



## GUÍA DOCENTE DEL CURSO CALIDAD ALIMENTARIA

### MÓDULO COMÚN

#### OBJETIVOS

Conocer la importancia de los sistemas de gestión de calidad como herramientas básicas para potenciar un sector vitivinícola y agroalimentario competitivo a nivel internacional

#### DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Introducción. Tipos de calidad
- Normalización y calidad de alimentos (I); diseño de experimentos como estrategia experimental
- Normalización y calidad de alimentos (II); diseño de experimentos de sondeo y de optimización
- Normas ISO 9000. Análisis de su interés en la industria agroalimentaria
- ISO 9001 Implantación
- Ejemplo implantación ISO 9001 empresa agroalimentaria
- Normas ISO 9000 y sistemas de calidad
- Documentación e implantación del sistema de gestión de calidad
- Certificación de la producción agroalimentaria
- Acreditación de la producción agroalimentaria
- ISO 14001. sistemas de gestión ambiental. Introducción y requisitos
- ISO 14001. Implantación, mantenimiento e integración
- ISO 14001. Certificación y registro: casos prácticos
- Ejemplo de aplicación en la industria agroalimentaria
- Estudio de los fundamentos de la norma ISO 17025 para acreditación de laboratorios de ensayos y calibración
- Aplicación ISO 17025. Implantación
- Aplicación ISO 17025. Acreditación
- Ejemplo gestión laboratorio agroalimentario y vitivinícola

#### DURACIÓN

Duración 5 créditos.

#### CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

##### *Criterio de evaluación*

- Nivel de aprendizaje alcanzado
- Capacidad para resolver problemas de forma autónoma
- Capacidad para mantenerse informado de modo personal
- Capacidad para integrar sus conocimientos y expresarlos de forma oral y escrita
- Sentido crítico y capacidad de generar ideas
- Habilidad técnica

##### *Métodos de evaluación*

- Evaluación de conceptos teóricos mediante test de elección múltiple
- Evaluación de la defensa, discusión y valoración del supuesto práctico de normas ISO de gestión de la calidad y diseño de experimentos
- Valoración del trabajo de revisión documental
- Participación en las tutorías y aula virtual