



Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencias Veterinarias

62127 - [Módulo 2] La calidad como estrategia competitiva del sector agroalimentario

Guía docente para el curso 2012 - 2013

Curso: 1, Semestre: 1, Créditos: 4.0

Información básica

Profesores

- **Ana Isabel Allueva Pinilla** allueva@unizar.es
- **María Teresa Maza Rubio** mazama@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Esta asignatura se recomienda a todos aquellos titulados relacionados con las Ciencias agrarias que quieran profundizar en el campo de la calidad agroalimentaria

Actividades y fechas clave de la asignatura

Es imprescindible el estudio y el trabajo continuado puesto que se realizan pruebas de evaluación breves tras las sesiones expositivas.

Es necesaria también la asistencia y realización de las actividades que se plantean en las sesiones prácticas.

Por último y en una fecha a determinar con los alumnos se expone un trabajo de investigación no original (aunque pudiera serlo) relacionado con los temas abordados para su discusión en grupo.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:**
Explica de manera clara el contexto empresarial en el cual se ha venido desarrollando la calidad desde sus comienzos y las razones por las cuales se considera actualmente una estrategia competitiva de las empresas alimentarias
- 2:**
Analiza las peculiaridades del concepto de calidad en el sector agroalimentario y las reglas por las que el consumidor forma su juicio sobre la calidad de los productos, aprendiendo a diferenciar entre los distintos

signos distintivos de calidad de los productos agroalimentarios

- 3:** Explica la importancia de la gestión de la calidad y de la implantación de un Plan Estratégico e Calidad y calcula los costes de calidad como parte del coste total de un producto
- 4:** Con respecto al control estadístico para procesos en curso de fabricación o de recepción y producto acabado, sabe explicar las posibilidades del mismo, diferencia los modelos de control, explica la importancia y el uso de los gráficos de control, y conoce los tipos de planes de muestreo y la utilización de las correspondientes tablas.
- 5:** Explica el contexto en el que se desarrollan los sistemas de aseguramiento de calidad en el sector agroalimentario a nivel europeo, y es capaz de tipificar los distintos sistemas de certificación
- 6:** Expone y es capaz de explicar ante el profesor y sus compañeros un trabajo publicado de carácter científico relacionado con los contenidos explicados en clase, respondiendo a las cuestiones que se le planteen

Introducción

Breve presentación de la asignatura

Esta asignatura es de carácter optativo y forma parte del Módulo 2 "Zootecnia y economía agroalimentaria" del Máster Universitario de Iniciación a la investigación en Ciencias Veterinarias. Tiene una carga de 4 ECTS y se imparte al final del primer semestre del curso, pudiendo haber ligeras variaciones en las fechas según el curso académico.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El desarrollo de sistemas de gestión de la calidad en el sector agroalimentario ha sido más tardío que en otros sectores industriales y presenta unas características en parte comunes y en parte diferentes derivadas a su vez de las peculiaridades del sector agrario. Conocer la importancia de la calidad es fundamental para guiar las actuaciones de las empresas ya que su gestión es un elemento fundamental de competitividad de las mismas. Una visión clara sobre las distintas posibilidades de diferenciación de productos que ofrece el marco legal actual, los distintos sistemas de certificación de las empresas y los elementos fundamentales de implantación de un Plan de calidad constituyen en definitiva herramientas de trabajo para cualquier especialista del sector agrario que desee profundizar en este campo

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

La asignatura forma parte del módulo 2 "Zootecnia y economía agroalimentaria" del Máster Universitario de iniciación a la investigación en Ciencias Veterinarias. Guarda relación con aquellas asignaturas que tratan la calidad desde el punto de vista exclusivamente zootécnico como "Parámetros básicos de calidad de la carne" sirviendo de complemento a las mismas con una visión empresarial de gestión de la misma. También con la asignatura "Principios económicos básicos de la producción ganadera" por cuanto el desarrollo de estrategias de calidad afecta también a las decisiones económicas del sector productor como primer eslabón de la cadena agroalimentaria. Existe asimismo una estrecha vinculación con la asignatura "Marketing agroalimentario y comportamiento del consumidor" por cuanto calidad y marketing comparten la importancia del consumidor como agente de la cadena agroalimentaria que ha de guiar el resto de actuaciones.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** Comprender el desarrollo de la calidad en el ámbito empresarial
- 2:** Interpretar y diferenciar los signos distintivos de calidad de los productos agroalimentarios
- 3:** Intervenir en la implantación de un Plan estratégico de calidad en una industria agroalimentaria
- 4:** Diferenciar entre los sistemas de certificación actuales del sector agroalimentario en el ámbito europeo

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

La importancia de la calidad es fundamental hoy en día para orientar las actuaciones de las empresas y éstas valoran en gran medida los conocimientos de especialistas en este ámbito que aporten su visión y sus conocimientos a la actividad empresarial

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

- 1:** Resolución de cuestiones relativas a cada una de las unidades temáticas en que se estructura la asignatura. Las cuestiones se plantearán en forma de pregunta corta y supondrán un ejercicio en el que el alumno deberá demostrar que sabe explicar, sabe analizar o sabe diferenciar, según los diferentes resultados de aprendizaje enunciados con anterioridad.

Las cuestiones acreditan el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2 y 5. La calificación será de 0 a 10 y ésta supondrá el 40% de la calificación final del estudiante en la asignatura.
- 2:** Resolución de ejercicios sobre el cálculo de costes de calidad como parte del coste unitario del producto y aplicación de métodos de control estadístico de la calidad con el uso del ordenador.

Saber realizar estos ejercicios acreditan el logro de los resultados de aprendizaje 3 y 4 fundamentalmente. La calificación será de 0 a 10 y supondrá esta nota el 40% de la calificación final de la asignatura.
- 3:** Exposición del trabajo científico en el que se valorará la claridad de la exposición, la presentación y el dominio del tema.

Lo anterior acredita la consecución del resultado de aprendizaje 6, la calificación será de 0 a 10 y esta nota supondrá el 20% de la calificación final de la asignatura.

Pruebas para estudiantes no presenciales o aquellos que se presenten en otras convocatorias distintas de la primera

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

la adquisición de una serie de conocimientos teóricos sobre distintos aspectos de la calidad en el sector agroalimentario, complementados con la aplicación de algunos de esos conocimientos a la resolución de problemas prácticos relacionados con cálculo de costes, control estadístico de la calidad, documentación de un sistema de gestión, etc. La participación en el curso de un profesional externo a la universidad, especialista en calidad agroalimentaria, enriquece el proceso de aprendizaje de los alumnos.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1:

Sesiones expositivas en las que se abordan los siguientes temas:

- Factores que convierten a la calidad en una estrategia competitiva en el ámbito empresarial
- Evolución de la calidad: control, aseguramiento, gestión de la calidad total
- Visión actual de la calidad en el sector agroalimentario y reglas por las que se forma un juicio sobre la misma
- Signos distintivos de calidad en el sector agroalimentario
- Gestión de la calidad: sistemas de gestión
- Plan de calidad: la misión de la dirección, el núcleo motivador, el núcleo de información y el núcleo de control
- Sistemas actuales de certificación en el sector agroalimentario

2:

Sesiones prácticas en las que se abordan:

- El cálculo de costes de calidad como elemento de control del Plan de calidad
- Métodos de control estadístico de la calidad
- La documentación en un sistema de gestión y aplicaciones relacionadas
- Ejercicio de autodiagnóstico en un sistema de gestión de calidad ISO 9000

3:

Exposición y presentación de un trabajo sobre la temática abordada en el curso

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Las sesiones expositivas y las prácticas se realizarán durante dos semanas con una duración de aproximadamente 3 horas por sesión y día. Se programa también con la suficiente antelación la realización de dos sesiones teórico-prácticas con un profesional externo. La presentación del trabajo se realizará en una fecha a convenir con los alumnos.

Bibliografía recomendada

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada