos 2.4. Documentación de un SGC
(*)MÓDULO 3. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA NORMA ISO 9001:2008	(*)3.1. Objeto y campo de aplicación 3.2. Requisitos: 3.2.1. Manual de calidad 3.2.2. Control de documentos y registros 3.2.3. Compromiso de la dirección 3.2.4. Planificación del sistema de gestión de la calidad 3.2.5. Realización del producto 3.2.6. Diseño y desarrollo 3.2.7. Compras 3.2.8. Medición, análisis y mejora 3.3. Implantación del sistema de gestión de la calidad según la norma ISO 9001:2008

(\*)MÓDULO 4. AUDITORIA Y CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN (\*4.1. Principios básicos de las auditorías  
4.2. Tipos de auditorías  
4.3. Fases de la auditoría  
4.4. Certificación del sistema de gestión

(\*)MÓDULO 5. ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000: 2005 (\*5.1. Objeto y ámbito de aplicación  
5.2. Requisitos para su implantación y mantenimiento

(\*)MÓDULO 6. OTROS PROTOCOLOS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: IFS, BRC (\*6.1. Normas IFS  
6.2. Normas BRC

### Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	15	45	60
Seminarios	13	39	52
Probas de autoavaliación	0	1	1
Probas de resposta curta	0	37	37

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

### Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	(*) El profesor expondrá los contenidos de la materia que permitan que el alumno conozca la importancia de los sistemas de gestión dentro del proceso productivo de cualquier empresa agroalimentaria. Las clases se impartirán con ayuda de material audiovisual disponible. El estudiante dispondrá con anterioridad del material en la plataforma TEMA
Seminarios	(*)Se realizarán actividades relacionadas con los contenidos expuestos en las clases magistrales que permitan profundizar en los conocimientos adquiridos. Se elaborará un informe o memoria de cada una de estas actividades que se deberá entregar en el plazo establecido por el profesor.

### Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	
Sesión maxistral	
Probas	Descrición
Probas de resposta curta	

### Avaliación

	Descrición	Cualificación
Seminarios	(*)Se valorarán con un máximo del 30% de la nota final; de este porcentaje un 10% será para calificar la entrega puntual y el otro 10% para calificar la resolución del caso y un 10% para calificar la participación en los seminarios.	30
Probas de autoavaliación	(*)Se realizarán a través de la plataforma TEMA al finalizar la exposición de cada tema en las clases magistrales. Estas pruebas deberán enviarse al profesor en el periodo de tiempo establecido. Únicamente se les otorgará una puntuación del 10% de la nota final a los alumnos que entreguen correctamente cumplimentadas todas las pruebas de autoevaluación	10
Probas de resposta curta	(*)Se realizará una única prueba de preguntas cortas. En ellas se evaluarán las competencias adquiridas por el alumno a través de preguntas directas de un aspecto concreto relacionado con los temas expuestos en las clases magistrales. Esta prueba representa un máximo del 60% de la nota final	60

### Outros comentarios sobre a Avaliación

### Bibliografía. Fontes de información

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Prevenção de riscos laborais/O01G040V01906

Seguridade alimentaria/O01G040V01907

---

**Materias que se recomienda ter cursado previamente**

---

Políticas alimentarias/O01G040V01604

---