



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**GESTIÓ DE LA QUALITAT I
INNOVACIÓ**

Coordinació: MARTIN BELLOSO, OLGA

Any acadèmic 2021-22

Informació general de l'assignatura

Denominació	GESTIÓ DE LA QUALITAT I INNOVACIÓ			
Codi	13115			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Enginyeria Agronòmica	2	OPTATIVA	Presencial
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	4			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Nombre de crèdits	0.4	1.9	1.7
	Nombre de grups	1	1	1
Coordinació	MARTIN BELLOSO, OLGA			
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Presencial: 40 Treball autònom: 60			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
BARRUFET OLIVART, JOSEP	josep.barrufet@udl.cat	,4	
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	,4	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	,9	
MARTIN BELLOSO, OLGA	olga.martin@udl.cat	2,3	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura Gestió de la qualitat i la innovació està integrada en el Mòdul 1. Qualitat i seguretat alimentària, del Màster en Gestió i innovació en la indústria alimentària. Aquesta assignatura pot considerar-se transversal perquè aquesta gestió afecta a totes i cadascuna de les activitats que tenen lloc en una indústria alimentària i fins i tot fins que l'aliment és consumit. Es presenten i discuteixen tots aquells aspectes a tenir en compte per poder assegurar la qualitat dels productes i serveis així com les guies que s'utilitzen com a referència per aconseguir-ho.

Si per raons sanitàries, o altres circumstàncies imprevistes, no es poden realitzar activitats docents presencials, aquestes tindran lloc de forma virtual.

Nota addicional: Informació sobre la transmissió i l'enregistrament de dades personals dels docents i dels estudiants de la Universitat de Lleida arran de la impartició de docència en instal·lacions de la UdL i a distància

La Universitat de Lleida informa que, en funció dels canvis a què es vegi obligada d'acord amb les instruccions de les autoritats sanitàries, les disposicions de la UdL o l'assegurament de la qualitat de la docència, pot transmetre, enregistrar i usar la imatge, la veu o, si s'escau, l'entorn físic triat pels docents i pels alumnes, amb l'objectiu d'impartir la docència en instal·lacions de la UdL o a distància.

Al seu torn, encoratja les persones afectades perquè, en el cas de la docència a distància, triïn els espais que menys incidència tinguin en la seua intimitat.

I, en general, es recomana optar preferentment per les interaccions en el xat o sense activar la càmera, quan no es duiguin a terme activitats docents que per les seues característiques exigeixin una interacció oral o visual.

El responsable de l'enregistrament i l'ús d'aquestes dades personals és la Universitat de Lleida –UdL– (dades de contacte del representant: Secretaria General. Plaça de Víctor Siurana, 1, 25003 Lleida; sg@udl.cat; dades de contacte del delegat de protecció de dades: dpd@udl.cat).

Aquestes dades personals s'utilitzaran exclusivament per a les finalitats inherents a la docència de l'assignatura. En particular, l'enregistrament compleix les funcions següents:

- Oferir la possibilitat d'accedir als continguts en línia i, si s'escau, a mode de formació asíncrona.
- Garantir l'accés als continguts als estudiants que, per raons tecnològiques, personals o de salut, entre d'altres, no hi hagin pogut participar.
- Constituir un material d'estudi per a la preparació de l'avaluació.

Resta absolutament prohibit l'ús de les dades transmises i dels enregistraments per a altres finalitats, o en àmbits aliens al Campus Virtual, on romandran arxivats, de conformitat amb la política de propietat intel·lectual i industrial de tots els continguts inclosos en webs propietat de la UdL.

En cas que n'hi hagin, els enregistraments es conservaran durant el temps que decideixi qui imparteix l'assignatura, d'acord amb criteris estrictament acadèmics, i, a tot estirar, s'han d'eliminar al final del curs acadèmic actual, en els termes i condicions previstes en la normativa sobre conservació i eliminació dels documents administratius de la UdL, i les taules d'avaluació documental aprovades per la Generalitat de Catalunya (<http://www.udl.cat/ca/serveis/arxiu/>).

Aquestes dades personals són imprescindibles per impartir la docència en l'assignatura, i la definició dels procediments de docència, en especial la que es fa a distància, és una potestat de la UdL en el marc del seu dret d'autonomia universitària, com preveuen l'article 1.1 i l'article 33.1 de la Llei orgànica 6/2001, de 21 de desembre, d'universitats. Per aquest motiu, la UdL no necessita el consentiment de les persones afectades per transmetre'n o enregistrar-ne la veu, la imatge i, si s'escau, l'entorn físic que hagin triat, amb aquesta exclusiva finalitat, d'impartir la docència en l'assignatura.

La UdL no cedirà les dades a tercers, llevat dels casos estrictament previstos en la Llei.

Les persones afectades poden accedir a les seues dades; sol·licitar-ne la rectificació, supressió o portabilitat; oposar-se al tractament i sol·licitar-ne la limitació, sempre que sigui compatible amb les finalitats de la docència, mitjançant un escrit tramès a l'adreça dpd@udl.cat. També poden presentar una reclamació adreçada a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades, mitjançant la seu electrònica de l'Autoritat (<https://seu.apd.cat>) o per mitjans no electrònics.

Objectius acadèmics de l'assignatura

- Coordinar, fer i participar en la formació contínua de professionals relacionats amb l'alimentació en temes de qualitat alimentària.
- Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat i de gestió de l'impacte mediambiental en la indústria alimentària.
- Planificar i verificar la implantació de mesures per a la prevenció de riscos laborals en la indústria alimentària.
- Promoure la innovació en la indústria alimentària.

Competències

Competències bàsiques

CB1 Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca

CB2 Saber aplicar els coneixements adquirits i tenir capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaries) relacionats amb su àrea d'estudi

CB3 Ser capaç d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis

CB4 Saber comunicar les conclusions -i els coneixements i raons últimes que les sustenten- a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats

CB5 Posseir les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma

Competències generals

CG1. Motivació per la qualitat

CG2 Capacitat d'organització i planificació de tota la documentació i activitats generades dels sistemes de qualitat

CG3 Treball en equip entre el personal involucrat en la producció en la indústria alimentària: producció, qualitat, vendes, ...

CG4 Creativitat aplicada a la innovació dels productes i processos

CG5 Iniciativa i esperit emprenedor

CG7. Expressió oral i escrita

CG8. Gestió de el temps

CG9. compromís ètic

CG10. Capacidad de gestió de la informació

Competències específiques

CE1. Conèixer els sistemes de qualitat

CE2. Saber controlar i optimitzar els processos i productes

CE3. Saber avaluar, controlar i gestionar la qualitat alimentària

CE4. Saber implementar sistemes de qualitat

CE5. Conèixer la normalització i legislació alimentària

CE14. Resolució de Problemes

CE18. Saber desenvolupar nous processos i productes

Continguts fonamentals de l'assignatura

Temari

Tema 1. Definició de qualitat. Importància i factors que l'afecten. Control de qualitat.

Tema 2. Definició i principis de gestió de la qualitat. Raons per implantar sistemes de gestió de la qualitat en la indústria alimentària.

Tema 3. Eines per a la gestió de qualitat.

Tema 4. Normalització de l'assegurament i la gestió de qualitat.

Tema 5. Auditoria i certificació de sistemes de qualitat.

Tema 6. Normes d'assegurament i gestió de l'impacte mediambiental en la indústria alimentària.

Tema 7. Avaluació i prevenció de riscos laborals.

Tema 8. La innovació en la indústria alimentària.

Activitats pràctiques

Pràctica 1. Visita a una central de distribució. Cas pràctic d'aplicació de normes de qualitat.

Pràctica 2. Cas pràctic d'aplicació de les normes per a la gestió de qualitat en una empresa de derivats carnis.

Pràctica 3. Cas pràctic d'aplicació de les normes per a la gestió de l'impacte mediambiental en una empresa de transformació de suc.

Pràctica 5. Cas pràctic d'avaluació i prevenció de riscos laborals.

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial Alumne		Activitat no presencial Alumne		Avaluació Hores	Temps total	
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores		Hores	ECTS
Lliçó magistral	Classe magistral	Explicació dels principals conceptes	16	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	25	0.5	41.5	1.7

Problemes i casos	Classe participativa	Resolució de problemes i casos	14	Aprendre a resoldre problemes i casos	23	0.8	37.8	1.5
Seminari	Classe participativa	Realització d'activitats de discussió o aplicació	4	Resoldre problemes i casos. Discutir	6	0.5	10.5	0.4
Visites	Visites a instal·lacions o indústries	Realització de la visita	4	Estudiar i Realitzar memòria	6	0.2	10.2	0.4
Totals			38			2	100	4.0

Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació (%)
	Procediment	Numero	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	1	50
Problemes i casos	Proves escrites sobre problemes i casos	1	30
Seminari	Proves escrites o orals	1	10
Visites	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals.	1	10
Total			100

Nota: Si per raons sanitàries, o altres circumstàncies imprevistes, no es poden realitzar proves presencials, aquestes tindran lloc de forma virtual

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

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

VV.AA. *Especial Sistema de gestión integral: Gestión de calidad*. <http://www.fecyt.es/especiales/calidad/1.htm> (Visitado el 22 de abril de 2010)

López Gandía, J., Blasco Lahoz, J.F. (2011), *Curso de prevención de riesgos laborales*. Editorial CEP

Soler, M.A. (2007), *Manual de gestión y evaluación medioambiental: ISO 14001 / EMAS*. Editorial CEP.

Pesquera, M.A. (2010). *Innovación empresarial, clase creativa y desarrollo económico en España*. Editorial Tirant Lo Blanch.

Bibliografia complementària

Serra, J.A., G. Buguño, G. (2004), *Gestión de calidad en las pymes agroalimentarias*. Editorial de la UPV.

