

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

Coordinating unit: 390 - ESAB - Barcelona School of Agricultural Engineering  
 Teaching unit: 745 - EAB - Department of Agri-Food Engineering and Biotechnology  
 Academic year: 2019  
 Degree: BACHELOR'S DEGREE IN FOOD ENGINEERING (Syllabus 2009). (Teaching unit Compulsory)  
 BACHELOR'S DEGREE IN FOOD ENGINEERING (Syllabus 2009). (Teaching unit Compulsory)  
 ECTS credits: 6 Teaching languages: Catalan

### Teaching staff

Coordinator: 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

Total learning time: 150h	Hours large group:	40h	26.67%
	Hours medium group:	0h	0.00%
	Hours small group:	20h	13.33%
	Guided activities:	0h	0.00%
	Self study:	90h	60.00%

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

### Content

<p>(ENG) CONCEPTE DE LA QUALITAT</p>	<p>Learning time: 12h Theory classes: 6h Self study : 6h</p>
<p>Description: (ENG) Es presenta el concepte de la qualitat, atribut de qualitat, objectiu i emocional</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1: classes de teoria Activitat 2: prova individual d'avaluació</p>	
<p>(ENG) IMPORTÀNCIA ESTRATÈGICA DE LA QUALITAT</p>	<p>Learning time: 10h Theory classes: 4h Self study : 6h</p>
<p>Description: (ENG) Es presenta la importància estratègica de la qualitat, el cost de la no qualitat y les principals causes que el generen</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1: classes de teoria Activitat 2: prova individual d'avaluació</p>	
<p>(ENG) EINES BÀSIQUES PER LA GESTIÓ DE LA QUALITAT</p>	<p>Learning time: 37h Theory classes: 6h Laboratory classes: 4h Self study : 27h</p>
<p>Description: (ENG) Es presenta les principals eines per a gestionar la qualitat</p> <p>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</p>	

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

<p>(ENG) FONAMENTS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA I PERILLS ALIMENTARIS</p>	<p>Learning time: 15h Theory classes: 4h Self study : 11h</p>
<p>Description: (ENG) Es presentes el fonaments de la seguretat alimentaria i el principals perills alimentaris</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1: classes de teoria Activitat 2: prova individual continguts</p>	
<p>(ENG) IDENTIFICACIÓ I AVALUACIÓ DELS PERILLS ALIMENTARIS ASSOCIATS A UN ALIMENT</p>	<p>Learning time: 20h Theory classes: 4h Laboratory classes: 6h Self study : 10h</p>
<p>Description: (ENG) Es presenten les tècniques per la identificació i avaluació del perills associats a un aliment</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1: classes de teoria Activitat 2: prova individual d'avaluació Activitat 5: cas pràctic de identificació i avaluació de perills</p>	
<p>(ENG) GESTIÓ DELS PERILLS AVALUATS</p>	<p>Learning time: 11h Theory classes: 4h Laboratory classes: 2h Self study : 5h</p>
<p>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</p> <p>Related activities: (ENG) Activitat 1: classes de teoria Activitat 2: prova individual d'avaluació Activitat 6: cas pràctic de gestió dels perills avaluats</p>	

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

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

Learning time: 45h

Theory classes: 12h

Laboratory classes: 8h

Self study : 25h

Description:

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

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 alimentaria

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

### Planning of activities

(ENG) ACTIVITAT 1: CLASSES DE TEORIA	Hours: 58h Theory classes: 38h Self study: 20h
(ENG) ACTIVITAT 2: PROVA D'AVUACIÓ	Hours: 2h Theory classes: 2h
(ENG) ACTIVITAT 3: DISSENY I REDACCIÓ D'EINES DE GESTIÓ	Hours: 15h Laboratory classes: 5h Self study: 10h
(ENG) ACTIVITAT 4: ESTUDI I SOLUCIÓ DE CASOS	Hours: 25h Laboratory classes: 5h Self study: 20h
(ENG) ACTIVITAT 5: CAS PRÀCTIC DE IDENTIFICACIÓ I AVALUACIÓ DE PERILLS	Hours: 25h Laboratory classes: 5h Self study: 20h
(ENG) ACTIVITAT 6: CAS PRÀCTIC DE GESTIÓ DELS PERILLS AVALUATS	Hours: 25h Laboratory classes: 5h Self study: 20h

### Qualification system

## 390421 - GQSA - Food Quality and Food Safety Management

### Bibliography

#### Basic:

- 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: CECSA, 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: 15/10/2019]. Available on: <<http://hdl.handle.net/2099.3/36717>>. ISBN 8476534442.

#### Complementary:

- 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.
- Josep Mestres Lagarriga, Joan-Pere Bosch Llopart. De la no conformidad a la mejora. 2a ed.. Barcelona: CEINAL, 2000.
- 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.
- 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.