

## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

### "CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL"

**Curso académico: 2010-2011**

Identificación y características de la asignatura			
Código			Créditos ECTS o LOU <b>6</b>
Denominación	CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Centro	Escuelas de Ingenierías Agrarias		
Semestre	2º	Carácter	Troncal
Módulo			
Materia			
Profesorado			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Francisco Pulido García	Dirección	f pulido@unex.es	
Francisco Javier Mesías Díaz	Subdirec.	fjmesias@unex.es	
Juan Agustín Franco Martínez	D716	franco@unex.es	
Paula Gaspar García	D714	pgaspar@unex.es	
Áreas de conocimiento	ECONOMÍA APLICADA PRODUCCIÓN ANIMAL		
Departamentos	ECONOMÍA PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		
Profesor coordinador	Francisco Javier Mesías Díaz		
Competencias			
...			
Temas y contenidos			
Breve descripción del contenido			
Temario de la asignatura			
<p><b>PARTE I.- PLANIFICACIÓN, TÉCNICAS Y COSTES DE LA CALIDAD TOTAL</b></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><b>PARTE II.- DINÁMICA DE GRUPOS Y RECURSOS HUMANOS</b></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>			

### PARTE III.- CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS

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		Presencial		Actividad	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1					
2					
...					
<b>Evaluación del conjunto</b>					

GG: Grupo Grande (100 estudiantes). SL: Seminario/Laboratorio. TP: Tutorías Programadas.

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.

#### Bibliografía y otros recursos

- 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.
- JURAN, 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 de libre acceso:

Francisco Pulido García: Martes y miércoles de 12,00 a 13,30 h.

Francisco J. Mesías Díaz: Lunes de 10,00 a 12,00 h. y martes de 13,00 a 14,00 h.

J. Agustín Franco Martínez: Lunes de 12,00 a 14,00 h. y martes de 13,00 a 14,00 h.

Paula Gaspar García: Lunes y martes de 10,00 a 12,00 h. y miércoles de 9,00 a 11,00 h.

#### Recomendaciones