



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 33986

**Nombre:** Gestion de Calidad

**Ciclo:** Grado

**Créditos ECTS:** 4,5

**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segundo cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Gestion de Calidad	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

MECA DE CARO GIUSEPPE

MECA DE CARO GIUSEPPE

## RESUMEN

*Gestión de calidad* es una asignatura obligatoria de 4,5 ECTS que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Esta asignatura se encuentra integrada dentro del módulo *Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria* de 13,5 ECTS. Pretende introducir al conocimiento y aplicación de los principales instrumentos de gestión de la calidad relacionados con la industria alimentaria. Se desarrollarán las figuras de calidad, los sistemas de gestión de calidad y ambiental y las técnicas de control estadístico.

El objetivo general de esta asignatura es familiarizar al alumno con los conceptos y herramientas de la gestión de la calidad en la industria alimentaria. Para la consecución de este objetivo general el alumno deberá ser capaz de:

- Destacar la importancia actual de una apropiada gestión de calidad, y ambiental, en la empresa.



- Conocer las diferentes herramientas de gestión de calidad.
- Operar con normas, reglamentos y legislación para la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (ISO9001:2015, ISO22000:2018 e ISO17025:2017, BRC, IFS, Globalgap) y Gestión Ambiental (ISO14001:2015).
- Desarrollar herramientas de un sistema de gestión de calidad y ambiental.
- Aplicar herramientas estadísticas para la descripción y control de la variabilidad natural de los procesos.
- Elaborar e interpretar gráficos de control de variables y atributos.
- Entender los procedimientos de muestreo.
- Aplicar los criterios del AAPPCC a la industria agroalimentaria

Conocer las denominaciones de calidad agroalimentaria vigentes en la Unión Europea así como las marcas de calidad: concepto, requisitos, solicitudes y estructuras de control

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Se recomiendan conocimientos de Estadística y haber cursado la asignatura de Bromatología

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Aplicar herramientas e indicadores para el control de calidad.

Capacidad de interpretar datos relevantes.

Conocer los procedimientos para planificar y realizar Auditorías de Calidad.

Conocer y comprender los conceptos fundamentales asociados a la gestión ambiental.

Conocer y comprender los fundamentos y elementos de los sistemas de calidad.

Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria.

Implantar sistemas de calidad.

Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión Ambiental según normas UNE-EN-ISO.

Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión de Calidad según normas UNE-EN-ISO.

Ser capaz de elaborar un informe escrito de forma correcta, comprensible y organizada.



## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Control Estadístico de Procesos

Herramientas estadísticas de la calidad.  
Control estadístico de procesos.  
Variabilidad natural y capacidad de los procesos.  
Probabilidad total y condicionada.  
Inspección, muestreo y aceptación.  
Gráficos de control de calidad.

### 2. Calidad total: Filosofía, Políticas y Herramientas

Definición de calidad. Gestión de calidad. Costes de la calidad. Niveles de gestión de calidad Sistemas de gestión en la empresa. Sistemas de calidad.  
Sistemas de gestión de la calidad: ISO9001 y EFQM. Control de documentación. Requisitos de la norma. Implantación y certificación. Auditorías de calidad  
Instrumentos de gestión ambiental empresarial. Sistemas Homologados de Gestión Ambiental: El reglamento europeo EMAS e ISO 14001. Elementos de un sistema de gestión ambiental. Implantación y certificación de un sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO14001

### 3. Calidad en los Alimentos

Estándares de calidad. BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). GLOBALGAP. FSSC2000 (Food Safety System Certification).  
Denominaciones de calidad en la Unión Europea. Calidad diferenciada: Denominación de origen protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)  
Marcas de calidad. Ley de Marcas. Marcas colectivas y de garantía de calidad.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
<b>Total horas</b>	<b>42,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES



Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	27,00
Estudio y trabajo autónomo	30,50
Preparación de clases	10,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>67,50</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en torno a cuatro ejes: las sesiones de teoría, las de problemas, las tutorías y los trabajos/seminarios.

**Clases Teóricas:** se ofrecerá una visión global del tema tratado y se incidirá en aquellos conceptos clave para la comprensión del mismo. Asimismo, se le indicará aquellos recursos más recomendables para la preparación posterior del tema en profundidad. Las clases se imparten con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá, con anterioridad, de este material en la plataforma virtual.

**Clases de problemas/prácticas:** Se analizarán y desarrollarán casos y ejemplos prácticos. El profesor proporcionará con anterioridad supuestos prácticos relacionados con la aplicación de los conocimientos teóricos impartidos. Los estudiantes resolverán, en grupo, los supuestos planteados y elaboraran un informe al respecto, que deberá presentarse en los periodos que se establezcan.

**Tutorías:** Dos tutorías, de una hora de duración cada una de ellas, por grupo de estudiantes. En ellas, el/la profesor/a tratará de aclarar conceptos y resolver las dudas que se puedan haber planteado durante la realización de los problemas propuestos y la revisión de diferentes casos prácticos, así como sobre las cuestiones cortas y/o problemas proporcionados .

**Seminarios:** Dos seminarios sobre temas facilitados por el profesor o propuestos por los estudiantes y relacionados con la materia. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

## EVALUACIÓN



SEM - Seminarios: Realización presentación y discusión de informes colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. Es obligatoria la asistencia a los seminarios coordinados de la asignatura. La no asistencia a los mismos puede implicar una calificación de 0.0 (cero) en este apartado de la evaluación.

EX -Prueba escrita: La materia de examen incluye los temas expuestos en las clases con problemas y preguntas teóricas tanto de respuesta abierta y corta como de respuesta alternativa (verdadero- falso) con razonamiento o tipo test. Además, será necesario obtener una puntuación mínima de 5 en los exámenes de teoría de Gestión de Calidad (TGC) y de Control Estadístico de la Calidad (CEC), así como de un 5 en la parte de HAPPC para poder realizar la media entre ellos. En caso de suspender el examen pero superar alguno de los bloques, la nota se guardará durante el resto del curso.

TR- Problemas/Prácticas de aula y tutorías: Se valorará las memorias de los trabajos presentados y la participación del estudiante en las distintas actividades/problemas realizados en las clases presenciales. En este apartado se contabiliza también la asistencia y participación activa a las sesiones de tutoría, cuya falta puede implicar una calificación de 0.0 (cero) en este apartado de la evaluación.

La evaluación se realizará de la siguiente forma:

EX (75%) + TR (15%) + SEM (10%)

Las entregas de los apartados TR y SEM no son recuperables entre convocatorias.

Calificación final: 35% TGC + 35% CEC + 30% HAPPC

La metodología de evaluación es válida para primera y segunda convocatoria.

La puntuación obtenida debe ser, como mínimo, un 5 en TGC y CEC y de un 5 para HAPPC para poder sumar con los demás bloques. La cualificación final de la asignatura se determinará como:

Calificación final: 35% TGC + 35% CEC + 30% HAPPC

En cualquier caso, el sistema de evaluación se regirá por lo establecido en el Reglamento de Evaluación y Calificación de la Universitat de València para Grados y Másteres.

Evaluación y Calificación de la Universitat de València para Grados y Másteres.

## BIBLIOGRAFÍA



- - Gestión de la Calidad, Editorial AENOR. 2006 - Gestión ambiental, Editorial AENOR. 2006 - Comprender, documentar, implantar y mantener ISO 9000, G. Gallego Laborda (Ed. AENOR). 1998 - Control estadístico de la calidad. D.C. Montgomery (Ed. Limusa Wiley). 2004. - Cómo implantar un sistema de gestión ambiental según la norma ISO 14001:2004, Granero Castro, Javier. Ed. Fundación Confemetal. 2011. - <http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/> (último acceso mayo 2015).
- Manual de control de calidad, J.M. Juran y F. Gryma (Ed. Mc Graw-Hill). 1993 - Gestión de la calidad y gestión medioambiental. Claver Cortés, Enrique; Molina Azorín, José Francisco; Tarí Guilló, Juan José. Ed. Pirámide. 2005. - Desde ISO 9001 hasta más allá de los sistemas integrados de gestión. Cadrecha Nava, Juan. Editorial : CADRECHA NAVA, Juan. 2003 - Guía para la implantación y el desarrollo de un sistema de gestión medioambiental, A. Rodríguez. (Generalitat de Catalunya, Dept. Medi Ambient). 1997