

**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS
DE ORIGEN VEGETAL
Curso académico: 2013-2014**

Identificación y características de la asignatura			
Código	400584		Créditos ECTS 6
Denominación (español)	Calidad total de los alimentos de origen vegetal		
Denominación (inglés)	Total quality in vegetable food products		
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	2º	Carácter	Obligatorio
Módulo			
Materia			
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Paula Gaspar García	D-714 Edificio Valle del Jerte	pgaspar@unex.es	
Eva Crespo Cebada			
Francisco Javier Mesías Díaz	Subdirección Edificio Alfonso XII	fjmesías@unex.es	
Área de conocimiento	Economía Aplicada Producción Animal		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos Economía		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Paula Gaspar García		
Temario de la asignatura			
<p>PARTE I.- PLANIFICACIÓN, TÉCNICAS Y COSTES DE LA CALIDAD TOTAL</p> <p>Tema 1.- La calidad total en la empresa alimentaria.</p> <p>Tema 2.- El modelo de calidad total de los alimentos</p> <p>Tema 3.- Procesos de gestión de la calidad. Trilogía de Juran. Planificación, control y mejora.</p> <p>Tema 4.- Calidad total y costes</p> <p>Tema 5.- Técnicas de la calidad (1). El Despliegue Funcional de la Calidad.</p> <p>Tema 6.- Técnicas de la calidad (2). Análisis DAFO. Análisis Modal de Fallos y Efectos</p> <p>PARTE II.- DINÁMICA DE GRUPOS Y RECURSOS HUMANOS</p> <p>Tema 7.- Gestión de los Recursos Humanos (GRH). Relación entre GRH y gestión de la CT.</p> <p>Tema 8.- Dinámica de grupos. Tipos de grupos existentes en las organizaciones. Eficacia y eficiencia del grupo. Los requerimientos y la necesidad de la construcción de equipos.</p> <p>Tema 9.- Los Círculos de Calidad en la gestión de la calidad total.</p> <p>Tema 10.- Los sistemas de control de la calidad. Requerimientos del control de procesos. Métodos JIT. Herramientas de la gestión de la calidad.</p> <p>PARTE III.- CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS</p>			

Tema 11.- Diseño Estadístico de Experimentos.
 Tema 12.- Control Estadístico de Procesos (SPC) (1). El proceso de inspección. Gráficos de controles estadísticos, de la calidad y de sumas acumuladas. El SPC y la mejora de la calidad.
 Tema 13.- SPC (2). Normas UNE 66020-1.
 Tema 14.- SPC (3). Normas UNE 66020-2.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema (Bloques)	Total	GG	SL	Tema (Bloques)	Total
1		12		1	
2		12		2	
3		12		3	
CAMPO O LABORATORIO (Bloques)				CAMPO O LABORATORIO (Bloques)	
1			8	1	
2			8	2	
3			8	3	
Evaluación del conjunto	150	36	24	Evaluación del conjunto	150

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Sistemas de evaluación

La calificación final de la asignatura se repartirá entre:

- Actividades presenciales (40%): asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas, prácticas y tutorías ECTS y evaluación continuada de conocimientos.

- Examen final (60%): grado de adquisición de los conocimientos teóricos y prácticos.

El examen final constará de tres partes diferenciadas correspondientes a los tres bloques impartidos por los distintos profesores. El tipo de examen es un examen escrito en el que se desarrollaran varias preguntas de teoría y de resolución de problemas vistos en clase

Bibliografía y otros recursos

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BAÑEGIL, T. (1993): El Sistema JIT y la flexibilidad en la producción. Pirámide. Madrid.

- CAMPANELLA, J. (2000): Los Costes de la Calidad. AENOR. Madrid.

- CUATRECASAS, L. (1999): Gestión Integral de la Calidad. Gestión 2000. Barcelona.

- DE CARLOS VILLELLAS, M.P. (2007): Estudio integral del análisis de la calidad y seguridad alimentaria. ETSIA Universidad Politécnica. Madrid.

- GALGANO, A. (1993): Calidad Total. Díaz de Santos. Madrid.

- IVANCEVICH, J.M. et al. (1997): Gestión. Calidad y competitividad. McGraw-Hill. Madrid.

- JAMES, P. (1997): Gestión de la Calidad Total. Prentice Hall. Madrid.

URAN, J.M. (2001): Manual de calidad. McGraw-Hill. Madrid.

- RIVERA VILAS, L.M. (1995): Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Mundi-Prensa. Madrid.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: Ver web EIA

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Recomendaciones

En general las recomendaciones para todos los alumnos para el mejor aprovechamiento de la asignatura son:

- Disponer de conexión a Internet desde el lugar preferente de estudio (casa, biblioteca, sala de libre acceso...).
- Asistir de forma regular a las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Leer y analizar la bibliografía recomendada por el profesor.
- Participar activamente en las clases, aula virtual, foros...