





ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría 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 “2021-22”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

María Eugenia de Medina Hernández

Responsable de Administración de Centro

Código Seguro De Verificación	2t9mTccKsTk11YLFQ59QXg==	Fecha	19/01/2022	
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ			
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/2t9mTccKsTk11YLFQ59QXg==	Página	1/1	

Código Seguro De Verificación	CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Fecha	07/04/2022	
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ			
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Página	1/4	

Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Gestión de la Calidad
Código asignatura:	51480003
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	3
Horas totales:	75
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

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 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.

Competencias genéricas:

Código Seguro De Verificación	CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Página	2/4



- 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.
- 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.

Contenidos o bloques temáticos

Bloque I: Conceptos básicos de Calidad

Bloque II; La Calidad en la Industria Alimentaria

Bloque III: Implantación de la norma ISO 9001

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas	Créditos
B Clases Teórico/ Prácticas	15	1,5

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

- 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.

Código Seguro De Verificación	CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Página	3/4



- AAD sin presencia del profesor
- Estudio personal.
 - Lectura y análisis de documentos.
 - Preparación de trabajos.
 - Resolución de supuestos prácticos.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

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.

Se contemplarán los siguientes aspectos:

1. Participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías
2. Prueba escrita con preguntas sobre el temario desarrollado.

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%
- Prueba escrita con preguntas sobre el temario desarrollado: 90%

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 Seguro De Verificación	CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==	Fecha	07/04/2022
Firmado Por	EUGENIA DE MEDINA HERNANDEZ	Página	4/4
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CP2rEhXB989/qYACP+mQzQ==		

