

## **30823 - Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria**

### **Información del Plan Docente**

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 30823 - Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 3

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### **1. Información básica de la asignatura**

Esta asignatura tiene como objetivo principal la formación de profesionales capaces de innovar procesos y productos, gestionar el control y calidad de procesos y productos, gestionar la seguridad alimentaria, además de procesar y transformar las materias primas, aumentando su valor añadido.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro:

- Objetivo 3: Salud y bienestar.
- Objetivo 12: Producción y consumo responsables.

### **2. Resultados de aprendizaje**

1. Es capaz de explicar el concepto de calidad y de los términos relacionados con la misma y su gestión, al tiempo que analiza las peculiaridades de la calidad en el sector alimentario. Del mismo modo, ha de ser capaz de explicar de manera clara el contexto empresarial en el cuál ha venido desarrollándose la calidad desde sus comienzos y las razones por las cuales se considera actualmente una estrategia competitiva de las empresas alimentarias.
2. Es capaz de definir los elementos de un plan estratégico de calidad, planificar su implantación y calcular los costes de calidad como parte del coste total de un producto.
3. Es capaz de explicar y aplicar los principios de la gestión de calidad en las organizaciones del sector alimentario. Asimismo, es capaz de explicar el contexto en el que se desarrollan los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria a nivel europeo, y es capaz de tipificar los distintos sistemas de certificación.
4. Es capaz de aplicar técnicas de control, aseguramiento y gestión de la calidad de productos y procesos a lo largo de todo su ciclo de vida, incluyendo: implementación de metodologías para plasmar las necesidades del cliente en el producto final minimizando al máximo los fallos posibles, diseño y realización de pruebas de diseño de experimentos que ayudan a fijar las características del producto en su fase de desarrollo, diseño y aplicación de técnicas para el control estadístico de procesos, aplicación de herramientas de la calidad para el análisis de relaciones causa-efecto y la consiguiente toma de decisiones.
5. Es capaz de llevar a cabo, expresar e interpretar adecuadamente las mediciones y calibraciones necesarias para controlar la calidad alimentaria en todas las fases del desarrollo de un producto o proceso alimentario según métodos validados y acreditados en los laboratorios encargados del control.
6. Es capaz de documentar un sistema de gestión de calidad aplicable a una empresa del sector alimentario normalizado según ISO 9001 u otros sistemas internacionales, así como de documentar sistemas de gestión de calidad de laboratorios de ensayo / calibración.

### **3. Programa de la asignatura**

- Tema 1. La calidad en el sector alimentario y su gestión.
- Tema 2. La calidad como estrategia competitiva en el sector alimentario.
- Tema 3. Sistemas de gestión de la calidad en el sector alimentario.
- Tema 4. Infraestructura de la calidad.
- Tema 5. Calidad en el diseño de un producto alimenticio.
- Tema 6. Calidad en los procesos de producción de un producto alimenticio.
- Tema 7. Calibración y medición. Expresión del resultado.

### **4. Actividades académicas**

**Clases magistrales:** 34 horas.

Sesiones teóricas en las que se explican los contenidos de la asignatura.

**Prácticas informatizadas:** 26 horas.

Sesiones de resolución de casos prácticos planteados por los profesores.

**Estudio personal:** 87 horas.

**Pruebas de evaluación:** 3 horas.

## 5. Sistema de evaluación

La asignatura se evaluará en la modalidad de **evaluación global** mediante las siguientes actividades:

**Prueba 1: Resolución de casos prácticos** (25% de la nota, mínimo 5 sobre 10). Consistirá en la resolución de casos prácticos planteados por los profesores. Éstos serán entregados al profesor. Los alumnos que no hayan entregado las resoluciones de los casos prácticos, deberán realizar un examen de preguntas cortas, acerca de los contenidos desarrollados en las sesiones prácticas, que tendrá lugar en la misma fecha que la prueba de evaluación final.

**Prueba 2: Evaluación final de contenidos teóricos** (75% de la nota, mínimo 5 sobre 10). Los conocimientos teóricos se valorarán mediante preguntas cortas.

En la resolución de casos prácticos se valorarán tres aspectos fundamentales: el planteamiento, el desarrollo y la interpretación de los resultados, así como la realización y entrega de los correspondientes informes. Cada aspecto valdrá aproximadamente un tercio de la nota del caso práctico sobre una escala de 0 a 10. En las preguntas de contestación breve de la prueba de evaluación final de contenidos teóricos se valorará la claridad y concisión en las respuestas.

En relación con la segunda convocatoria, aquellos alumnos que hayan superado alguna de las pruebas en la primera convocatoria, podrán no presentarse a las mismas y conservarán la calificación obtenida. Se guardarán los resultados de la resolución de los casos prácticos dos cursos académicos, para aquellos alumnos que no hayan superado la asignatura.