



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Gestión de la Calidad” (51480003) del curso académico “2016-2017”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL	PÁGINA	1/4



PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Gestión de la Calidad"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Gestión de la Calidad
Código:	51480003
Tipo:	Obligatoria
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	2
Área:	Ingeniería Química (Área responsable)
Horas :	75
Créditos totales :	3.0
Departamento:	Ingeniería Química (Departamento responsable)
Dirección física:	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, C/ VIRGEN DE ÁFRICA, 7 41011 - SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Proporcionar al alumno los conocimientos teóricos y prácticos para la aplicación de un sistema de gestión de la calidad operativo en empresas del sector alimentario.
Reconocer las autoridades e instituciones con competencia en los procesos de certificación de los sistemas de calidad.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01. Capacidad para la organización y la planificación.
- G02. Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- G07. Capacidad de gestión de la información en la solución de situaciones problemáticas.
- G11. Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.
- T01. Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL	PÁGINA	2/4

- T03. Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral.
- T04. Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.
- T06. Habilidades en las relaciones interpersonales.
- T07. Capacidad de iniciativa, compromiso, entusiasmo y motivación, para aplicarlos en su trabajo.

Competencias específicas

- E06. Capacidad para buscar e interpretar información de carácter legal, científico y técnico, relacionada con la elaboración industrial, la comercialización y el control analítico de alimentos.
- E07. Capacidad de planificar una secuencia operativa, combinando conocimientos y experiencia propia.
- E18. Conocimiento de la información que debe estar disponible sobre el origen de un producto alimentario, procesos y condiciones a las que ha sido sometido y capacidad de gestionar y registrar dicha información, conforme a la legislación vigente.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Bloque I: Conceptos básicos de Calidad
- Bloque II; La Calidad en la Industria Alimentaria
- Bloque III: Implantación de la norma ISO 9001

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 15.0

Horas no presenciales: 22.5

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

- Clases expositivas de contenidos teóricos-prácticos.
- Clases prácticas en aula orientadas a la aplicación de conocimientos a situaciones concretas como estudio de casos, aprendizaje basado en problemas o resolución de problemas.

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G07, G11
T01, T06, T07
E06, E07, E 18

AAD sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 37.5

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

- Estudio personal.
- Lectura y análisis de documentos.
- Preparación de trabajos.
- Resolución de supuestos prácticos.

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G07, G11
T01, T03, T04, T06, T07
E06, E07, E 18

Clases teóricas

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 0.0

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Sistema de evaluación continua

A lo largo del curso, se controlará la asistencia a las clases de teoría y se hará un seguimiento de la participación activa del alumno. Así mismo, cada alumno, individualmente o en pequeños grupos, deberá realizar un trabajo práctico consistente en la elaboración de un documento que contenga diferentes partes de un manual de calidad de una hipotética empresa alimentaria. Dicho trabajo será entregado

Código:PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL	PÁGINA	3/4

por escrito.

Estas actuaciones serán objeto de evaluación para el alumno que opte por este sistema de evaluación continua, con la siguiente ponderación para cada actividad:

- Asistencia y participación activa: 10%
- Realización del trabajo práctico: 20%
- Prueba escrita con preguntas breves sobre el temario desarrollado: 70%

Sistema de evaluación mediante prueba única

El alumno que lo desee, o que no haya podido superar la asignatura mediante el sistema de evaluación continua, se someterá a un examen escrito en el que se le plantearán cuestiones teórico-prácticas a desarrollar, relacionadas con el temario de la asignatura.

Código:PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM945Y9SXR0Uj/pbUNoq8hMYTrL	PÁGINA	4/4