

Course guide

390421 - GQSA - Food Quality and Safety Management

Last modified: 06/06/2023

Unit in charge: Barcelona School of Agri-Food and Biosystems Engineering
Teaching unit: 745 - DEAB - Department of Agri-Food Engineering and Biotechnology.
Degree: BACHELOR'S DEGREE IN FOOD ENGINEERING (Syllabus 2009). (Compulsory subject).
Academic year: 2023 **ECTS Credits:** 6.0 **Languages:** Catalan

LECTURER

Coordinating lecturer: ISABEL ACHAERANDIO PUENTE
Others: EDUARDO MAS MARTINEZ

DEGREE COMPETENCES TO WHICH THE SUBJECT CONTRIBUTES

Specific:
 1. Food engineering and technology: Quality and safety management.

TEACHING METHODOLOGY

LEARNING OBJECTIVES OF THE SUBJECT

STUDY LOAD

Type	Hours	Percentage
Hours large group	40,0	26.67
Hours small group	20,0	13.33
Self study	90,0	60.00

Total learning time: 150 h

CONTENTS

(ENG) CONCEPTE DE LA QUALITAT

Description:

(ENG) Es presenta el concepte de la qualitat, atribut de qualitat, objectiu i emocional

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria
 Activitat 2: prova individual d'avaluació

Full-or-part-time: 12h

Theory classes: 6h
 Self study : 6h

(ENG) IMPORTÀNCIA ESTRATÈGICA DE LA QUALITAT

Description:

(ENG) Es presenta la importància estratègica de la qualitat, el cost de la no qualitat y les principals causes que el generen

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual d'avaluació

Full-or-part-time: 10h

Theory classes: 4h

Self study : 6h

(ENG) EINES BÀSIQUES PER LA GESTIÓ DE LA QUALITAT

Description:

(ENG) Es presenta les principals eines per a gestionar la qualitat

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual d'avaluació

Activitat 3: disseny y redacció d'eines de gestió de la qualitat

Activitat 4: estudi i solució de casos

Full-or-part-time: 37h

Theory classes: 6h

Laboratory classes: 4h

Self study : 27h

(ENG) FONAMENTS DE LA SEURETAT ALIMENTÀRIA I PERILLS ALIMENTARIS

Description:

(ENG) Es presentes el fonaments de la seuretat alimentaria i el principals perills alimentaris

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual continguts

Full-or-part-time: 15h

Theory classes: 4h

Self study : 11h

(ENG) IDENTIFICACIÓ I AVALUACIÓ DELS PERILLS ALIMENTARIS ASSOCIATS A UN ALIMENT

Description:

(ENG) Es presenten les tècniques per la identificació i avaluació del perills associats a un aliment

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual d'avaluació

Activitat 5: cas pràctic de identificació i avaluació de perills

Full-or-part-time: 20h

Theory classes: 4h

Laboratory classes: 6h

Self study : 10h

(ENG) GESTIÓ DELS PERILLS AVALUATS

Description:

(ENG) Es presenta el sistema de gestió dels perills avaluats, en base a la implantació de punts de control crítics i en la verificació de la eficàcia dels mateixos

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual d'avaluació

Activitat 6: cas pràctic de gestió dels perills avaluats

Full-or-part-time: 11h

Theory classes: 4h

Laboratory classes: 2h

Self study : 5h

(ENG) ALTRES EINES QUE COMPLETEN EL SISTEMA DE GESTIÓ DE LA SEURETAT ALIMENTÀRIA

Description:

(ENG) Es presenten la resta d'eines per la gestió de la seguretat alimentària

Related activities:

(ENG) Activitat 1: classes de teoria

Activitat 2: prova individual d'avaluació

Activitat 3: disseny y redacció d'eines de gestió de la seguretat alimentària

Full-or-part-time: 45h

Theory classes: 12h

Laboratory classes: 8h

Self study : 25h

ACTIVITIES

(ENG) ACTIVITAT 1: CLASSES DE TEORIA

Full-or-part-time: 58h

Theory classes: 38h

Self study: 20h

(ENG) ACTIVITAT 2: PROVA D'AVALUACIÓ

Full-or-part-time: 2h

Theory classes: 2h

(ENG) ACTIVITAT 3: DISSENY I REDACCIÓ D'EINES DE GESTIÓ

Full-or-part-time: 15h

Laboratory classes: 5h

Self study: 10h

(ENG) ACTIVITAT 4: ESTUDI I SOLUCIÓ DE CASOS

Full-or-part-time: 25h

Laboratory classes: 5h

Self study: 20h

(ENG) ACTIVITAT 5: CAS PRÀCTIC DE IDENTIFICACIÓ I AVALUACIÓ DE PERILLS

Full-or-part-time: 25h

Laboratory classes: 5h

Self study: 20h

(ENG) ACTIVITAT 6: CAS PRÀCTIC DE GESTIÓ DELS PERILLS AVALUATS

Full-or-part-time: 25h

Laboratory classes: 5h

Self study: 20h

GRADING SYSTEM

BIBLIOGRAPHY

Basic:

- AENOR. UNE-ISO 2859-1 : procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Madrid, 2014.
- Asociación Española de Normalización y Certificación. UNE-ISO 3951-1 : Procedimientos de muestreo para la inspección por variables : Parte 1: Especificaciones para los planes de muestreo simples tabulados según el nivel de calidad aceptable (NCA) para la inspección lote por lote para una característica de calidad única y un nivel de calidad aceptable (NCA) único. Madrid: AENOR, 2012.
- Mestres Lagarriga, Josep. La Calidad de los productos alimenticios : una reflexión sobre el tema. Barcelona: Ceinal, 1995.
- Goldratt, Eliyahu M; Cox, Jeff. La Meta : un proceso de mejora continua. 3ª ed. rev. Madrid ; Buenos Aires: Díaz de Santos, 2005. ISBN 847978718X.
- Lagarriga, Josep Maria. Es muy fácil : una historia de cómo tomar decisiones aportando valor a la empresa. Barcelona: Granica, 2003. ISBN 8475779522.
- Crosby, Philip B. Calidad sin lagrimas : el arte de administrar sin problemas. México: CECOSA, 1988. ISBN 9682607906.
- Goldratt, Eliyahu M. No es cuestión de suerte. Madrid: Díaz de Santos, 1995. ISBN 8479782005.
- Prat Bartés, Albert. Métodos estadísticos : control y mejora de la calidad [on line]. Barcelona: Edicions UPC, 1994 [Consultation: 16/04/2020]. Available on: <http://hdl.handle.net/2099.3/36717>. ISBN 8476534442.

Complementary:

- Mestres Lagarriga, Josep; Al-Nehlawi Valverde, Aida. La Inocuidad alimentaria y el control estadístico de los procesos con la ayuda de gráficos de control. Barcelona: CEINAL, 2006. ISBN 9788461351428.
- Mestres Lagarriga, Josep. La No calidad es un coste para las empresas ¿es ello cierto?. Barcelona: Ceinal, 1995.
- Josep Mestres Lagarriga, Joan-Pere Bosch Llopart. De la no conformidad a la mejora. 2a ed.. Barcelona: CEINAL, 2000.
- Mestres Lagarriga, J. Atributos emocionales de calidad. Barcelona: Silliker Ibérica, 2007.
- Mestres Lagarriga, Josep; Mas Martínez, Eduardo. Las Especificaciones de materia prima ¿un documento inútil?. 2a ed. Barcelona: CEINAL, 2005. ISBN 9788461351862.
- Mestres Lagarriga, Josep; Mas Martínez, Eduardo. El Proveedor : ¿una parte de nuestro producto?. Barcelona: CEINAL, 2001. ISBN 9788461351404.
- Mestres Lagarriga, Josep; Bosch Llopart, Joan-Pere; Grau Torrent, Sergi. Gestión de los equipos e instalaciones de producción : ¿Tiene que ver con la calidad de los productos que elaboramos?. Barcelona: CEINAL, 2000. ISBN 9788461351398.
- Mestres Lagarriga, Josep; Mas Martínez, Eduardo. La Gestión de la seguridad alimentaria. 2a ed. Barcelona: CEINAL, 2005. ISBN

9788461351800.