

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA (1)

Curso académico: 2009/2010

Identificación y características de la asignatura			
Código			Créditos ECTS o LOU
			6 ECTS
Denominación	GESTIÓN DE LA CALIDAD		
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Centro	Escuelas de Ingenierías Agrarias		
Semestre	1º	Carácter	(2) Obligatorio
Módulo			
Materia			
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Francisco Pérez Nevado	D711	fpen@unex.es	
Alejandro Hernández León	D704	ahernandez@unex.es	
M. de Guía Córdoba Ramos	D705	mdeguia@unex.es	
M. José Benito Bernáldez	D720	mjbenito@unex.es	
Emilio Aranda Medina	D709	earanda@unex.es	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Francisco Pérez Nevado		
Competencias			
1. Ser capaz de implantar y desarrollar un sistema de Gestión de Calidad empleando las normas ISO, así como realizar Auditorías Internas para el seguimiento y control de dicho sistema.			
2. Aplicar las normas de gestión de calidad en la evaluación, diseño y planificación de estrategias para el desarrollo de nuevos productos vegetales			
3. Poseer las herramientas para encontrar la legislación que ataña a la industria de productos vegetales, interpretarla y aplicarla a casos concretos			
4. Implantar en la industria un sistema de gestión medioambiental integrado, para la protección preventiva del medio ambiente			
5. Diseñar, dirigir y gestionar laboratorios para el análisis y mejora de los productos y procesos.			
Temas y contenidos			
Breve descripción del contenido			
Se incluyen contenidos relacionados con la normativa y legislación a tener en cuenta en el procesado de alimentos de origen vegetal. Se trata la normativa necesaria para implantar y desarrollar un sistema de Gestión de Calidad, así como para su seguimiento y control. Otros contenidos están relacionados con la prevención de riesgos laborales; la			

implantación de un sistema de gestión medioambiental integrado; o con el diseño, dirección y gestión de laboratorios para el análisis y mejora de los productos y procesos.

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: Introducción a la Gestión de Calidad.
 Contenidos del tema 1: Conceptos relacionados con la calidad y su gestión. Gestión de la calidad y herramientas necesarias para asegurarla.

Denominación del tema 2: Legislación relacionada con la producción y transformación de alimentos vegetales.
 Contenidos del tema 2: Normalización. Bases del Derecho Público y Privado. Derecho público y Administración pública. Legislación y Normativa de la industria Alimentaria. Legislación específica del sector de transformación de productos de origen vegetal.

Denominación del tema 3: Prevención de Riesgos Laborales I: Conceptos básicos y Marco normativo.
 Contenidos del tema 3: Introducción. Riesgos profesionales. Gestión y Análisis del Riesgo. Sistemas elementales de control de riesgos. Factores de riesgo. Técnicas de prevención. Ley de Prevención de Riesgos Laborales y otra legislación relacionada.

Denominación del tema 4: Prevención de Riesgos Laborales II: Riesgos generales de las condiciones de seguridad y su prevención.
 Contenidos del tema 4: Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Las máquinas y los equipos. Herramientas. Espacios de trabajo. La manipulación y el transporte. Incendios. Plan de emergencia y evacuación. Electricidad.

Denominación del tema 5: Prevención de Riesgos Laborales III: Riesgos generales del medio ambiente de trabajo y su prevención.
 Contenidos del tema 5: Agentes químicos. Agentes físicos. Agentes biológicos. Evaluación y control del riesgo. Análisis y evaluación de riesgos laborales.

Denominación del tema 6: Prevención de Riesgos Laborales IV: Ergonomía y psicología aplicada. Vigilancia de la salud.
 Contenidos del tema 6: Introducción. La carga de trabajo. Manipulación de cargas. Insatisfacción laboral. Condiciones ambientales. Síndrome del edificio enfermo. Medicina del trabajo.

Denominación del tema 7: Prevención de Riesgos Laborales V: Riesgos específicos de la industria agroalimentaria.
 Contenidos del tema 7: Introducción. Instalaciones de frío industrial. Contaminantes biológicos. Industrias lácteas. Industrias del procesado de aceites vegetales. Industrias de la harina y derivados. Industrias de refinado de azúcar. Industrias de conservas.

Denominación del tema 8: Normas ISO 9000:2000 y otras.
 Contenidos del tema 8: Requisitos expresados en las normas ISO 9000:2000 y otras. El modelo EFQM. Aplicación práctica.

Denominación del tema 9: Certificación.
 Contenidos del tema 9: Objetivos y tipos de Certificación. Procedimiento de Certificación. Funcionamiento y Acreditación de las Entidades de Certificación de Sistemas de Calidad. Certificación mediante ISO 9000.

Denominación del tema 10: Otros protocolos de Certificación.
 Contenidos del tema 10: Otros protocolos de certificación: EUREPGAP, BRC, IFS.

Denominación del tema 11: La Gestión de la Calidad por los Procesos.
 Contenidos del tema 11: Documentación de un sistema de calidad. Aplicación práctica.

Denominación del tema 12: Normas de aplicación a laboratorios de análisis de alimentos.
 Contenidos del tema 12: Laboratorios de ensayo y calibración. Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración (Norma EN ISO 17025). Acreditación de los laboratorios.

Denominación del tema 13: Auditorías I.

Contenidos del tema 13: Generalidades. El concepto de auditoría. Objetivos y beneficios de las auditorías. Clasificación de las auditorías.

Denominación del tema 14: Auditorías II.
Contenidos del tema 14: Procedimiento general para las auditorías. El seguimiento de las auditorías.

Denominación del tema 15: Sistemas de gestión medioambiental I.
Contenidos del tema 15: Política medioambiental. Conceptos de medioambiente. Definiciones.

Denominación del tema 16: Sistemas de gestión medioambiental II.
Contenidos del tema 16: Norma UNE EN ISO 14000. Reglamento EMAS. Tratamiento de aguas y residuos en la industria agroalimentaria.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1					
2					
3					
...					
Evaluación del conjunto					

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).
SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).
TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación (3)

La calificación final de la asignatura se repartirá entre:

- Actividades presenciales (40% de la calificación), correspondiendo a:
 - Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas, prácticas y tutorías ECTS (10%).
 - Evaluación continuada de conocimientos; innovación, creatividad y consulta de fuentes bibliográficas en la elaboración de seminarios y/o trabajos (30%).
- Actividades no presenciales (60%) repartido entre:
 - Grado de adquisición de los conocimientos teóricos y capacidad para relacionarlos y aplicarlos (Examen final: 40%).
 - Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos (Trabajo monográfico: 20%).

Para superar la asignatura será necesario obtener una calificación mínima en cada una de las actividades.

Bibliografía y otros recursos

AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación). Gestión de la calidad. Madrid: AENOR, 2007.

Bolton A. Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Guía para la ISO 9001/2. Ed. Acibia S.A. 2001.

Camisón C., Cruz S., González T. Gestión de la Calidad: Conceptos, Enfoques, Modelos y Sistemas. Ed. Pearson Educación. 2007.

Madrid A. Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos. AMV, Madrid. 1994

Madrid A. Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas. AMV, Madrid. 2000.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. ISO 9001-9002. 2000.

Rivera Vilas L.M. Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Mundi-Prensa. 1995.

Sagrado S., Bonet E., Medina M.J., Martín Y. Manual Práctico de Calidad en los Laboratorios: Enfoque ISO 17025. Madrid: AENOR, 2005.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas:
LUNES Y MARTES, DE 10:00 A 12:00 H
JUEVES, DE 11:00 A 13:00 H

Tutorías de libre acceso:

Recomendaciones

- (1) En rojo, los campos obligatorios
- (2) Troncal, Obligatoria, Optativa o Libre Elección, según proceda
- (3) Se refiere a criterios de evaluación