GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**
Código: 103320
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN** Curso: 1
Créditos ECTS: 4 Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 30% Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL
Centro: VETERINARIA
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Edificio Darwin anexo
e-Mail: bt1amlom@uco.es Teléfono: 957 212004

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

OBJETIVOS

Saber implantar normas de calidad en la industria agroalimentaria.

COMPETENCIAS

CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
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
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CG1	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
CG2	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
CG3	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
CG4	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
CG5	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT1	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
CT2	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias

GUÍA DOCENTE

CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Documentación ISO9000

Taller implantación ISO9000

Control de las indicaciones de calidad. Aplicación Norma ISO 45011

ISO 14001: Auditoria, certificación e integración

Taller ISO 14001

Norma ISO 21500 Gestión de proyectos

Norma ISO 17025. Auditorias

Norma ISO 17025. Taller de ejercicio de intercalibración

Taller ISO 17025

Certificación de paneles de cata Normas ISO17025 y 17065

Estándares de calidad: BRC y IFS

2. Contenidos prácticos

Ejemplos prácticos en clases asistenciales

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	2
Lección magistral	26
Tutorías	2
Total horas:	**30**

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	10
Estudio	55
Total horas:	**70**

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

GUÍA DOCENTE

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Casos y supuestos prácticos	10%
Examen tipo test	80%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: No se realizan parciales.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Abril Sánchez, C.E. y Enríquez Palomino, A. (2006). Manual para la integración de sistemas de gestión: calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Fundación CONFEMETAL., Madrid.

AENOR. (2010). Gestión de la calidad. 4ª edición AENOR, Madrid.

Block, M.R. y Marash I.R. (2004). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundación Confemetal, Madrid.

Bolton, A. (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.

Compañó Beltrán, R., Ríos Castro, A. (2002). Garantía de la Calidad en los Laboratorios Analíticos. Ed. Síntesis S.A., Madrid.

Fernández de Pinedo, C. (2001). Manuales de Buenas Prácticas Ambientales. Cocina. Departamento de Medio Ambiente, Gobierno de Navarra.

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2003). Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales. Guía de elaboración. Madrid.

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (1998). Evaluación de riesgos laborales. 2ª Ed. Madrid. • ISO. Gestión medioambiental e ISO 14000. (1999). AENOR, Madrid

Lamprecht, J.L. (1997). Directrices para la implantación de un sistema de gestión medioambiental. AENOR, Madrid.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (1999). Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Madrid.

Moltó, J.I. (1998). Prevención de Riesgos Laborales en la Empresa. AENOR, Madrid.Phillips, A.W. (2010). Cómo gestionar con éxito una auditoría interna conforme a ISO 9001:2008. AENOR, Madrid.

Romero Pastor, J. (2006). Sistema de gestión integrada: calidad, prevención y medio ambiente. Editorial Visión Libros.

Rubio Romero, J.C. (2002). Gestión de la prevención de riesgos laborales: OHSAS 18001 - directrices OIT para su integración con calidad y medioambiente. Ediciones Díaz de Santos, Madrid.

Vandeville, P. y Gambier, C. (1998). La Auditoría de la Calidad. Metodología y Técnicas. AENOR, Madrid.

2. Bibliografía complementaria:

Ninguna.

GUÍA DOCENTE

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.