

Guía Docente de *Control y calidad*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Control y calidad				
Materia	Itinerario: Industria alimentaria				
Código	GGJJ01				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Optativa				
Año académico	2017-2018	Curso	3 ^{er} curso	Periodo lectivo	2 ^o semestre
Itinerario	Itinerario: Industria alimentaria				
Idioma	Castellano				
ECTS	3				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	ARBOLEYA, Juan Carlos
Profesora	MARTÍNEZ, Nuria
Profesora	PEREZÁBAD, Laura

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Estudio y desarrollo de la historia de la gestión de la calidad, como debe llevarse a cabo su implantación. Origen e historia de la misma y como empezaron a desarrollarse los sistemas que actualmente se desarrollan en las empresas. Conocimiento de normativas asociadas a la industria alimentaria y su aplicación en la misma. Cerrando el ciclo con la implantación piloto de un sistema en una empresa.

3.2. Objetivos

El objetivo es aprender y conocer todas las herramientas existentes para el control de calidad en la industria alimentaria.
Introducir y desarrollar conceptos de gestión de la calidad necesaria para conocer y gestionar la normativa existente para la industria alimentaria.
Conocer los mecanismos de normalización, certificación y acreditación existentes, bajo el lenguaje técnico existente.
Dar información documentada de la normativa de gestión de calidad existente en la industria alimentaria, desarrollo de planes de control, sistema de gestión de calidad, controles de calidad y todas las herramientas asociadas al mismo.
Desarrollar un sistema de calidad tipo para una empresa seleccionada y poner en práctica utilizando las herramientas aprendidas y desarrolladas.
Desarrollar habilidades y técnicas para la mejora continua y la identificación de incidencias en el funcionamiento de la empresa alimentaria.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
Resultado de aprendizaje												
RA6.19	Asimilar y adquirir conocimiento relativo a los procesos de certificación y normalización.	10	20		40	10	20	100%	0,2	0,2	0,6	1
RA6.20	Identificar, analizar y aplicar herramientas para la implantación de sistemas de seguridad alimentaria.	10	20		40	10	20	100%	0,2	0,2	0,6	1
RA6.21	Identificar, analizar y aplicar herramientas para la implantación de sistemas de gestión tipo ISO 9001, ISO 22000, BRC e IFS.	10	20		40	10	20	100%	0,2	0,2	0,6	1

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Introducción al control y calidad en la Industria alimentaria.
- Origen y desarrollo de los sistemas de gestión en la industria alimentaria
- Estudio de normas asociadas a la industria alimentaria
- Definición de sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- Otros sistemas de calidad.
- Estudio in situ de sistemas de gestión aplicados en la industria alimentaria

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

ISO 9001:2015 *Sistema de gestión de la calidad*. AENOR

Bibliografía recomendada

VELASCO SÁNCHEZ, Juan. *Gestión de la calidad: mejora continua y sistemas de gestión. Teoría y práctica*. Ed Pirámide 2010.

LOPEZ LEMOS, Paloma. *Auditoria de los sistemas de gestión de calidad*. Fundacion Confemetal 2015.