SISTEMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD LABORAL
GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola				**802G**
Asignatura:	Sistemas de calidad y Seguridad laboral				**594**
Materia:	Tecnología y seguridad alimentarias				
Módulo:	Tecnología de industrias agrarias y alimentarias				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial				
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	4	**Duración:**	Semestral
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	60,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	90,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español				
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español				

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51			**Código postal:**	26004
Localidad:	Logroño			**Provincia:**	La Rioja
Teléfono:	941299720	**Fax:**	941299721	**Correo electrónico:**	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	González Fandos, María Elena				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299728	**Correo electrónico:**	elena.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:	2109	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Lopez Alfaro, Isabel				
Teléfono:	941299723	**Correo electrónico:**	isabel.lopez@unirioja.es		
Despacho:	2104	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Ojeda García, María Sonia				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	maria-sonia.ojeda@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Gestión de la Calidad: Sistemas de calidad. Aseguramiento y certificación de la calidad. Control estadístico de la calidad.
- Gestión de la Seguridad Alimentaria: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Trazabilidad.
- Gestión de la Seguridad Laboral: Ley de prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales en la industria agroalimentaria. Sistemas de gestión y prevención.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Asignaturas:

- Tecnología de los alimentos
- Procesos tecnológicos

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1: Capacidad de análisis y síntesis
G5: Resolución de problemas
G8: Conocimiento de informática
G9: Razonamiento crítico
G12: Motivación por la calidad

Competencias específicas

IA1.2: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.
IA1.4: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la trazabilidad.
T3: Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Explicar los sistemas para la gestión de la calidad y su mejora continua.
- Aplicar los conocimientos adquiridos a la resolución de supuestos prácticos y problemas sobre la gestión de la calidad, buscando información y legislación que le sea de aplicación.
- Identificar los puntos críticos de un proceso de producción de alimentos, y realizar su control y seguimiento estadístico.
- Manejar programas para la gestión de la calidad y trazabilidad de una industria agroalimentaria.
- Identificar los riesgos laborales existentes en una industria agroalimentaria.
- Aplicar la Ley de prevención para evitar tanto accidentes laborales como sanciones a la empresa.
- Conocer la gestión de la prevención en la empresa.
- Establecer procedimientos de control de las condiciones de trabajo y planificar las acciones preventivas

TEMARIO

Tema 1. INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD. Concepto de calidad. Evolución del concepto de calidad. La calidad en la industria agroalimentaria.
Tema 2. EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC). Introducción al Sistema APPCC. Principios del Sistema APPCC. Prerrequisitos del sistema APPCC. Desarrollo del plan APPCC.
Tema 3. Aplicación del sistema APPCC en la industria agroalimentaria.
Tema 4. TRAZABILIDAD. Concepto. Normativa aplicable. Ventajas e inconvenientes. Implantación de un sistema de trazabilidad. Aplicación en la industria agroalimentaria.
Tema 5. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Introducción. Elementos de un sistema de calidad. Normativa sobre sistemas de gestión de la calidad: las normas ISO 9000. Documentación de los sistemas de calidad. Certificación del sistema de calidad.
Tema 6 Auditoría de los sistemas de calidad. Conceptos generales. Objetivos de la auditoría. Tipos de auditoría. Directrices para la realización de auditorías de calidad.
Tema 7. CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS Gráficos de control por variables. Gráficos de control por atributos. Planes de muestreo.
Tema 8. TÉCNICAS DE MEJORA DE LA CALIDAD. Introducción. Brainstorming. Diagramas de causa efecto. Análisis de Pareto. Los círculos de calidad. Benchmarking. Otras técnicas
TEMA 9. PROTOCOLOS ESPECÍFICOS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. BRC. IFS. ISO 22.000. Otros protocolos
Tema 10. CALIDAD AGROALIMENTARIA DIFERENCIADA. Denominaciones de Origen Protegida. Indicaciones Geográficas Protegidas. Especialidad Tradicional Garantizada. Marcas de Garantía.
Tema 11. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD LABORAL Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Riesgo laboral. Factores de riesgo. Marco normativo básico en prevención de riesgos laborales. Identificación de riesgos. Evaluación de riesgos. Elección de medidas preventivas. Implantación de medidas. Vigilancia y control de las medidas adoptadas.
Tema 12. Riesgos laborales en el sector agrario. Sistemas de gestión y prevención en la industria agroalimentaria.
PROGRAMA DE PRÁCTICAS
Visitas a empresas del sector

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Mortimore, S. y Wallace, C. (2001). HACCP: enfoque práctico. Acribia. Zaragoza
Básica	Juran (2005) Manual de Control de la Calidad. Reverté, Barcelona.
Básica	Instituto Navarro de Salud Laboral (2001). Manual de prevención de riesgos laborales en le sector agrario. Gobierno de Navarra. http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/21EB4483-5498-4457-8C5E-8DF64BF1E024/0/portada.pdf
Básica	Instituto Navarro de Salud Laboral (2001). Curso de prevención de riesgos laborales en le sector agrario. Gobierno de Navarra.http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/623B70BD-793B-42F5-A4FA-F5F8E27C85EE/0/indice.pdf
Básica	AENOR (2008) UNE-EN ISO 9001:2008. Sistemas de gestión de la calidad. AENOR.
Complementaria	Bolton A (2001) Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. Acribia. Zaragoza
Complementaria	Forsythe, S.J. and Hayes, P.R. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Acribia, Zaragoza.
	Velasco Sanchez, J. y Campins Masriera, J. A. (2005). Introduccion a la gestion de la calidad:

Complementaria	generalidades y control estadistico: teoria y practica. Ed Pirámide.

Recursos en Internet
ISO http://www.iso.org
Entidad Nacional de Acreditación http://www.enac.es
Asociación Española de Normalización y Certificación http://www.aenor.es
Asociación Española para la Calidad http://www.aec.es

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
- Clases teóricas	Grande	36,00
- Seminarios y talleres	Reducido	12,00
- Clases prácticas de laboratorio o aula informática	Laboratorio	12,00
Total de horas presenciales		60,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
- Estudio autónomo individual o en grupo	30,00
- Estudio y trabajo autónomo individual	20,00
- Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos	20,00
- Preparación de trabajos en grupo	20,00
Total de horas de trabajo autónomo	90,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	70%	
Técnicas de observación		10%
Informes y memorias de prácticas		10%
Trabajos y proyectos		10%
Total	100%	

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperables, podrán ser sustituidas por otras, a especifica en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.

Criterios críticos para superar la asignatura