



UNIVERSITAT DE BARCELONA

Divisió IV
Ciències de la Salut

Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments

**Les normes ISO
de la sèrie 9000,
a les empreses
alimentàries**

Curs
1996-1997-1998

ASSIGNATURA	LES NORMES ISO DE LA SÈRIE 9000, A LES EMPRESES ALIMENTÀRIES
DEPARTAMENT	Ciències Fisiològiques Humanes i de la Nutrició
ÀREA	Nutrició i Bromatologia
UNITAT	Nutrició i Bromatologia
CRÈDITS	TOTALS: 3 Teòrics: 1 Pràctics:2

OBJETIVOS

Los alumnos han de conocer el contenido de las Normas ISO 9000. Han de poder aplicarlas a una empresa alimentaria. Han de estar en condiciones de redactar el manual de calidad y los manuales de procedimientos.

METODOLOGIA DOCENTE

Clases teóricas, 10h: Fundamentalmente, clases magistrales.

Seminarios:, 20h: Aplicación de la Norma a una empresa de servicios formada por los alumnos.

CRITERIOS Y FASES DE EVALUACION

Clases teóricas: Examen final escrito, que puede consistir en el desarrollo de temas conceptuales de larga extensión, o bien en temas cortos, conceptuales, o en preguntas con respuestas cerradas (test), o en combinaciones de unas y otras formas.

Seminarios: Presentación individualizada de los trabajos realizados por cada alumno como parte de su participación en los seminarios.

PROGRAMA DE CLASES TEORICAS

Tema 1: Componentes de la gestión de la calidad: Posicionamiento de las Normas ISO 9000. Evolución histórica de las Normas de aseguramiento de la calidad. Normas ISO y Normas nacionales

Tema 2: Estructura del sistema de las Normas ISO 9000. Normas orientativas y normas para situaciones contractuales. Criterios para escoger la norma a aplicar a cada empresa u organización.

Tema 3: Contenido de las Normas ISO 9000. Clasificación de los requisitos; los elementos de las Normas. Elementos motores y elementos organizativos. Ambigüedad de los requisitos; fuentes de concreción adicionales. Contenido de los diferentes elementos.

Tema 4: El sistema de documentación de la empresa: Posibles formas de organizarlo Niveles del sistema de documentación: Manual de Calidad; Manuales de procedimientos; Instrucciones de trabajo.

Tema 5: Elementos de especial interés para las empresas alimentarias: Compras: Revisión de los contratos: Control de equipos de medida e inspección: Identificación y trazabilidad: Control de los procesos: Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega.

Tema 6: Fuentes de orientación para la aplicación de las normas ISO 9000: Otras normas ISO relacionadas: Normas sobre calibración; Normas sobre redacción de manuales de calidad; Normas sobre auditoría de sistemas de calidad.

BIBLIOGRAFIA:

Norma UNE-EN-ISO 9001- "Sistemas de la calidad: Modelo para el aseguramiento de la calidad, en el diseño, el desarrollo, la producción, la instalación y el servicio post-venta"

Norma UNE-EN-ISO 9002- "Sistemas de la calidad: Modelo para el aseguramiento de la calidad, en la producción y la instalación"

Jensen, Poul Buch "ISO 9000: Guía y comentarios" AENOR, 1993

Hayes, H.M. (1994) "ISO 9000: The new strategical consideration" Business Horizons, May-June 1994;52-60

Hockman, K.K. y otros (1994) "Road map to ISO 9000 registration" Quality Progress, May 1994;39-42

Hockman, K.K. y Erdman, D.A. (1993) "Gearing up for ISO 9000 registration" Chemical Engineering, April 1993;128-134