

T/7



UNIVERSITAT DE BARCELONA






QUALITAT A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Edifici de Farmàcia, 50 anys

Curs
2007-08



Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments

 <p style="text-align: center;">  UNIVERSITAT DE BARCELONA  </p>	Pla docent de l'assignatura
---	------------------------------------

Dades generals de l'assignatura
--

Nom de l'assignatura: Qualitat a la Indústria Alimentària

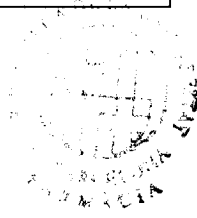
Codi de l'assignatura: 246017

Curs acadèmic: 2007-2008

Coordinació: JUAN JAVIER PERMANYER FABREGAS

Departament: Dept. Nutrició i Bromatologia

Crèdits: 6 (Crèdits assig. només no-ECTS)



Recomanacions

Assignatures prèvies recomanades:

- Anàlisi d'Aliments
- Toxicologia i Higiene dels Aliments
- Productes Alimentosos
- Tecnologia d'Aliments I
- Tecnologia d'Aliments II
- Química i Bioquímica dels Aliments
- Economia i Gestió de l'Empresa Alimentària
- Normalització i Legislació Alimentàries

Objectius d'aprenentatge de l'assignatura
--

Referits a coneixements

- Proporcionar l'adquisició de coneixements, habilitats i actituds necessàries per a l'exercici de l'activitat de gestió i control de la qualitat en el marc professional i formar titulats capaços d'establir procediments i manuals de control de qualitat, implantar i gestionar sistemes de qualitat, estimulant l'aprenentatge autònom i la discussió en grup i actituds que fomentin l'esperit de gestió i la capacitat de direcció.

- L'alumnat ha d'adquirir conceptes i criteris científics i tecnològics sobre la qualitat i la seva planificació, el control i la millora, especialment en l'àmbit de la qualitat en la indústria alimentària.

- L'alumnat ha d'adquirir la terminologia bàsica per comunicar-se dins l'àmbit de la qualitat.

- L'alumnat ha d'adquirir el coneixement de les tècniques i la metodologia emprada en la gestió de la qualitat dels aliments i ser capaç d'aplicar-les com a futur professional en una empresa alimentària.
- L'alumnat s'ha d'introduir en la seguretat alimentària i adquirir coneixements de la metodologia d'anàlisi de perills i punts crítics de control.

Referits a habilitats, destreses

- L'alumnat ha de ser capaç de dissenyar un pla de control adaptat a les característiques d'una indústria alimentària.

Blocs temàtics de l'assignatura

1. Qualitat i qualitat dels aliments

1. Conceptes generals sobre qualitat

Concepte de qualitat. Planificació i organització de la qualitat. Costos de la qualitat. Control, assegurement i gestió de la qualitat. Enginyeria de la qualitat: QFD, benchmarking i altres tècniques

2. Qualitat a l'empresa alimentària

Dimensions de la qualitat en els aliments: sensorial, higienicosanitària, nutricional, tecnològica i d'altres

2. Seguretat alimentària

1. Seguretat alimentària

Perill i risc. Anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC): concepte i metodologia. Prerequisits de l'APPCC: perills generals. Perills específics

3. Sistemes de qualitat

1. Sistemes de gestió de la qualitat

Gestió per processos: Components dels processos; tipus de processos; interaccions entre processos. Sistemes basats en l'assegurement de la qualitat: Normes ISO-9000. Certificació i acreditació. Sistemes basats en la qualitat total: premis Malcom Baldrige i EFQM

2. Sistema documental

Manual de qualitat. Procediments i altres documents del sistema de gestió de qualitat. Registres de la qualitat

3. Millora de la qualitat

Fonts d'informació: auditories internes i externes. Gestió de reclamacions. Accions correctores i preventives. Cicle de Shewhart (PDCA)

4. Normes de gestió de la qualitat orientades a la seguretat dels aliments: ISO-

22000, BRC i d'altres

4. Control de qualitat

1. Control de la qualitat de lots

Tècniques de mostratge. Mostratge per atributs i per variables. Bases estadístiques dels plans de mostratge. Taules de mostratge. Classificació de defectes

2. Control dels processos

Fases d'elaboració i envasament. Paràmetres del procés. Presa de mostres. Determinacions ràpides. Fase de condicionament. Gràfics de control per variables i atributs. Sistemes informatitzats

3. Control d'aliments manufacturats

Comprovacions de fórmules. Tècniques ràpides. Paràmetres de control: morfològics, de composició, sensorials, d'alteració. Exemples de control aplicats a diferents tipus de productes. Contingut efectiu dels envasos



Metodologia i organització general de l'assignatura

- a) Classes teòriques: desenvolupament del temari.
- b) Seminaris: desenvolupament de temes complementaris amb exercicis pràctics.
- c) Activitats complementàries: es duran a terme unes activitats complementàries que consistiran en uns treballs en grup sobre disseny de plans de control per a productes específics que els alumnes hauran d'exposar oralment per ser avaluats.

Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura

- a) Examen final escrit sobre el programa de classes teòriques, amb preguntes curtes i de tipus test. Aquesta prova representarà el 60 % de la qualificació final (36 %, preguntes curtes i 24 %, preguntes de tipus test).
- b) Participació i aprofitament dels seminaris. És obligatori un mínim del 80 % d'assistència a més de la resolució dels exercicis pràctics proposats. Representarà el 20 % de la qualificació final.
- c) Elaboració d'un informe escrit i presentació oral sobre el treball corresponent a l'activitat complementària. La qualificació obtinguda representarà el 20 % de la qualificació final. Les qualificacions dels seminaris i de l'activitat complementària es guardaran per a la segona convocatòria

Avaluació única

Data màxima per acollir-se a l'avaluació única: 21 de febrer

L'avaluació única consistirà en un examen escrit sobre el programa de classes teòriques i els continguts dels seminaris que inclouen els continguts dels treballs de l'activitat

complementària dels diferents grups que s'hauran discutit en sessions de seminaris.

Fonts d'informació bàsiques de l'assignatura

Llibre

Banks J. Control de calidad. México: Limusa; 2000.

Berlinches A. Calidad. 6a ed. Madrid: Thomson Paraninfo; 2002.

Dillon M, Griffith C. How to audit: verifying food control systems. Lincolnshire: MD Associates; 1997.

Hansen BL. Control de calidad. 2a ed. Barcelona: Hispano Europea; 1980.

Hansen BL, Ghare PM. Control de calidad: teoría y aplicaciones. Madrid: Díaz de Santos; 1990.

Hoyle D. ISO 9000: manual de sistemas de calidad. 5a ed. Madrid: Paraninfo; 1999. Enllaç al CCUC. Edició de l'any 1998.

International Commission on Microbiological Specifications for Foods. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos. Zaragoza: Acribia; 1991.

Ishikawa K. Introducción al control de calidad. Madrid: Díaz de Santos; 1994.

Norma española: UNE-EN ISO 9001: diciembre 2000: sistemas de gestión de la calidad: requisitos: ISO 9001: 2000. Madrid: AENOR; 2000.

Norma española: UNE-EN ISO 22000: sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria: ISO 22000: 2005. Madrid: AENOR; 2005.

Rotger JJ, Canela MA. Gestió de la qualitat: una visió pràctica. Barcelona: Beta; 1995.

