



GUIA DOCENT

GESTIÓ DE LA QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Coordinació: SANCHIS ALMENAR, VICENTE

Any acadèmic 2017-18

Informació general de l'assignatura

Denominació	GESTIÓ DE LA QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA			
Codi	102592			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Grau en Enginyeria Agrària i Alimentària	4	OPTATIVA	Presencial
	Grau en Enginyeria Agrària i Alimentària	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Màster Universitari en Enginyeria Agronòmica		COMPLEMENTES DE FORMACIÓ	Presencial
Nombre de crèdits ECTS	6			
Grups	2GG,3GM,5GP			
Crèdits teòrics	4			
Crèdits pràctics	2			
Coordinació	SANCHIS ALMENAR, VICENTE			
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS: Hores presencials: 60 Hores no presencials: 120 GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA: Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS: Català: 30% Castellà: 65% Anglès: 5% GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA: Català: 50 Castellà: 50			

Horari de tutoria/lloc	Vicente Sanchis Almenar (coordinador) Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.3.2 Telèfon: 973702535
	Javier Arantegui Jimenez Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.2.13 Telèfon: 973702595
	Nuria Sala i Martí Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.3.3 Telèfon: 973702606
	Sonia Marín Sillué (coordinadora) Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.3.17 Horari consulta: Dijous, de 12.00 a 14.00 Telèfon: 973702542

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER	arante@tecal.udl.cat	6,2	Tutories: Acordar dia i hora per l'eina de Missatges del campus virtual o tel. (973702595) Desp. 2.2.13
MARIN SILLUE, SONIA	smarin@tecal.udl.cat	1	Contactar amb el professor
SALA MARTI, NURIA	nsala@tecal.udl.cat	3,4	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vsanchis@tecal.udl.cat	3,5	
TEIXIDO JOVE, AURORA	ateixido@tecal.udl.cat	1,9	

Informació complementària de l'assignatura

GRAU EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA D'ALIMENTS:

En aquesta assignatura es proporcionen les eines necessàries per a poder gestionar, avaluar i controlar la qualitat i seguretat alimentària. Es proporcionaran els conceptes bàsics de qualitat i gestió de qualitat tant a l'indústria com en un laboratori. Amés s'introduirà la família de les normes ISO 9000, necessàries per a poder elaborar un manual de qualitat i seguir les passes per a la seva implantació. Es farà especial èmfasi en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), element indispensable i obligatori per a aconseguir aliments segurs per al consumidor, i els prerequisits per a la seva correcta implantació. Al final, s'empraran les eines estadístiques per a realitzar les tasques, com són el mostreig i el control estadístic de qualitat.

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

Els sistemes de gestió de la qualitat i seguretat alimentària són una de les àrees de més ràpid desenvolupament a nivell mundial donat el seu impacte en la salut pública i la despesa pública i el comerç internacional. Dins del pla d'estudis de grau la gestió de la qualitat i seguretat de productes i processos és el complement necessari per a les assignatures d'enginyeria i tecnologia dels aliments. Els estudiants de l'especialitat en indústries agràries i alimentàries, en arribar a 4rt previsiblement hauran cursat 'Indústries alimentàries', 'Tecnologia de processat d'aliments d'origen vegetal I i II', 'Tecnologia de processat d'aliments d'origen animal', i 'Disseny de plantes de processat d'aliments' de manera que en aquesta etapa final es podran plantejar la implantació de sistemes de gestió de qualitat i seguretat en aquestes indústries. L'assignatura de Microbiologia d'aliments aportarà alguns dels coneixements bàsics per treballar en seguretat alimentària.

Objectius acadèmics de l'assignatura

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

L'estudiant que superi l'assignatura ha de :

- Conèixer la terminologia associada als sistemes de gestió i la documentació necessària per a la certificació d'aquests.
- Conèixer la normativa i les diferents opcions d'acreditació i certificació dels sistemes de gestió de qualitat, així com la legislació i sistemes de gestió de seguretat alimentària.
- Conèixer els sistemes de gestió de la traçabilitat en la indústria alimentària.

L'estudiant que superi l'assignatura ha de ser capaç de:

- Explicar la importància de la qualitat en el món de l'empresa.
- Descriure el model de gestió de qualitat d'una empresa.
- Analitzar els plans de qualitat.
- Elaborar els fulls de control de procés i analitzar la informació obtinguda.

- Dissenyar un pla de mostreig en una indústria alimentària.
- Identificar, elaborar i interpretar la documentació necessària per a la implantació d'un sistema de gestió de qualitat (ISO 9001), de gestió medio ambiental (ISO 14001 i EMAS), de seguretat i salut laboral (OHSAS 18001), de seguretat alimentària (ISO 22000, BRC, IFS, Globalgap) i el procediment d'integració de totes elles.
- Identificar, elaborar i interpretar el pla de gestió de seguretat alimentària en una empresa alimentària.
- Emprendre les accions necessàries per implantar els sistemes de gestió de qualitat i seguretat i defensar-los davant d'una auditoria.

Competències

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

Competències generals

Capacitat per a la direcció i la gestió d'explotacions agrícoles i ramaderes, indústries alimentàries i espais verds urbans i/o rurals, juntament amb l'aplicació de noves tecnologies i els processos de qualitat, traçabilitat i tècniques de màrqueting i comercialització més adequats.

Capacitat de lideratge i comunicació per a la transmissió de coneixements i habilitats al sector per a la recerca i utilització de la normativa i reglamentació relativa al seu àmbit d'actuació.

Capacitat de resolució de problemes amb iniciativa i propostes creatives, metodologia i utilitzant un raonament crític.

Capacitat per desenvolupar les activitats relacionades amb les explotacions agràries, les indústries agroalimentàries i els espais verds, des del compromís amb l'entorn social i assumint les necessitats actuals de preservació del medi ambient.

Capacitat per al treball en equips multidisciplinaris i multiculturals.

Capacitat per a la correcta expressió oral i escrita.

Capacitat i domini de les tecnologies de la informació i la comunicació.

Competències específiques (segons document Pla d'Estudis)

Processos en les indústries agroalimentàries.

Qualitat i seguretat alimentària.

Anàlisi d'aliments.

Automatització i control de processos.

Gestió de residus.

Continguts fonamentals de l'assignatura

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

Temari

Tema 1. Què és la qualitat? Com es gestiona la qualitat? Eines clàssiques de control de qualitat.

Tema 2. Mostreig en la indústria alimentària.

Tema 3. Control estadístic de processos.

Tema 4. Normes d'assegurament i gestió de qualitat ISO 9000

Tema 5. Gestió ambiental (ISO 14001:2004), gestió de prevenció de riscos laborals i salut laboral (OHSAS 18001:2007) i responsabilitat social (ISO 26000:2010. SA8000).

Tema 6. Legislació en matèria de Seguretat Alimentària.

Tema 7. Perills biològics, químics i físics.

Tema 8. Anàlisi de Riscos.

Tema 9. Sistemes de traçabilitat.

Tema 10. Els Prerequisits d'higiene.

Tema 11. El Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Casos d'aplicació.

Activitats pràctiques

Pràctica 1. Elaboració de plans de mostreig.

Pràctica 2. Control estadístic de processos.

Pràctica 3. Casos pràctics de desenvolupament d'un pla d'anàlisi de perills i punts de control crític.

Eixos metodològics de l'assignatura

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial Alumne		Activitat no presencial Alumne		Avaluació	Temps total	
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores	ECTS
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	36	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	50	4	90	3,6
Problemes i casos	Classe participativa (Aula. Grup gran)	Resolució de problemes i casos	8	Aprendre a resoldre problemes i casos	10		18	0,7
Seminari	Classe participativa (Grup mitjà)	Realització d'activitats de discussió o aplicació	10	Resoldre problemes i casos. Discutir			10	0,4
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)		Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	30	2	32	1,3
Totals			54		90	6	150	6

Sistema d'avaluació

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA:

Exàmens	Anàlisi de casos i problemes	Altres activitats
65	15	20

Tipus d'activitat	Activitat d'avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Nombre	
Lliçó magistral	Proves escrites	2	65
Problemes i casos	Entrega o proves escrites sobre problemes i casos	-	10
Seminari	Proves escrites o orals	1	5
Activitats dirigides	Entrega del treball	2	20
Total			100

Bibliografia i recursos d'informació

GRAU EN ENGINYERIA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA

Bibliografia bàsica

Briz J. 2003, Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Ed. MundiPrensa.

De las Cuevas, V. 2006. APPCC Avanzado. Guía para la aplicación de un Sistema de Peligros y Puntos de Control Críticos en una empresa alimentaria. Ed. Ideaspropias. Vigo.

De las Cuevas, V. 2006. Trazabilidad Avanzado. Guía práctica para la aplicación de un Sistema de Trazabilidad en una empresa alimentaria. Ed. Ideaspropias. Vigo.

Serra, J.A., Bugueño, G. 2004. Gestión de calidad en las pymes agroalimentarias. Editorial de la UPV.

VV.AA. Especial Sistema de gestión integral: Gestión de calidad. <http://www.fecyt.es/especiales/calidad/1.htm>

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 2004. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Generalitat de Catalunya. Departament de Salut. 141 pp.

Wallace C.A., Sperber W.H., Mortimore S.E. 2011. Food safety for the 21st century. Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. Wiley-Blackwell, 315 pp.

Bibliografia complementària

Juran, J.M., Godfrey, A.B. (eds.) (2001), Manual de calidad de Juran. McGraw Hill.