



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**CALIDAD E INNOVACIÓN
ALIMENTARIA**

Coordinación: MARTIN BELLOSO, OLGA

Año académico 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	CALIDAD E INNOVACIÓN ALIMENTARIA			
Código	13123			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	2	OPTATIVA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.4	2.6	3
	Número de grupos	1	1	1
Coordinación	MARTIN BELLOSO, OLGA			
Departamento/s	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 48 Horas no presenciales: 102			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	En función de la lengua de los estudiantes matriculados y asistentes a clase: Castellano: 80-100% Catalá: 0-20%			
Distribución de créditos	Tecnologia d'Aliments: 4,8 Administració d'Empreses: 1,2			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
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	
RODRIGUEZ CLARIANA, SERGIO FRANCISCO	sergio.rodriguez@udl.cat	1,2	

Información complementaria de la asignatura

La asignatura Calidad e innovación alimentaria está integrada en el Módulo 1. Calidad y consumidor, del Máster en Gestión e innovación en la industria alimentaria. Esta asignatura puede considerarse transversal porque 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. Además, se sientan las bases y criterios de la innovación alimentaria y se estudian los factores que afectan la elección del consumidor, estrategias de marketing, derechos de propiedad industrial e intelectual en el sector de la alimentación.

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

Objetivos académicos de la asignatura

Los estudiantes, una vez superada la asignatura, tienen que ser capaces de:

- Planificar sistemas de calidad y de gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria.
- Conocer las herramientas básicas para la promoción y gestión de la innovación en la industria alimentaria.
- Producir, recoger e interpretar los datos empíricos sobre consumidores y de manera sensible al género.

Competencias

Competencias básicas

CB6 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

CB8 Que los estudiantes sean capaces 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

CB9 Que los estudiantes sepan 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

CB10 Que los estudiantes posean 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 Desarrollar habilidades para la organización y planificación.

CG2 Gestionar la información.

CG3 Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información.

CG4 Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica.

CG5 Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CG6 Resolver problemas y tomar decisiones.

CG7 Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma.

Competencias transversales

CT1 Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.

CT2 Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional.

CT3 Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional.

CT4 Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional.

CT5 Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional

Competencias específicas

CE1 Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.

CE3 Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias

CE4 Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.

CE9 Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria

Contenidos fundamentales de la asignatura

DESCRIPCIÓN TEMÁTICA:

Gestión de calidad en la industria alimentaria: Normalización del aseguramiento y gestión de calidad.

Auditoría y certificación de sistemas de calidad. Normas de aseguramiento y gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria. Evaluación y prevención de riesgos laborales.

Gestión de la innovación en la industria alimentaria: Bases y criterios de innovación alimentaria. Factores que afectan la elección del consumidor, estrategias de marketing, derechos de propiedad industrial e intelectual en el sector de la alimentación

TEMARIO:

Bloque A

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.

Bloque B

Tema 9. Panorama actual de la agroalimentación: Marketing e Innovación de productos agroalimentarios.

Tema 10. Consumo, consumidor y productos agroalimentarios. Marketing-Mix de los productos agroalimentarios.

Tema 11. Introducción a los modelos de gestión del comercio exterior agroalimentario y la gestión aduanera.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Práctica 1. Visita a una central de distribución. Caso práctico de aplicación de las normas ISO 9000, IFS y BCR.

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

Práctica 3. Aula habitual. Caso práctico de aplicación de las normas para la gestión del impacto medioambiental en una empresa de valorización de subproductos.

Práctica 4. Aula habitual. Caso práctico de evaluación y prevención de riesgos laborales.

Ejes metodológicos de la asignatura

Se propone una metodología general activa, planteando la máxima participación a través de una interacción profesorado - estudiantes, en base a una buena motivación temática, construcción y mantenimiento de un clima de confianza mutua, planteamiento del espíritu de colaboración, proyección de utilidad de las materias de aprendizaje con ejemplos y estudio de casos, resolución de ejercicios, e inducción participativa y de responsabilidad.

Pese a que en alguna temática se hará la presentación de conceptos, definiciones y algunos contenidos según el método magistral, se tratará siempre de invocar la interactividad y la participación activa de los estudiantes para que puedan así obtener un buen aprendizaje de conocimientos, capacidades, destrezas, habilidades, actitudes y conductas responsables.

Así mismo, se recalca la importancia de la acción tutorial para proporcionar un espacio personal o por grupos con el propósito de ayudar, reconducir, solucionar problemas, aclarar dudas y en general materializar la tarea de facilitador para que los estudiantes puedan mejorar el nivel de aprendizaje.

La metodología a utilizar consistirá en:

- Clases magistrales
- Conferencias
- Seminarios
- Análisis de casos
- Visitas a empresas
- Trabajo autónomo
- Clase inversa

DUAL

- Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)
- Trabajo autónomo (Dual)
- Clases magistrales (Dual)
- Clase inversa (Dual)
- Conferencias (Dual)

Plan de desarrollo de la asignatura

Actividades formativas	Horas destinadas a la actividad formativa	Porcentaje de presencialidad
Teoría	21	71
Seminarios	9	100
Análisis de casos	26	77
Visitas a empresas/ferias	4	100
Trabajo autónomo	90	0

TOTAL	150	
DUAL		
Teoría (Dual)	21	71
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	120	100
Trabajo autónomo (Dual)	9	0
TOTAL	150	

Sistema de evaluación

Bloques de evaluación:

Bloque A: Examen I (60% de la nota)

Bloque B: Examen II (15% de la nota)

Bloque C: Actividades prácticas dirigidas (25% de la nota)

Observaciones:

Para aprobar la asignatura se tienen que cumplir las siguientes condiciones:

- 1.- Obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en cada uno de los bloques A y B.
- 2.- Obtener una nota media final de la asignatura, calculada a partir de la nota media ponderada de cada módulo, igual o superior a 5 sobre 10.

El bloque C no es recuperable.

Evaluación alternativa:

Consistirá en una prueba escrita global (examen) de todo el contenido de la asignatura, en la fecha establecida por el Centro, que supondrá el 100 % de la calificación final de la asignatura.

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

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