


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	



PLAN DOCENTE DE CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Curso académico: 2014-2015

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	
Francisco Pulido García	Dirección Edificio Alfonso XII	fpulido@unex.es	
Eva Crespo Cebada	D-712 Edificio Valle del Jerte	ecreceb@gmail.com	AULA VIRTUAL
Francisco Javier Mesías Díaz	Subdirección Edificio Alfonso XII	fjmesias@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)	Eva Crespo Cebada		
Temario de la asignatura			
PARTE I.- PLANIFICACIÓN, TÉCNICAS Y COSTES DE LA CALIDAD TOTAL			
Denominación del tema 1: La calidad total en la empresa alimentaria. Contenidos del tema 1: Concepto y definición de calidad. Facetas que caracterizan la formación del juicio sobre la calidad. La gestión de la calidad total agroalimentaria. Actitud de la empresa hacia la calidad total. Calidad y aditivos alimentarios.			
Denominación del tema 2: Procesos de gestión de la calidad. Contenidos del tema 2: Modelos de enfoque de la percepción de la calidad y desarrollo del producto. Modelos de CT en los alimentos (TFQ).			

 <p>UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA</p>	<p>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</p>	 <p>Escuela de Ingenierías Agrarias</p>
	<p>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</p>	

<p>Denominación del tema 3: Calidad total y costes. Contenidos del tema 3: La Trilogía de Juran. La planificación de la calidad. El proceso de planificación de la calidad. El control de la calidad. Mejora de la calidad.</p>
<p>Denominación del tema 4: Técnicas de la calidad (1). El Despliegue Funcional de la Calidad. Contenidos del tema 4: Introducción. Concepto y características. Clasificación. Metodología para el desarrollo del DFC.</p>
<p>Denominación del tema 5: Técnicas de la calidad (2). Análisis DAFO. Análisis Modal de Fallos y Efectos. Contenidos del tema 5: Introducción. Análisis DAFO. AMFE: Análisis Modal de Fallos y Efectos.</p>
<p>PARTE II.- DINÁMICA DE GRUPOS Y RECURSOS HUMANOS</p>
<p>Denominación del tema 6: Gestión de los Recursos Humanos (GRH). Relación entre GRH y gestión de la CT. Contenidos del tema 6: Introducción. Definición de gestión de recursos humanos (GRH). GRH y GCT. La planificación de los recursos humanos. Entrenamiento, formación y desarrollo de los empleados. Valoración del desempeño. Retribución.</p>
<p>Denominación del tema 7: 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. Contenidos del tema 7: Introducción. Características de un grupo. Tipos de grupos existentes en las organizaciones. Desarrollo del grupo. Procesos de los grupos.</p>
<p>Denominación del tema 8: Los Círculos de Calidad en la gestión de la calidad total. Contenidos del tema 8: Los Círculos de calidad. Un poco de historia. Aspectos generales de los círculos de calidad. Condiciones para su éxito. Posibles problemas a la hora de implantar los círculos de calidad. Aspectos que pueden ayudar a implementar con éxito un sistema de círculos de calidad. Su implantación.</p>
<p>Denominación del tema 9: Los sistemas de control de la calidad. Requerimientos del control de procesos. Métodos JIT. Herramientas de la gestión de la calidad. Contenidos del tema 9: Introducción. Características y definiciones. Metodología para la implantación del sistema JIT. Modelo conceptual del DFC. Herramientas de apoyo al DFC.</p>
<p>PARTE III.- CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS</p>
<p>Denominación del tema 10: Diseño Estadístico de Experimentos. Contenidos del tema 10: Objetivos y alcance. Importancia de planificar la experimentación. Objetivo del diseño estadístico de experimento. Definiciones y conceptos. Método tradicional de experimentación.</p>
<p>Denominación del tema 11: 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. Contenidos del tema 11: Introducción. El proceso de inspección: Medición. La decisión de controlar. El control de calidad mediante muestreo. El Control de Calidad mediante gráficos de control.</p>

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Denominación del tema 12: **UNE-ISO 2859-1:2012. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Parte 1: Planes de muestreo para las inspecciones lote por lote, tabulados según el límite de calidad de aceptación (LCA).**

Contenidos del tema 12: **Objeto y campo de aplicación. Normas para consulta. Definiciones y símbolos. Expresión de no conformidad. Nivel de calidad aceptable. Presentación del producto para muestreo. Aceptación y no aceptación. Extracción de muestras. Inspección normal. Planes de muestreo. Determinación de la aceptabilidad. Información suplementaria.**

Denominación del tema 13: **UNE-ISO 2859-2:2012. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo para las inspecciones de lotes independientes, tabulados según la calidad límite (CL).**

Contenidos del tema 13: **Introducción. Objeto y campo de aplicación. Normas para consulta. Definiciones. Elección del plan de muestreo. Reglas para la aceptación y no aceptación. Planes de muestreo dobles y múltiples. Ejemplos ilustrativos.**

PRÁCTICAS

Denominación del tema: **PRÁCTICA 1: Caso práctico de enfoque de la percepción de la calidad y el desarrollo del producto.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 2: Caso práctico "motivación del personal en un sistema de calidad total.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 3: Aplicación práctica de las herramientas estadísticas de control de calidad.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 4: Caso práctico de mejora continua de la calidad en una empresa agroalimentaria.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 5: Caso práctico DAFO**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 6: Caso práctico AMFE**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 7: Caso práctico Gestión de recursos humanos.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 8: Caso práctico Círculos de calidad**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 9: Caso práctico Análisis de datos para el control estadístico de procesos.**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 10: Caso práctico normas UNE.**

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	6	2			4
2	9	3			6
3	15	5			10
4	12	4			8
5	13,5	5		0,5	8
6	9	3			6
7	6	2			4
8	6	2			4
9	6	2			4
10	9	3			6

11	9,5	3		0,5	6
12	9	3			6
13	9	3			6
CAMPO O LABORATORIO					0
PRÁCTICA 1	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 2	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 3	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 4	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 5	2,5		2		0,5
PRÁCTICA 6	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 7	1,5		1		0,5
PRÁCTICA 8	2,5		2		0,5
PRÁCTICA 9	6		4		2
PRÁCTICA 10	5		3		2
Evaluación del conjunto	6	2			4
Total	150	42	17	1	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 desarrollarán varias preguntas de teoría y de resolución de problemas vistos en clase

Bibliografía y otros recursos

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bernillón, A.; Cérutti, O. (2000): "*Implantar y gestionar la calidad total*", Ediciones Gestión.

Campanella, J. (2000): "*Los Costes de la Calidad*", AENOR, Madrid.

Cuatrecasas, L. (1999): "*Gestión Integral de la Calidad*", Ediciones Gestión, Barcelona.

De Carlos Villellas, M.P. (2007): "*Estudio integral del análisis de la calidad y seguridad*"

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: PI/CL009_EIA_D002	

alimentaria", ETSIA, Universidad Politécnica, Madrid.

Ferrando Sánchez, M., Granero Castro, J. (2005): "*Calidad total: modelo EFQM de excelencia*", Fundación Confemetal.

Galgano, A. (1995): "*Los siete instrumentos de la calidad total: manual operativo*", Madrid: Díaz de Santos.

Juran, J.M. (2001): "*Manual de calidad*", McGraw-Hill, Madrid.

Lock, D.; Smith, D.J. (1991): "*Cómo gerenciar la calidad total: estrategias y técnicas*", [traducción Jesús Villamizar Herrera; asesoría y revisión técnica Humberto Serna Gómez], Bogota : Legis.

Petrick, J.A; Furr, D.S. (2003): "*Calidad total en la dirección de recursos humanos*", Ediciones Gestión, Barcelona.

Presencia, J. (2004): "*Calidad total y logística*", Logis-Book.

Rivera Vilas, L.M. (1995): "*Gestión de la Calidad Agroalimentaria*" Mundi-Prensa, Madrid.

Rubio Romero, J.C (coord.) (2011): "*Implantación de la calidad total en la empresa*", Valladolid: Lex Nova.

Saderra i Jorba, L. (1994): "*La calidad total*", Barcelona: Ediciones Técnicas Rede.

Senlle, A.; Stoll, G. (2000): "*Calidad total y normalización: ISO 9000, las normas para la calidad en la práctica*", Ediciones Gestión.

Vélez Sobrino, N. (1998): "*Introducción a la estadística para la calidad total*", Limusa: Noriega Editores.

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

 <p>UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA</p>	<p>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</p>	 <p>Escuela de Ingenierías Agrarias</p>
	<p>CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002</p>	

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...