

Año académico	2016-17
Asignatura	11394 - Gestión de Calidad
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	A
Idioma	Castellano

## Identificación de la asignatura

<b>Asignatura</b>	11394 - Gestión de Calidad
<b>Créditos</b>	1,2 presenciales (30 horas) 3,8 no presenciales (95 horas) 5 totales (125 horas).
<b>Grupo</b>	Grupo 1, 2S (Campus Extens)
<b>Período de impartición</b>	Segundo semestre
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

## Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Antoni Femenia Marroig <a href="mailto:antoni.femenia@uib.es">antoni.femenia@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Laura Daniela Ferrer Trovato <a href="mailto:laura.ferrer@uib.es">laura.ferrer@uib.es</a>	10:00	11:00	Viernes	12/09/2016	31/07/2017	QA-213
María Carmen Rosselló Matas <a href="mailto:carmen.rossello@uib.es">carmen.rossello@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Susana Simal Florindo <a href="mailto:susana.simal@uib.es">susana.simal@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

## Contextualización

Esta asignatura pertenece al módulo "Química y Tecnologías Alimentarias" del Master en Ciencia y Tecnología Química. Se imparte durante el segundo semestre.

La Gestión de Calidad empieza a ser una herramienta de trabajo en toda la Industria porque cada vez son más las empresas que están certificadas por ISO 9001 o tienen la calidad total como medio de funcionamiento. La asignatura pretende que los alumnos conozcan los principios de control de calidad, gestión de calidad y calidad total y como relacionar estos sistemas con los de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

### Profesorado:

Antoni Femenia Marroig, doctor en Ciencias (Química) por la UIB, ha participado como profesor en la anterior edición del máster en Ciencia y Tecnología Química. Tiene reconocidos 4 quinquenios de docencia y 3 sexenios de investigación. Miembro del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.

Carmen Rosselló Matas, doctora en Ciencias (Química) por la UIB desde 1986, ha participado como profesora en la anterior edición del máster en Ciencia y Tecnología Química, asumiendo su dirección de 27/4/2009-29/11/2013. Tiene reconocidos 6 quinquenios de docencia y 5 sexenios de investigación. Responsable del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.

Susana Simal Florindo doctora en Ciencias (Química) por la UIB, ha participado como profesora en la anterior edición del máster en Ciencia y Tecnología Química. Tiene reconocidos 4 quinquenios de docencia y 3 sexenios de investigación. Miembro del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.



## Guía docente

Laura Ferrer, doctora en Ciencias y Tecnología Química por la UIB desde 2007, ha participado como profesora en el máster de Ciencia y Tecnología Química desde 2008. Miembro del Laboratorio de Radiactividad Ambiental (LaboRA)

### Requisitos

No hay requisitos para cursar esta asignatura.

### Competencias

Las competencias genéricas que se mencionan a continuación han sido acordadas por el conjunto de profesores que imparten asignaturas en el módulo: Química y Tecnologías alimentarias entre las competencias asignadas en la memoria presentada a la ANECA para la verificación del título.

#### Específicas

- \* No tiene.

#### Genéricas

- \* CB7- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio..
- \* CB8-Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- \* G1-Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
- \* G2-Compromiso ético, con la calidad y con la preservación del medio ambiente.
- \* G3-Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.

#### Básicas

- \* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: [http://estudis.uib.cat/es/master/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/)

### Contenidos

#### Contenidos temáticos

1. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.
2. Normativas que regulan la calidad. Nuevas perspectivas.
3. Certificación de Sistemas, Procesos y Productos.



## Metodología docente

En este apartado se detallan las actividades de trabajo presencial y no presencial (autónomo) previstas en la asignatura con el objetivo de poder desarrollar y evaluar las competencias establecidas anteriormente.

### Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases expositivas del profesor	Grupo grande (G)	Mediante el método expositivo, se trabajarán los fundamentos teóricos, así como la ejemplificación práctica de los contenidos teóricos de los diferentes bloques que componen la asignatura. Además, se dará información para cada tema, sobre el método de trabajo aconsejable y el material que tendrá que utilizar el alumnado para preparar de forma autónoma los contenidos.	15
Seminarios y talleres	Casos prácticos	Grupo mediano (M)	Mediante la resolución de casos prácticos, se irán desarrollando las capacidades del alumno de aplicar los conocimientos teóricos.	7
Tutorías ECTS	Tutorías	Grupo pequeño (P)	Mediante las tutorías ECTS se supervisará el proceso de aprendizaje de un grupo reducido de estudiantes con atención personalizada por parte del profesorado. Se desarrollarán actividades de aplicación de los conocimientos adquiridos y resolución de dudas.	5
Evaluación	Pruebas de evaluación	Grupo grande (G)	A lo largo del semestre el alumno realizará pruebas de evaluación de conocimiento y procedimientos. Esta evaluación permitirá valorar si el alumno conoce y sabe aplicar correctamente los conceptos que forman parte de la asignatura.	3

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

### Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Estudio y preparación de clases teóricas y casos	Tras la exposición por parte del profesor en las clases teóricas el alumno tendrá que profundizar en la materia. Para facilitar esta tarea, se indicará, para cada unidad temática, las referencias y la bibliografía que se debe consultar.	95

Año académico	2016-17
Asignatura	11394 - Gestión de Calidad
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	A
Idioma	Castellano

### Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

### Evaluación del aprendizaje del estudiante

Los alumnos deben asistir obligatoriamente a las clases presenciales indicadas en esta guía docente. Es necesario asistir a un mínimo del 80% de las mismas.

En las pruebas de evaluación objetiva se debe tener una nota mínima de 4.0

Para los alumnos matriculados mediante convenios de doble titulación, la asistencia no será obligatoria.

#### Casos prácticos

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Informes o memorias de prácticas ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	Mediante la resolución de casos prácticos, se irán desarrollando las capacidades del alumno de aplicar los conocimientos teóricos.

Criterios de evaluación

Porcentaje de la calificación final: 45%

#### Pruebas de evaluación

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>recuperable</b> )
Descripción	A lo largo del semestre el alumno realizará pruebas de evaluación de conocimiento y procedimientos. Esta evaluación permitirá valorar si el alumno conoce y sabe aplicar correctamente los conceptos que forman parte de la asignatura.

Criterios de evaluación

Porcentaje de la calificación final: 55% con calificación mínima 4

### Recursos, bibliografía y documentación complementaria

#### Bibliografía básica

- \* El autocontrol en el marco actual de la seguridad alimentaria. Isabel Escriche Roberto y Eva Domenech Antich. Editorial: Universitat Politècnica de València. ISBN: 978-84-8363-737-1.
- \* Sistemas de Gestión: calidad y seguridad en la industria agroalimentaria. 2ª edición. Eva Domenech Antich. Editorial: Universitat Politècnica de València. ISBN: 978-84-9048-043-4.
- \* Norma ISO 9001:2008 Sistema de Gestión de la Calidad. Requisitos.

#### Bibliografía complementaria

- \* Métodos Estadísticos: Control y mejora de la calidad. Prat Bartés, Albert; Tort-Martorell Llabrés, Xavier; Grima Cintas, Pere; Pozueta Fernández, Lourdes. Ediciones UPC (2004). ISBN. 9788483017869.





---

Año académico	2016-17
Asignatura	11394 - Gestión de Calidad
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	A
Idioma	Castellano

\* ISO 9000 Las preguntas del auditor 2ªedición. David Hoyle y John Thompson AENOR Ediciones.

