

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

**Codi:** 33986  
**Nom:** Gestió de qualitat  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 4,5  
**Curs acadèmic:** 2025-26

**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segon quadrimestre

**MATÈRIES**

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Gestion de Calidad	OBLIGATÒRIA

**COORDINACIÓ**

MECA DE CARO GIUSEPPE

MECA DE CARO GIUSEPPE

**RESUM**

Gestió de qualitat és una assignatura obligatòria de 4,5 ECTS que s'imparteix en el segon semestre del tercer curs del Grau en Ciència i Tecnologia dels aliments. Aquesta assignatura es troba integrada dins del mòdul "Gestió i Qualitat en la Indústria Alimentària" de 13,5 ECTS. Pretén introduir al coneixement i aplicació dels principals instruments de gestió de la qualitat relacionats amb la indústria alimentària. Es desenvoluparan les figures de qualitat, els sistema de gestió de qualitat i ambiental i les tècniques de control estadístic.

L'objectiu general d'aquesta assignatura és familiaritzar a l'alumne amb els conceptes i eines de la gestió de la qualitat en la indústria alimentària. Per a la consecució d'aquest objectiu general l'alumne haurà de ser capaç de:



- Destacar la importància actual d'una apropiada gestió de qualitat, i ambiental, en l'empresa.
- Conèixer les diferents eines de gestió de qualitat.
- Operar amb normes, reglaments i legislació per a la implementació de Sistemes de Gestió de Qualitat (ISO9001:2015, ISO22000:2018 i ISO17025:2017, BRC, IFS, Globalgap) i Gestió Ambiental (ISO14001:2015).
- Desenvolupar eines d'un sistema de gestió de qualitat i ambiental.
- Aplicar eines estadístiques per a la descripció i control de la variabilitat natural dels processos.
- Elaborar i interpretar gràfics de control de variables i atributs
- Entendre els procediments de mostreig.
- Aplicar el criteri de l'AAPPC a l'indústria agroalimentària
- Conèixer les denominacions de qualitat agroalimentària vigents en la unió europea així com les marques de qualitat: concepte, requisits, sol·licituds i estructures de control

## **CONEIXEMENTS PREVIS**

### **RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### **ALTRES TIPUS DE REQUISITS**

Es recomana posseir coneixements d'Estadística i haver fet la assignatura de Bromatologia

## **COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE**

### **1103 - Grau C.Tecn.Aliments**

Aplicar eines i indicadors per al control de qualitat.

Avaluar, controlar i gestionar la qualitat alimentària.

Capacitat d'interpretar dades rellevants.

Conèixer els procediments per planificar i realitzar auditories de qualitat.



Conèixer i comprendre els conceptes fonamentals associats a la gestió ambiental.

Conèixer i comprendre els fonaments i els elements dels sistemes de qualitat.

Implantar sistemes de qualitat.

Ser capaç d'elaborar un informe escrit de forma correcta, comprensible i organitzada.

Ser capaç de documentar i implantar un sistema de gestió ambiental segons normes UNE-EN-ISO.

Ser capaç de documentar i implantar un sistema de gestió de qualitat segons normes UNE-EN-ISO.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Control Estadístic de Processos

Eines estadístiques de la qualitat.

Control estadístic de processos.

Variabilitat natural i capacitat dels processos.

Probabilitat total i condicionada.

Inspecció, mostreig i acceptació.

Gràfics de control de qualitat

### 2. Qualitat Total: Filosofia, Polítiques i Ferramentes

Definició de qualitat. Gestió de qualitat. Costos de la qualitat. Nivells de gestió de qualitat

Sistemes de gestió a l'empresa. Sistemes de qualitat.

Sistemes de gestió de la qualitat: ISO9001 i EFQM. Control de documentació. Requisits de la norma.

Implantació i certificació. Auditories de qualitat

Instrumentes de gestió ambiental empresarial. Sistemes Homologats de Gestió Ambiental: El reglament europeu EMAS i ISO 14001. Elements d'un sistema de gestió ambiental. Implantació i certificació d'un sistema de gestió ambiental basat en la norma ISO 14001

### 3. Qualitat als aliments

Estàndards de qualitat. BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). GLOBALGAP. FSSC2000 (Food Safety System Certification).

Denominacions de qualitat a la Unió Europea. Qualitat diferenciada: Denominació d'origen protegida (DOP), Indicació Geogràfica Protegida (IGP), Especialitat Tradicional Garantida (ETG)

Marques de qualitat. Llei de marques. Marques col·lectives i de garantia de qualitat.

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

**ACTIVITATS PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	38,00
Seminari	2,00
<b>Total hores</b>	<b>42,00</b>

**ACTIVITATS NO PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	27,00
Estudi i treball autònom	30,50
Preparació de classes	10,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>67,50</b>

**METODOLOGIA DOCENT**

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura entorn de quatre eixos: les sessions de teoria, les de problemes, les tutories i els treballs/seminaris.

**Classes Teòriques:** s'oferirà una visió global del tema tractat i s'incidirà en aquells conceptes clau per a la comprensió del mateix. Així mateix, se li indicarà aquells recursos més recomanables per a la preparació posterior del tema en profunditat. Les classes s'imparteixen amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà, amb anterioritat, d'aquest material en la plataforma virtual.

**Classes de problemes/pràctiques:** S'analitzaran i desenvoluparan casos i exemples pràctics. El professor proporcionarà amb anterioritat supòsits pràctics relacionats amb l'aplicació dels coneixements teòrics impartits. Els estudiants resoldran, en grup, els supòsits plantejats i elaboraran un informe al respecte que haurà de presentar-se durant la quinzena que segueix a la finalització de la pràctica en aula

**Tutories:** Dos tutories, d'una hora de duració cada una d'elles, per grup d'estudiants els alumnes acudiran a elles en grups. En elles, el/la professor/a tractarà d'aclarir conceptes i resoldre els dubtes que es puguin haver plantejat durant la realització dels problemes proposats i la revisió de diferents casos pràctics, així



com sobre les qüestions curtes i/o problemes proporcionades amb anterioritat en la plataforma virtual.

**Seminaris:** dos seminaris sobre temes facilitats pel professor o proposats pels estudiants i relacionats amb la matèria. L'elaboració del seminari serà supervisada per mitjà de tutories, que seran acordades entre el professor i els estudiants. Els seminaris es presentaran per escrit i seran exposats pels estudiants. Darrere de l'exposició oral s'obrirà un torn d'intervenció de la resta dels estudiants, moderat pel professor.

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar als l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

>

## AVALUACIÓ

La qualificació final tindrà en compte els següents aspectes:

**SEM - Seminaris:** Realització presentació i discussió d'informes col·lectius sobre temes relacionats amb els continguts explicats a l'aula. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió. És obligatòria l'assistència als seminaris coordinats de l'assignatura. La no assistència als mateixos pot implicar una qualificació de 0.0 (zero) en aquest apartat de l'avaluació.

**EX - Prova escrita:** La matèria d'examen inclou els temes exposats en les classes amb problemes i preguntes teòriques tant de resposta oberta i curta com de resposta alternativa (veritable- fals) amb raonament o tipus test. Es farà necessària l'obtenció d'una puntuació mínima de 5 en els exàmens de teoria Gestió de Qualitat (TGQ), de Control Estadístic de la qualitat (CEQ) i de HAPPC per tal de fer promedi amb els altres. En cas de suspendre l'examen però superar algun dels blocs, la nota es guardarà durant la resta del curs.

**TR- Problemes / Pràctiques d'aula i tutories:** Es valorarà les memòries dels treballs presentats i la participació de l'estudiant en les diferents activitats / problemes realitzats a les classes presencials. En aquest apartat es comptabilitza també l'assistència i participació activa a les sessions de tutoria, la falta pot implicar una qualificació de 0.0 (zero) en aquest apartat de l'avaluació.



La evaluació es farà de la següent forma:

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

Es requereix un mínim d'un 5 en TGQ i CEQ i un 5 en HAPPC per tal de poder sumar amb els altres.

Els lliuraments dels apartats TR i SEM no són recuperables entre convocatòries. La qualificació final de l'assignatura es calcularà mitjançant la següent expressió:

Qualificació final: 35% TGQ + 35% CEQ + 30 % HAPPC

La metodologia d'avaluació és vàlida per primera i segona convocatòria.

En qualsevol cas, el sistema d'avaluació es regirà pel que estableix el Reglament d'Avaluació i Qualificació de la Universitat de València per Graus i Màsters.

## BIBLIOGRAFIA

- - 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