



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **GESTIÓN DE LA CALIDAD E INNOVACIÓN**

Coordinación: MARTIN BELLOSO, OLGA

Año académico 2021-22

Información general de la asignatura

Denominación	GESTIÓN DE LA CALIDAD E INNOVACIÓN			
Código	13115			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión y Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	2	OPTATIVA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	4			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.4	1.9	1.7
	Número de grupos	1	1	1
Coordinación	MARTIN BELLOSO, OLGA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 40 Horas no presenciales: 60			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Castellano			

Profesor/a (es/as)	Direcció electrònica\nprofesor/a (es/as)	Crédits impartits per el professorat	Horari de tutoria/lugar
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 complementaria de la assignatura

La assignatura Gestió de la qualitat i la innovació està integrada en el Mòdul 1. Qualitat i seguretat alimentària, del Màster en Gestió e innovació en la indústria alimentària. Esta assignatura puede considerarse transversal porque la gestión que se presenta afecta a todas y cada una de las actividades que tienen lugar en una industria alimentaria e incluso hasta que el alimento es consumido. Se presentan y discuten todos aquéllos aspectos a tener en cuenta para poder asegurar la calidad de los productos y servicios así como las guías que se utilizan como referencia para lograrlo.

Si por razones sanitarias, u otras circunstancias imprevistas, no se pueden realizar actividades docentes presenciales, estas tendrán lugar de forma virtual.

Nota adicional: 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 veu 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 duguin 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.

Objetivos académicos de la asignatura

- Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación en temas de calidad alimentaria.
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad y de gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria.
- Planificar y verificar la implantación de medidas para la prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria.
- Promover la innovación en la industria alimentaria.

Competencias

Competencias básicas

CB1 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB2 Saber aplicar los conocimientos adquiridos y tener capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (omultidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB3 Ser capaz de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB4 Saber comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB5 Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

Competencias generales

CG1. Motivación por la calidad

CG2 Capacidad de organización y planificación de toda la documentación y actividades generadas de los sistemas de calidad

CG3 Trabajo en equipo entre el personal involucrado en la producción en la industria alimentaria: producción, calidad, ventas,...

CG4 Creatividad aplicada a la innovación de los productos y procesos

CG5 Iniciativa y espíritu emprendedor

CG7. Expresión oral y escrita

CG8. Gestión del tiempo

CG9. Compromiso ético

CG10. Capacidad de gestión de la información

Competencias específicas

CE1. Conocer los sistemas de calidad

CE2. Saber controlar y optimizar los procesos y productos

CE3. Saber evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

CE4. Saber implementar sistemas de calidad

CE5. Conocer la normalización y legislación alimentaria

CE14. Resolución de Problemas

CE18. Saber desarrollar nuevos procesos y productos

Contenidos fundamentales de la asignatura

Temario

Tema 1. Definición de calidad. Importancia y factores que le afectan. Control de calidad.

Tema 2. Definición y principios de gestión de la calidad. Razones para implantar sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria.

Tema 3. Herramientas para la gestión de calidad.

Tema 4. Normalización del aseguramiento y la gestión de calidad.

Tema 5. Auditoría y certificación de sistemas de calidad.

Tema 6. Normas de aseguramiento y gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria.

Tema 7. Evaluación y prevención de riesgos laborales.

Tema 8. La innovación en la industria alimentaria.

Actividades prácticas

Práctica 1. Visita a una central de distribución. Caso práctico de aplicación de las normas de calidad.

Práctica 2. Caso práctico de aplicación de las normas para la gestión de calidad en una empresa de derivados cárnicos.

Práctica 3. Caso práctico de aplicación de las normas para la gestión del impacto medioambiental en una empresa de transformación de zumos.

Práctica 5. Caso práctico de evaluación y prevención de riesgos laborales.

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS
Lección magistral	Clase magistral	Explicación de los principales conceptos	16	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	25	0.5	41.5	1.7
Problemas y casos	Clase participativa	Resolución de problemas y casos	14	Aprender a resolver problemas y casos	23	0.8	37.8	1.5
Seminarios	Clase participativa	Realización de actividades de discusión o aplicación	4	Resolver problemas y casos. Discutir	6	0.5	10.5	0.4
Visitas	Visitas a instalaciones o industrias	Realización de la visita	4	Estudiar y realizar memoria	6	0.2	10.2	0.4
Totales			38			2	100	4.0

Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación (%)
	Procedimiento	Número	
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	1	50
Problemas y casos	Pruebas escritas sobre problemas y casos	1	30
Seminarios	Pruebas escritas u orales	1	10
Visitas	Entrega de memorias. Pruebas escritas u orales	1	10
Total			100

Nota: Si por razones sanitarias, u otras circunstancias imprevistas, no se pueden realizar pruebas presenciales, estas tendrán lugar de forma virtual

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

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.

Bibliografía complementaria

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