



DEPARTAMENTO		AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS							
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS		CÓDIGO							
		Nivel	Número	Actividad		Frec.	Époc.		
1-OBJETIVOS :									
<p>Se pretende lograr que el alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incorpore conocimientos actualizados en esta disciplina, integrando la función control de calidad en la gestión de calidad de la empresa. - Identifique en forma sistemática la actuación en la prevención de defectos, asegurando la calidad sanitaria y comercial del producto. - Conozca la metodología de los programas de mejoramiento de la calidad y reducción de costos. - Aplique los conocimientos estadísticos en las técnicas de control de calidad de materias primas y productos y control de procesos. - Conozca las normativas nacionales e internacionales de aseguramiento y gestión de la calidad. 									
2-CONTENIDOS MÍNIMOS									
<p>Introducción. Evolución hacia los sistemas de calidad total. Gestión de la calidad. Calidad del diseño. Importancia en el sistema de calidad. Calidad en las ventas. Compromisos con el cliente. Calidad en las compras. Relación con los proveedores. Calidad en la producción. Inocuidad del producto. Planificación y control de procesos. Concepto de servicio. Técnicas de gestión de la calidad. Inspección por muestreo. Planes de muestreo. Tipo de planes. Fundamentos Estadísticos de Probabilidad. Control de procesos. Gráficos de control por atributos y por variables. Capacidad del proceso. Programas de mejoramiento de la calidad y reducción de costos. Costo Total de Calidad. Componentes. Metodología de cálculo. Sociología de las organizaciones. La gestión participativa en las organizaciones. Metodología del trabajo grupal. Sistema de gestión de la calidad. Normativas nacionales e internacionales vigentes.</p>									
VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO	AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS	CÓDIGO				
	Nivel	Número	Actividad	Frec.	Époc.

1-OBJETIVOS (continuación):

2-CONTENIDOS MÍNIMOS:

VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO		AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS							
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS		CÓDIGO							
		Nivel	Número	Actividad		Frec.	Époc.		
3-PROGRAMA ANALÍTICO:									
<p>TEMA 1: Concepto de calidad. Desarrollo histórico. Evolución hacia los sistemas de calidad total. Gestión de la calidad total. El ciclo Deming. Herramientas de la Calidad</p> <p>TEMA 2: Control de procesos. Formas de representación. Tipo de procesos. Gestión Tradicional. Gestión por Procesos. Ventajas de la Gestión por Procesos. Planificación de la calidad. Política y objetivos. Diagnóstico de calidad de la empresa.</p> <p>TEMA 3: Nociones Estadísticas de Probabilidad. Control estadístico de procesos. Gráficos de control. Límites de control. Límites prefijados. Límites calculados. Capacidad del proceso. Gráficos de control por variables. Gráficos de control por atributos.</p> <p>TEMA 4: Calidad en la producción. Calidad sanitaria. Programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Planificación y control de procesos. Trazabilidad. Gestión de calidad en los servicios. Almacenamiento. Transporte. Distribución. Servicio post-venta</p> <p>TEMA 5: Sistemas de Gestión de la Calidad. Normas ISO serie 9000. Documentación del sistema. Medidas de inspección y control. Certificación. Auditorías. Objeto y tipo de auditorías. Aplicación de la norma ISO 9001:2000 en la industria de alimentos y bebidas. Norma ISO 15161:2001. Gestión ambiental. Normas ISO serie ISO 14000 y Serie ISO 22.000 descripción general</p>									
VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO	AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
--------------	------------------------------

PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS	CÓDIGO				
	Nivel	Número	Actividad	Frec.	Époc.

3-PROGRAMA ANALÍTICO (continuación):

VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO		AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS								
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS		CÓDIGO								
		Nivel	Número	Actividad		Fre	Époc.			
4-PROGRAMA DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS:										
<p>T.P.Nº1: Gestión de la calidad en la empresa. Ejercicios de aplicación. Análisis y discusión de publicaciones. Taller de Discusión</p> <p>T.P.Nº2: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Ejemplos de aplicación. Análisis y discusión de publicaciones.</p> <p>T.P.Nº3: Planes de inspección por atributos y por variables. Ejercicios de aplicación.</p> <p>T.P.Nº4: Gráficos de control por atributos y por variables. Ejercicios de aplicación.</p> <p>T.P.Nº5: Costos de calidad. Ejemplos de cálculo. Ejercicios de aplicación.</p> <p>T.P.Nº6: Metodología del trabajo grupal. Práctica de grupo operativo.</p> <p>T.P.Nº7: Aseguramiento de la calidad. Análisis y discusión de casos de aplicación de las normas ISO serie 9000.</p> <p>T.P.Nº8: Diagnóstico de calidad. Aplicación de la metodología de diagnóstico de calidad en empresas de alimentos y bebidas.</p>										
VIGENCIA	Ciclo	2012								
	Inicial									



DEPARTAMENTO	AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS	CÓDIGO				
	Nive	Número		Frec	Époc

5-BIBLIOGRAFÍA:

- BERNOUX P. 1985. La sociología de las organizaciones. Ed. Du Seuil, París, 363 p.
- CANAVOS G.C. 1988. Probabilidad y estadística. Aplicaciones y métodos. Mc. Graw Hill/Interamericana de México, México, 651 p.
- FEIGENBAUM A.V. 1987. Control Total de la Calidad. Mc. Graw Hill p. 871.
- HERSCHDOERFER S.M. 1984. Quality Control in the Food Industry. Vol. 1 2nd. ed. Academic Press, London, 469 p.
- IRAM. 1994. Normas IRAM-IACC/ISO sobre Gestión de la Calidad. Serie ISO 9000. Inst. Arg. Rac. Mat., Bs. As., 238 p.
- ISHIKAWA K. 1986. ¿Qué es el control total de calidad? La modalidad Japonesa". Ed. Norma S.A., Bogotá, Colombia, 209 p.
- JOHNSON R.A. 1997. Probabilidad y estadística para ingenieros. Miller y Freund. Prentice Hall Hispanoamericana S.A., Mexico, 630 p.
- JURAN J.M. y GRAYNA F.M. 1988. Quality Control Handbook. 4th. ed. Mc Graw Hill.
- KUME H.1993. Herramientas estadísticas básicas para el mejoramiento de la calidad. Ed. Norma, Bogotá, Colombia, 236 p.
- MONTGOMERY D.C., RUNGER G.C. 1994. Applied statistics and probability for engineers. John Wiley & Sons. Inc. New York.
- MORTIMORE S., WALLACE C. 1996. HACCP: Enfoque práctico. Ed. Acribia S.A., Zaragoza, España, 290 p.
- RIVERA VILAS L.M. 1995. Gestión de la calidad agroalimentaria. Ed. Mundi-Prensa y A. Madrid Vicente Ediciones, Madrid, España, 139 p.
- ROTGER I ESTAPÉ J.J., CANELA CAMPOS M.A. 1996. Gestión de la Calidad. Una visión práctica. Beta Editorial S.A., Barcelona, España, 224 p.
- VÉLEZ SOBRINO N. 1998. Introducción a la estadística para la calidad total. Ed. Limusa S.A., México, 244 p.

VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO	AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS	CÓDIGO				
	Nive	Número		Frec	Époc

5-BIBLIOGRAFÍA (continuación):

VIGENCIA	Ciclo	2012							
	Inicial								



DEPARTAMENTO	AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS	CÓDIGO				
	Nive	Número		Frec	Époc

6-INFORMACION ADICIONAL:

Para la realización de determinados TP, los alumnos concurrirán a empresas de la zona (Balcarce, Mar del Plata, Tandil, Necochea).

VIGENCIA	Ciclo Ledtivo	2012							
	Inicial Resp.								



DEPARTAMENTO		AREA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD DE ALIMENTOS			CÓDIGO			
			Nive	Número	Frec	Époc
Horas semanales (x) o totales () de:					TOTAL	
Clases Clases Clases					U.V.Ac.: 3	
VIGENCIA DE ESTE PROGRAMA						
Ciclo Lectivo*	Firma y aclaración del Docente responsable					
2012	Walter					
* si es un curso no curricular, indicar período en que se dictará.						
VºBº Area:			VºBº Depto.:			
Firma y aclaración			Firma y aclaración			
FECHA DE ENTRADA			NÚMERO DE			
NÚMERO DE FOLIOS			MESA DE ENTRADAS			
DESPACHO COMISION DE ENSEÑANZA DE GRADO Y POST-GRADO						
						Firma Secretario
APROBADO			Firma Secretario Consejo Académico			
CONSEJO ACADÉMICO			FECHA			
Número de O.C.A. de aprobación:			Fecha:			