

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Curso académico: 2011-2012

Identificación y características de la asignatura				
Código				Créditos ECTS 6
Denominación	CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL			
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	2º	Carácter	Obligatoria	
Módulo				
Materia				
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
Francisco Javier Mesías Díaz	Subdirección	fjmesias@unex.es		
Juan Agustín Franco Martínez		franco@unex.es		
Paula Gaspar García	D714	pgaspar@unex.es		
Área de conocimiento	Economía Aplicada Producción Animal			
Departamento	Economía Producción Animal y Ciencia de los Alimentos			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Francisco Javier Mesías Díaz			
Temas y contenidos				
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> <p>Tema 11.- Diseño Estadístico de Experimentos.</p>				

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	TP	EP
1		12		1	20
2		12		1	20
3		12		1	20
CAMPO O LABORATORIO (Bloques)					
1			8		10
2			8		10
3			8		10
Evaluación del conjunto	150	36	24		90

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

Francisco J. Mesías Díaz:

- Lunes, miércoles y jueves, de 12:00 a 14:00 horas

J. Agustín Franco Martínez:

- 1er Cuatrimestre: Martes, miércoles y jueves de 12:00 a 14:00.

Paula Gaspar García:

- 1^{er} Cuatrimestre: Lunes, martes y miércoles 12:00-14:00 horas
- 2^o Cuatrimestre: Lunes, jueves y viernes: 12.30-14:30 horas
-

Nota: Los horarios de tutorías pueden sufrir modificaciones por necesidades docentes de los profesores. Para una información actualizada se recomienda ponerse en contacto con el profesor

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...