

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

NORMATIVA Y PRÁCTICAS SECTORIALES

Curso 2021/22

Máster Universitario en Calidad, Sostenibilidad y Prevención de Riesgos Laborales



UCAV

www.ucavila.es

0



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	NORMATIVA Y PRÁCTICAS SECTORIALES
Carácter:	FORMACIÓN OBLIGATORIA
Código:	10203MR
Curso:	1º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	NINGUNO
Departamento (Área Departamental):	TECNOLÓGICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO

En el curso 2021/2022, de manera general y como consecuencia de la situación sanitaria actual será de aplicación lo dispuesto en el Anexo I de esta Guía docente, para el escenario “**Nueva normalidad**”.

En caso de que las circunstancias sanitarias lleven a un nuevo confinamiento, será de aplicación lo dispuesto en el Anexo II de esta Guía para el escenario “**Confinamiento**”.

1



Profesorado

- **Profesor Coordinador:** Esther Luis Rosado
- **Currículo:** Licenciada en Ciencias Ambientales con Diploma de Estudios Avanzados en Doctorado y Master en Prevención de Riesgos Laborales. Consultora y auditora de sistemas de calidad en diversos ámbitos está especializada en evaluación de la conformidad y competencia técnica de laboratorios de ensayo y calibración (ISO/IEC 17025). Directora de calidad del Centro de Análisis del Medio Natural y responsable técnico del Área de

Análisis Ambientales de la UCAV desde hace ocho años. Docente universitario con experiencia en el área de calidad y sostenibilidad.

- **Email:** esther.luis@ucavila.es
- **Profesor:** Mercè Cascalló
- **Currículo:** Licenciada en Farmacia. Formadora y Auditora de sistemas de Calidad ISO 13485, ISO 9001 y ISO 22716 desde hace más de diez años. Consultora para la implantación de sistemas de gestión en el ámbito sanitario. Qualified Person de BIONIC Empresa dedicada a la importación de Productos sanitarios. Colaboradora en la Corrección de expedientes Técnicos de Productos sanitarios. Responsable de Aseguramiento de Calidad en empresa farmacéutica de producción de inyectables por llenado aséptico.
- **Email:** Merce.Cascallo@bsigroup.com
- **Profesor:** Rocío Oliva Molina
- **Currículo:** Dr. Ingeniera Agrónoma con mención Europea por la UAL. Con cinco becas o ayudas para la investigación (pre y post doctoral) es autora de más de 15 publicaciones, 3 libros, 2 registros de la propiedad y ha participado en más de 25 proyectos de investigación siendo la IP más joven del departamento ingeniería financiada por PO FEDER Andalucía 2014-2020 proyecto UAL18-AGR-A026-B-E. Docente universitario desde 2014. Secretaria del grupo de trabajo CTN40/GT9 “Agrotexiles” de AENOR y experta técnica 6D UNESCO por la EQA y DNV y como auditora, acreditada en más de 18 códigos relacionados con agricultura, tecnología de invernaderos y entomología.
- **Email:** rocio.oliva@ucavila.es
- **Profesor:** Alex Barnadas
- **Currículo:**
- **Email:** Alex.Barnadas@bsigroup.com



2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

2.2. COMPETENCIAS GENERALES

- (CG1) Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar
- CG2 - Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información
- CG3 - Capacidad para la organización y la planificación
- CG5 - Conocer los principios de la calidad, respeto al medio ambiente y prevención de riesgos laborales y saber aplicarlos en su trabajo

Guía docente de Normativa y prácticas sectoriales

- CG6 - Capacidad para el diseño e implantación de sistemas de gestión
- CG7 - Capacidad para la planificación, realización e interpretación de auditorías

2.3. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CE1 - Conocer las principales normas de Calidad, Medioambiente y Prevención de Riesgos Laborales
- CE4 - Capacidad para diseñar e implementar un sistema de gestión de Calidad de acuerdo a la norma
- CE10 - Saber identificar la situación general de una empresa determinada, en materia de calidad, medioambiente y seguridad y salud de los trabajadores
- CE12 - Conocer distintas normas sectoriales de calidad (automoción, aeronáutica, servicios, productos y dispositivos médicos, sector agroalimentario)

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al acabar de cursar la asignatura el alumno será capaz de demostrar suficiencia en:

- Ser capaz de reconocer una no conformidad de acuerdo con la norma sectorial
- Ser capaz de identificar los puntos clave de gestión de calidad de la empresa según una norma sectorial.
- Ser capaz de diseñar un sistema de gestión de la calidad de acuerdo con la norma sectorial de referencia.

3.1. PROGRAMA

1. Definiciones y conceptos, sistemas de calidad específicos, generalidades definiciones y parámetros.
2. Calidad en el sector alimentario. Calidad obligatoria: análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y trazabilidad. Calidad voluntaria, normativas en el sector de la gran distribución, estándares IFS, BRC, etc.
3. Calidad hospitalaria y sanitaria. Estudio de la gestión en el sector de la salud, Aplicación de la norma ISO 13845 para productos y dispositivos médicos.
4. Sistema de gestión de I+D+i. Norma UNE 166002.
5. Requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017 en laboratorios de ensayo y calibración. Estructura, aplicación, tipos y técnicas de auditoría.
6. Industria y servicios, tipos de proceso en los servicios. Aplicación de las normas ISO 20000 de Sistemas de Gestión de Servicios TI, e ISO 27001 Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI).

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

➤ BIBLIOGRAFÍA

- IFS Food 7. IFS. 2020
- Global Standard Food Safety (Issue 8). BRCGS. 2018
- UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Guía docente de Normativa y prácticas sectoriales

- UNE 166002:2021 Gestión de la I+D+i: Requisitos del Sistema de Gestión de la I+D+i.
- Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos para fines reglamentarios. (ISO 13485:2016).
- ISO/IEC 20000-1:2011 - Requisitos de los sistemas de gestión de servicios.
- ISO/IEC 27001:2013/COR 1:2014 Information technology. Security techniques. Information security management systems.
- UNE-EN ISO 9001 septiembre 2015 AENOR
- UNE-ISO 690:2013 Información y documentación. Directrices para la redacción de referencias bibliográficas y de citas de recursos de información.
- Sistemas integrados de gestión. Mas Alique, Pedro. Universidad Católica de Ávila, 2018. ISBN 978-84-9040-488-1
- El futuro de la ISO 9001 después de 25 años de éxito. Tania Marcos. AENOR
- Calidad, Productividad y Competitividad, La salida de la crisis W. Edwards Deming, Díaz de Santos S. A. ISBN 84-87189-22-9
- The Kaizen Pocket Handbook Kenneth W. Dailey ISBN 9780974722160
- Una queja es un regalo: Cómo utilizar la opinión de los clientes para la mejora continua Janelle Barlow, Claus Møller Gestión 2000 ISBN: 978-8480887649[11]
<https://www.createch540.com/reflexiones/personas/queremos-salir-de-la-zona-de-confort>
- Manual de la Gestión de la Calidad Marta Sangüesa publicado por la Cátedra de Calidad Volkswagen. Navarra de la Universidad de Navarra
- La administración y el control de la calidad. James R. Evans William M. Lindsay International Thomson Editores ISBN 968-7529-67-9
- Estadística I. Pedro Mas Alique, Sergio Zubelzu Mínguez, Universidad Católica de Ávila, 2010. ISBN 978-84-15052-40-1
- Como superar a la competencia. Guía Práctica de Benchmarking. Diaz de Santos ISBN:84-7978-193-9

- Despliegue de funciones de calidad, YojiAkao, TGP-Hoshin, Marid.
- NTP 679: Análisis modal de fallos y efectos. AMFE Ministerio de Trabajo y Asuntos sociales, España Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Ingeniería de la industria alimentaria de José Aguado. Editorial Síntesis.
- Food biotechnology de Shetty K, Paliyath G, Pometto A, Levin RE. 2th ed. CRC. Taylor&Francis, Boca Raton, Florida. 2006.
- Nuevo Manual de Industrias Alimentarias de Madrid Vicente, A.; Madrid Cenzano, J.; AMV Ediciones. Mundi Prensa Año 2001

➤ **RECURSOS:**

- Acceso a todos los libros recomendados en la guía docente de la asignatura a través de la Biblioteca de la Universidad.

➤ **ENLACES:**

- ISO <https://www.iso.org/home.html>
- ISO 9000:2015 <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9000:ed-4:v1:es>
- <https://www.une.org/>
- <https://www.enac.es>
- DAFO <https://dafo.ipyme.org/>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). <http://www.efsa.europa.eu/>
- <https://www.brcgs.com/>
- <https://www.ifs-certification.com/>
- <https://www.fao.org/>

Para el escenario “Nueva normalidad” consultar Anexo I.

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo II.

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán según las características propias de la asignatura:

- **Exposición:** el profesor desarrollará, mediante clases magistrales y dinámicas los contenidos recogidos en el temario, que podrán haber sido puestas previamente a disposición del alumno.
- **Estudio del alumno:** trabajo individual del alumno en el que estudie la materia teórica.
- **Tutoría on-line y telefónica:** tutoría individual del alumno con el profesor en la que este le oriente en el estudio, le dirija los trabajos que esté realizando y le resuelva las dudas que se le planteen.
- **Ejercicios y problemas prácticos:** consistirán en la resolución por parte del alumno, individualmente, de ejercicios propios de la disciplina correspondiente y que les permita adquirir las consecuentes competencias.
- **Estudio de casos:** consistirán en el estudio de por parte de los alumnos, de casos reales y concreto relacionados con la disciplina correspondiente.
- **Estudios dirigidos:** consistirán en la realización por parte del alumno de un estudio práctico relacionado con la disciplina correspondiente, bajo la dirección del profesor.
- **Actividades de evaluación**

Para el escenario “Nueva normalidad” consultar Anexo I.

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo II.

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media del examen (valorado en un 60%) y la realización de un trabajo obligatorio individual (con valor del 40%).

➤ Examen (60 % de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen **al menos un 5 para poder realizar la ponderación de notas.** El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

➤ Trabajo obligatorio (40% de la nota final)

La superación del trabajo constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el trabajo **al menos un 5 para poder realizar la ponderación de notas.** El alumno con nota inferior se considerará suspenso. En el caso de tener el trabajo obligatorio superado y no aprobar el examen, se guardará la nota hasta la segunda convocatoria de examen perteneciente al curso académico correspondiente.

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. **Con la no presentación del**

trabajo obligatorio se considerará suspensa la asignatura, independientemente de la nota obtenida en el examen.

El trabajo **deberá estructurarse en los siguientes apartados y con el orden señalado:**

- Portada (título, asignatura, autor)
- Índice
- Objeto
- Alcance
- Metodología
- Desarrollo
- Conclusiones
- Fuentes y Bibliografía
- (Anexos si hubiera)

No se admitirán trabajos que no cumplan este requisito.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Trabajo obligatorio (Estudios dirigidos)	40%
Examen final escrito	60%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación del trabajo obligatorio se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

CONTENIDOS DEL TRABAJO	PUNTUACIÓN
Contenidos generales	0,5
Cumplimiento de las normas de formato de presentación, la presentación general, redacción, orden, limpieza y claridad	0,5
Temas de especialidad	8,5
Definición del objeto	0,5
Definición del alcance	0,5
Metodología	1
Desarrollo	4,5
Fuentes y bibliografía	0,5
Conclusiones	1,5
Otras aportaciones	1
Originalidad	0,5
Aplicación	0,5
TOTAL	10



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.

- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura. En este caso la asignatura La formación semipresencial es un sistema formativo que combina la formación presencial con la metodología a distancia con las nuevas tecnologías de la comunicación, pretendiendo eliminar las barreras físicas o geográficas y haciendo asequible al alumno la formación a un nivel superior. Cuenta con un profesor coordinador que además imparte algunos temas. En este caso el coordinador es el encargado de responder las dudas sobre los temas que imparte y de hacer un seguimiento del resto de dudas que tengan los alumnos en otras partes de la asignatura.
- El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

Herramientas para la atención tutorial: servicio de mensajería de la Plataforma Blackboard, correo electrónico de la Universidad, atención telefónica.

ANEXO I

Escenario NUEVA NORMALIDAD

1



Medidas de adaptación de la metodología doc

La metodología docente no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura

ANEXO II

Escenario CONFINAMIENTO

1



Medidas de adaptación de la metodología doc

La metodología docente no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura

2



Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura