

Plan 72 Ing.Tec.Agríc.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17615 DETERMINACION DE PARAMETROS DE CALIDAD

Grupo 1

Presentación

Calidad y gestión de calidad en la industria agroalimentaria. Sistema APPCC, normas ISO, modelo EFQM y reglamento EMAS.

Programa Básico

Calidad y gestión de calidad y del medio ambiente en la industria agroalimentaria: Normas ISO, modelo EFQM y reglamento EMAS. Seguridad alimentaria: Sistema APPCC, ISO 22000 y normas europeas

Objetivos

1. Conocer los principios y sistemas de gestión de la calidad en la industria agroalimentaria.
2. Desarrollar habilidades en la realización de estudios para la implantación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria, especialmente en el análisis de peligros y control de puntos críticos.
3. Desarrollar habilidades para la presentación oral y escrita de trabajos.

Programa de Teoría

Bloque 1. Introducción. Concepto de calidad y control de calidad. Organización del control de calidad en la industria agroalimentaria.

Bloque 2. Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y norma ISO 22000.

Bloque 3. Calidad total y normalización. Normas ISO 9000 para la certificación y modelo europeo EFQM.

Bloque 4. Sistemas de Gestión Medioambiental. Normas ISO 14000 y reglamento europeo EMAS.

Bloque 5. Acreditación de laboratorios agroalimentarios. Normas 17025

Programa Práctico

Prácticas de aula:

Trabajos prácticos de aplicación de sistemas de calidad por grupos (en el aula).= 10 horas se organizan dependiendo del horario.

Defensa pública y debate de los trabajos realizados por los alumnos en grupos (en el aula) = 5 horas que se organizan en función del horario

Trabajo individual:

Propuesta del trabajo que se debatirá en aula, búsqueda de bibliografía, consultas en tutoría, desarrollo y redacción del trabajo.

Evaluación

1. Examen escrito, al finalizar el cuatrimestre y extraordinario en septiembre, consistente en cuestiones del temario (80% de la calificación final).
2. Trabajo personal realizado por el alumno de forma individual o en grupo (10% de la calificación final). Consistirá en una presentación en clase y una entrega del trabajo escrito.
3. Asistencia a clases teóricas y prácticas, y a las actividades complementarias (10% de la calificación final).

-
- * CASCIO, J.; WODSIDE, G.; MITCHELL, P. (1997). Guía ISO 14000. Ed. McGraw Hill. 238 pp
 - * CLEMENTS, R.; SIDOR, S.M.; WINTERS, R.E. (1997). Prepare a su empresa para el sistema de calidad QS-9000. Ed. McGraw Hill. 92 pp.
 - * COE. (1995). Calidad total. 230 pp (524-3).
 - * DENNIS R. ARTER (1993). Auditorías de calidad para mejorar su comportamiento. Ed. Díaz de Santos S.A. 112 pp.
 - * EARLY, R. (1995). Guide to quality management systems for the food industry. 308 pp.
 - * FORSYTHE, S. J. y HAYES, P. R. (2002): Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP. Ed. Acribia. 489 pp.
 - * ISHIKAWA K. (1994). "Introducción al control de calidad". Ed. Díaz de Santos. 472 pp.
 - * MADRID VICENTE, A. (1994). "Nuevas normas de calidad de los alimentos". 488 pp.
 - * MULTON, J.L. (1991). Techniques deAnalyse et de Controle dans les Industries Agroalimentaires. Vol.1: Le controle de la Qualite. Principes Generaux et aspects legislatifs 2ª Edición.
 - * RIVERA VILAS, L.M. (1995). "Gestión de la calidad agroalimentaria". 139 pp.
 - * ROTGER ESCAPÉ, J.J.; CANELA CAMPOS, M.A. (1996). Gestión de la calidad. Una visión práctica. Beta Editorial. 224 pp.
 - * SENLLE A.; STOLL G.A. (1994). ISO 9000: Las normas de calidad en la práctica. Calidad total y normalización. Ed. Gestión 2000 S.A. 179 pp.
 - * ICSFM (1991). "El sistema ARCP: su aplicación a la industria de los alimentos". Ed. Acribia, S.A. (Zaragoza). 332 pp.
 - * Normas UNE y UNE-EN-ISO. "Asociación Española de Normalización y Certificación" (AENOR).
-