



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 “2018-2019”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M<sup>a</sup> Nicaise Fito

Gestora de Centro

<b>Código Seguro De Verificación</b>	tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==	<b>Fecha</b>	03/04/2019
<b>Firmado Por</b>	Regina Maria Nicaise Fito		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==</a>	<b>Página</b>	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**

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

**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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==	<b>Fecha</b>	03/04/2019
<b>Firmado Por</b>	Regina María Nicaise Fito	<b>Página</b>	2/4
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==</a>		



- 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. Se contemplarán los siguientes aspectos:
1. Participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías

<b>Código Seguro De Verificación</b>	tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==	<b>Fecha</b>	03/04/2019
<b>Firmado Por</b>	Regina María Nicaise Fito	<b>Página</b>	3/4
<b>Url De Verificación</b>	https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==		



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%

**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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==	<b>Fecha</b>	03/04/2019
<b>Firmado Por</b>	Regina Maria Nicaise Fito		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==">https://pfirma.us.es/verifirma/code/tQzZQgzAYVJL24y717Zsbg==</a>	<b>Página</b>	4/4

