



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**QUALITAT I INNOVACIÓ
ALIMENTÀRIA**

Coordinació: MARTIN BELLOSO, OLGA

Any acadèmic 2022-23

Informació general de l'assignatura

Denominació	QUALITAT I INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA			
Codi	13123			
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)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Nombre de crèdits	0.4	2.6	3
	Nombre de grups	1	1	1
Coordinació	MARTIN BELLOSO, OLGA			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 48 Hores no presencials: 102			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	En funció de la llengua dels estudiants matriculats i assistents a classe: Castellà: 80-100% Català: 0-20%			
Distribució de crèdits	Tecnologia d'Aliments: 4,8 Administració d'Empreses: 1,2			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
COLOM GORGUES, ANTONIO	antonio.colom@udl.cat	1,2	
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	,4	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	,9	
MARTIN BELLOSO, OLGA	olga.martin@udl.cat	3,5	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura Qualitat i innovació alimentària està integrada al Mòdul 1. Qualitat i consumidor, del Màster en Gestió i innovació a la indústria alimentària. Aquesta assignatura es pot considerar transversal perquè afecta 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. A més, s'asseuen les bases i criteris de la innovació alimentària i s'estudien els factors que afecten l'elecció del consumidor, estratègies de màrqueting, drets de propietat industrial i intel·lectual al sector de l'alimentació.

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

Objectius acadèmics de l'assignatura

Els estudiants, una vegada superada l'assignatura, han de ser capaços de:

- Planificar sistemes de qualitat i de gestió de l'impacte mediambiental a la indústria alimentària.
- Conèixer les eines bàsiques per a la promoció i gestió de la innovació a la indústria alimentària.
- Produir, arregar i interpretar les dades empíriques sobre consumidors i de manera sensible al gènere.

Competències

Competències bàsiques

CB6 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.

CB8 Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

CB9 Que els estudiants sàpiguin comunicar les seves conclusions i els coneixements i raons últimes que les sustenten a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

CB10 Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran mesura autodirigida o autònoma.

Competències generals

CG1 Desenvolupar habilitats per a l'organització i la planificació.

CG2 Gestionar la informació.

CG3 Desenvolupar habilitats per a l'anàlisi i la síntesi de la informació.

CG4 Desenvolupar la capacitat crítica i autocrítica.

CG5 Treballar en equip i relacionar-se amb altres persones del mateix àmbit professional o diferent.

CG6 Resoldre problemes i prendre decisions.

CG7 Desenvolupar l'habilitat per treballar de manera autònoma.

Competències transversals

CT1 Comunicar-se de manera clara i precisa oralment i per escrit en català i castellà i en una tercera llengua, especialment l'anglès.

CT2 Utilitzar eficientment les tecnologies digitals a l'àmbit professional.

CT3 Plantejar solucions innovadores, creatives i emprenedores en situacions pròpies de l'àmbit professional.

CT4 Avaluar la sostenibilitat i l'impacte social de les propostes plantejades i actuar amb responsabilitat ètica, mediambiental i professional.

CT5 Aplicar la perspectiva de gènere a les funcions pròpies de l'àmbit professional.

Competències específiques

CE1 Analitzar i interpretar les actualitzacions legislatives en matèria alimentària.

CE3 Desenvolupar, implementar i mantenir procediments de qualitat i seguretat alimentària a empreses alimentàries.

CE4 Identificar tendències i oportunitats de mercat per desenvolupar aliments innovadors.

CE9 Adoptar una perspectiva multidisciplinària en la innovació alimentària.

Continguts fonamentals de l'assignatura

DESCRIPCIÓ TEMÀTICA:

Gestió de qualitat a la indústria alimentària: Normalització de l'assegurament i gestió de qualitat.

Auditoria i certificació de sistemes de qualitat. Normes d'assegurament i gestió de l'impacte mediambiental a la indústria alimentària. Avaluació i prevenció de riscos laborals.

Gestió de la innovació a la indústria alimentària: Bases i criteris d'innovació alimentària. Factors que afecten l'elecció del consumidor, estratègies de màrqueting, drets de propietat industrial i intel·lectual al sector de l'alimentació

TEMARI:

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

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

Tema 7. Avaluació i prevenció de riscos laborals.

Tema 8. La innovació a la indústria alimentària.

Tema 9. Panorama actual de l'agroalimentació: Màrqueting i Innovació de productes agroalimentaris.

Tema 10. Consum, consumidor i productes agroalimentaris. Màrqueting-Mix dels productes agroalimentaris.

Tema 11. Introducció als models de gestió del comerç exterior agroalimentari i la gestió duanera.

ACTIVITATS PRÀCTIQUES

Pràctica 1. Visita a una central de distribució. Cas pràctic d'aplicació de les normes ISO 9000, IFS i BCR.

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

Pràctica 3. Aula habitual. Cas pràctic d'aplicació de les normes per a la gestió de l'impacte mediambiental en una empresa de valorització de subproductes.

Pràctica 4. Aula habitual. Cas pràctic d'avaluació i prevenció de riscos laborals.

Eixos metodològics de l'assignatura

Es proposa una metodologia general activa, plantejant la màxima participació a través d'una interacció professorat-estudiants, basant-se en una bona motivació temàtica, construcció i manteniment d'un clima de confiança mútua, plantejament de l'esperit de col·laboració, projecció d'utilitat de les matèries d'aprenentatge amb exemples i estudi de casos, resolució d'exercicis, i inducció participativa i de responsabilitat.

Tot i que en alguna temàtica es farà la presentació de conceptes, definicions i alguns continguts segons el mètode magistral, es tractarà sempre d'invocar la interactivitat i la participació activa dels estudiants perquè puguin així obtenir un bon aprenentatge de coneixements, capacitats, destreses, habilitats, actituds i conductes responsables.

Així mateix, es recalca la importància de l'acció tutorial per proporcionar un espai personal o per grups amb el propòsit d'ajudar, reconduir, solucionar problemes, aclarir dubtes i en general materialitzar la tasca de facilitador perquè els estudiants puguin millorar el nivell d'aprenentatge.

La metodologia a utilitzar consistirà en:

- Classes magistrals
- Conferències
- Seminaris
- Anàlisi de casos
- Visites a empreses
- Treball autònom
- Classe inversa

DUAL

- Projecte dirigit per tutor d'entitat (Dual)
- Treball autònom (Dual)
- Classes magistrals (Dual)
- Classe inversa (Dual)
- Conferències (Dual)

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Activitats formatives	Hores destinades a l'activitat formativa	Percentatge de presencialitat
Teoria	21	71
Seminaris	9	100
Anàlisi de casos	26	77
Visites a empreses/fires	4	100
Treball autònom	90	0
TOTAL	150	
DUAL		
Teoria (Dual)	21	71
Projecte formatiu en empresa, institució o centre de recerca (Dual)	120	100
Treball autònom (Dual)	9	0
TOTAL	150	

Sistema d'avaluació

Se seguirà el que recull a la Normativa d'avaluació de graus i màsters. Constarà de proves escrites amb preguntes curtes i tipus test, informes d'activitats i treballs pràctics individuals o de grup, sobre les temàtiques impartides i

resolució d'exercicis.

La qualificació final de l'assignatura s'obté pel càlcul de la mitjana ponderada entre les notes de les proves escrites i les notes d'activitats pràctiques realitzades (treballs individuals i per grups).

El criteri que s'utilitzarà en relació amb el % de ponderació és:

Prova escrita (teoria + casos pràctics):.....75 %

Informes i treballs pràctics:.....25 %

DUAL Memòries i reunions de seguiment (Dual) 100%

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

Bibliografia i recursos d'informació

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>

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.

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

Colom Gorgues A. (2015). GUÍA BÁSICA Y EJERCICIOS PRÁCTICOS PARA LA GESTIÓN EMPRESARIAL. APLICACIÓN MULTISECTORIAL. Ediciones y publicaciones de la Universidad de Lleida, colección Eines nº 79, 686 pag.

Colom Gorgues A. (2009). EVALUACIÓN DE LA RENTABILIDAD DE PROYECTOS DE INVERSIÓN. APLICACIÓN A LOS SECTORES AGRARIO Y AGROALIMENTARIO. Editor Servei de Publicacions de la Universitat de Lleida, 449 pág.

Colom Gorgues A. (2000). MARKETING AGROALIMENTARIO. UNAS DEFINICIONES Y CONCEPTOS BÁSICOS. ETSEA, Universitat de Lleida, libro electrónico en soporte CD-Rom.

Colom Gorgues, A., Florensa Guiu, R. (2011). TEORÍA DE LOS STAKEHOLDER (PARTES INTERESADAS), CADENA DE VALOR, LA BUENA GOBERNANZA Y LOS CLÚSTERES". Capítulo de Libro de la Fundación Ciudad de Lleida. Escuela Universitaria de Relaciones Laborales, pág. 69-97, ISSN: 2014-7775, Universidad de Lleida.

Colom Gorgues A., Florensa Guiu R. (2013). EL LIDERAZGO Y LA DIRECCIÓN EMPRESARIAL. EVOLUCIÓN DE LOS ESTILOS Y MODELOS DE LIDERAZGO, COMPORTAMIENTO Y MOTIVACIÓN. Capítulo de Libro de la Fundación Ciudad de Lleida. Escuela Universitaria de Relaciones Laborales, pág. 267-312, ISSN: 2014-7775, Universidad de Lleida.

Goleman D. (2013). LIDERAZGO. EL PODER DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL. Ediciones B SA, Grupo Zeta, 162 pág.

Goleman D. (2013). INTELIGENCIA EMOCIONAL. Editorial Kairós, 8ª Edición, 512 pág.

Juárez F., Colom A., Trilla J.L. (2013). ACTEL: UNA COOPERATIVA DE COOPERATIVAS CON ESTRATEGIA

DE CRECIMIENTO Y MEJORA COMPETITIVA. Capítulo del libro: Tamaño y competitividad: Experiencias de crecimiento en las cooperativas agroalimentarias españolas. Pág. 225-247. Coordinación: Narciso Arcas Lario y Miguel Hernández Espallardo, Universidad Politécnica de Cartagena. Editor Cajama