

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	11394 - Gestión de Calidad / 1
<b>Titulación</b>	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Química
<b>Créditos</b>	5
<b>Período de impartición</b>	Segundo semestre
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

### Profesores

#### Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Antoni Femenia Marroig <i>Responsable</i> <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	09/09/2019	31/07/2020	QA-208
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 y al Master en Ingeniería Agronómica. 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. Tiene reconocidos 5 quinquenios de docencia y 4 sexenios de investigación. Miembro del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.

Laura Ferrer Trovato, doctora en Ciencias y Tecnología Química por la UIB. Tiene reconocidos 3 quinquenios de docencia y 3 sexenios de investigación. Directora del Laboratorio de Radiactividad Ambiental (LaboRA)

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.



## Guía docente

Susana Simal Florindo doctora en Ciencias (Química) por la UIB . Tiene reconocidos 5 quinquenios de docencia y 4 sexenios de investigación. Miembro del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.

### Requisitos

No hay requisitos para cursar esta asignatura.

### Competencias

#### Específicas

- \* No tiene

#### Genéricas

- \* 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 previstas en la asignatura con el objetivo de poder desarrollar y evaluar las competencias establecidas anteriormente.

Actividades de trabajo presencial (1,2 créditos, 30 horas)

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases teóricas	Grupo grande (G)	A21 Clases magistrales en el aula/ Clases prácticas en laboratorio o en aula de informática  M1 Método expositivo (lección magistral).  Mediante el método expositivo, se trabajarán los fundamentos teóricos así como la ejemplificación práctica de los contenidos de los diferentes bloques que componen la asignatura. Además, se dará información complementaria en relación al método de trabajo aconsejable y el material que tendrá que utilizar el alumnado para preparar de forma autónoma los contenidos.	15
Seminarios y talleres	Clases de problemas y/o seminarios	Grupo mediano (M)	A21 Clases magistrales en el aula/ Clases prácticas en laboratorio o en aula de informática  M2 Resolución de ejercicios y problemas  Mediante la resolución de casos prácticos, se irán desarrollando las capacidades del alumno de aplicar los conocimientos teóricos.	5
Tutorías ECTS	Tutorías	Grupo pequeño (P)	A4 Tutorías  M8 Aprendizaje cooperativo  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	Evaluación	Grupo pequeño (P)	A9 Evaluación  M8 Aprendizaje cooperativo  A lo largo del semestre el alumno realizará en grupo 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
Evaluación	Evaluación	Grupo grande (G)	A9 Evaluación  M2 Resolución de ejercicios y problemas  A lo largo del semestre el alumno realizará pruebas de evaluación de conocimiento y procedimientos.	2

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 Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (3,8 créditos, 95 horas)

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Estudio o trabajo individual o en grupo	A22 Estudio o trabajo en grupo/ Estudio o trabajo autónomo M9 Trabajo en el laboratorio i/o en aula de informática  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

### 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 de 22 horas presenciales.

Se evalúan las Competencias Generales G1, G2 y G3 y las Competencias básicas CB6, CB7 y CB8

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.

### Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

### Clases de problemas y/o seminarios

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	A21 Clases magistrales en el aula/ Clases prácticas en laboratorio o en aula de informática M2 Resolución de ejercicios y problemas Mediante la resolución de casos prácticos, se irán desarrollando las capacidades del alumno de aplicar los conocimientos teóricos.
Criterios de evaluación	EV3 Trabajos e informes
	Finalidad: aprendizaje conceptual, aprendizaje de destrezas

Porcentaje de la calificación final: 50%

## Guía docente

### Evaluación

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>recuperable</b> )
Descripción	A9 Evaluación M8 Aprendizaje cooperativo A lo largo del semestre el alumno realizará en grupo 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	EV17 Pruebas de respuesta breve  Finalidad: aprendizaje conceptual, aprendizaje de destrezas

Porcentaje de la calificación final: 20% con calificación mínima 4

### Evaluación

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>recuperable</b> )
Descripción	A9 Evaluación M2 Resolución de ejercicios y problemas A lo largo del semestre el alumno realizará pruebas de evaluación de conocimiento y procedimientos.
Criterios de evaluación	EV18 Pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas  Finalidad: aprendizaje conceptual, aprendizaje de destrezas

Porcentaje de la calificación final: 30% 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.
- \* ISO 9000 Las preguntas del auditor 2ª edición. David Hoyle y John Thompson AENOR Ediciones.