

FACULTAD DE INGENIERÍA
PROGRAMA INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

NOMBRE	:	GESTIÓN DE LA CALIDAD
CÓDIGO	:	73039
SEMESTRE	:	IX
NÚMERO DE CRÉDITOS	:	Dos (2)
PRERREQUISITOS	:	
HORAS PRESENCIALES DE ACOMPAÑAMIENTO DIRECTO	:	3 horas
ÁREA DE FORMACIÓN	:	Socio - Humanística
TIPO DE CURSO	:	Presencial
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	:	2015-2

2. DESCRIPCIÓN:

La gestión de calidad o de calidad total es una manera de mejorar constantemente el desempeño, el rendimiento, en todos los niveles operativos en cada área funcional de una organización, utilizando todos los recursos de humanos y de capital disponible. Esto requiere compromiso y disciplina, además de un esfuerzo continuo junto a la gestión a la gestión de calidad e involucra a todos.

Es tanto una filosofía como un conjunto de principios rectores que representan el crecimiento de una organización en constante mejoramiento, el funcionamiento de todos los procesos dentro de ella y el nivel de respuesta presenta y futuro a las necesidades de los consumidores.

La asignatura en una primera instancia tratará, sobre la conceptualización de la gestión de la calidad, porqué la gestión de la calidad, elementos básicos de la gestión de la calidad. También se analizará el contexto nacional e internacional en lo referente a la calidad, las tendencias y su entorno ambiental.

3. JUSTIFICACIÓN

Uno de los problemas que más afecta a la industria lo constituye la deficiente calidad de los productos que se ofrecen en el mercado. Esta situación la coloca en una posición desventajosa para competir en el mercado nacional e internacional y es una de las causas que incentiva el contrabando. Por lo anterior el empresario debe tener

Vo. Bo. Comité Curricular Si X No

dentro de sus objetivos prioritarios el alcanzar niveles de calidad cada día mejores. Por tanto, esta asignatura orientará y capacitará al estudiante de ingeniería Agroindustrial en un empresario con los fundamentos básicos de la calidad que le permitan articularse con el contexto y ser cada día más competitivo.

4. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

El estudiante de este curso desarrollara habilidades y destrezas competitivas de calidad para el buen manejo de la organización empresarial, tomando actitudes para el desarrollo de las actividades profesionales encaminadas al manejo de la calidad en una organización.

5. COMPETENCIAS DEL CURSO

Los estudiantes al finalizar el presente seminario estarán en capacidad de:

- Conocer y desarrollar los diferentes elementos constitutivos de la gestión de la calidad.
- Tomará decisiones en la organización de la empresa y más propiamente en la función de calidad, desarrolle actividades tendientes a cumplir con sus objetivos de una manera óptima.
- El estudiante desarrolla en las diferentes actividades de una empresa, con el fin de hacer posible la fabricación del producto a satisfacción del consumidor.

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

Ver Formato adjunto de Contenido del Curso.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Control Estadístico de los Procesos (SPC) José F. Vilar Barrio, José Francisco Vilar Barrio y Teresa Delgado Tejada, FC Editorial, 2005 - 512 páginas
- Control Estadístico De La Calidad Douglas C. Montgomery, 2004
- Control Estadístico de Calidad Vicente Carot Alonso, Ed. Univ. Politéc. Valencia, 1998 - 708 páginas.
- BRUCE BROKA Y M SUZANNE BROKA. Quality Managament (Gestión de Calidad) Javier Vergara. Editor S.A.

Vo. Bo. Comité Curricular Si X No

- HESELBERNF, GOLSMITH, BECKHARD R. El Líder del Futuro (The Drucker Fuondatiionrs). Editorial Planeta Colombiana S.A. Colombia. 1999.
- PRAT y GRIMA, Métodos Estadísticos. Control y Mejora de la Calidad. Ed Alfa Omega
- PEREZ C. Control Estadístico de la Calidad. Ed. Rama
- LOCK y SMITH. Calidad Total. Legis
- CANTU H. Desarrollo de una Cultura de Calidad. Ed. McGrawHill
- WATSS y YLIMAKI. Métodos Básicos para la Evaluación de Alimentos. Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo.
- BANKS. Control de Calidad. Ed. Limusa
- MAHECHA G. Evaluación Sensorial en el Control de Calidad de Alimentos Procesados. U. Nacional

Vo. Bo. Comité Curricular Si X No

FORMATO DE CONTENIDO DEL CURSO

UNIDAD 1. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA CALIDAD				TIEMPO: 2 semanas
COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Comprender el concepto de calidad desde un punto de vista general y la importancia de la administración en su implementación.	Definición de calidad. Gestión de la calidad. Puntos de vista acerca de la calidad. Como opera la gestión de la calidad. Principios y conceptos. Las cuatro grandes eras de la calidad: calidad a través de la inspección, calidad a través del control de la calidad, calidad a través de la gestión de la calidad total, proceso de implementación de la gestión de la calidad total.	Conferencias. Análisis de lectura	Identificar y comprender el concepto de calidad, su evolución de los sistemas de calidad.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral y escrita.

UNIDAD 2. LA CALIDAD ENFOCADA AL ANÁLISIS DE PROBLEMAS				TIEMPO: 3 Semanas
COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Aprender a utilizar técnicas de análisis de problemas que permitan a través del conocimiento del defecto de calidad, encontrar la(s) causa(s) que lo originaron.	Definición de problema Definición de estándares de desempeño Relación causa-efecto Proceso racional de análisis de problemas, diagrama de Pareto- Diagrama causa-efecto de Ishikawa.	Conferencias. Análisis de lectura	Identificar las técnicas para la resolución de problemas.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral, escrita y práctica en el laboratorio.

Vo. Bo. Comité Curricular Si No

UNIDAD 3. SISTEMAS Y NORMAS DE CALIDAD**TIEMPO:** 3 semanas

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Comprender la necesidad de estar actualizado sobre la normatividad de calidad, reconocer que en estos asuntos que constantemente cambian de acuerdo a las necesidades del medio. Manejar la normatividad nacional e internacional que involucran los principios básicos de higiene en la manipulación de alimentos y la implementación de sistemas de calidad para acceder a la certificación.	Decreto 3075 de 1997- Buenas prácticas de manufactura. Sistema HACCP. Normatividad ISO 9000	Conferencias. Análisis de lectura. Taller.	Manejar la normatividad en los sistemas da calidad.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral y escrita.

UNIDAD 4. MÉTODOS ESTADÍSTICOS DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN**TIEMPO:** 4 semanas

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Aplicar herramientas estadísticas a la gestión de la calidad. Desarrollar habilidad de interpretación de gráficas	Recolección de datos Gráficas generales. Gráficas de control por variable: X y R, X y S Gráficas de control por atributos: p, np, c, u.	Conferencias. Análisis de lectura. Taller.	Identifica los diferentes tipos de gráficos y los aplica a los diferentes procesos.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral y escrita.

Vo. Bo. Comité Curricular Si X No

UNIDAD 5.: PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD				TIEMPO: 2 semanas
COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Diferenciar los conceptos de producción y productividad, relacionar la calidad con la productividad.	Diferencia entre producción y producto. Diferencia entre producción de bienes y servicios. Valor agregado Evolución histórica de la producción Sistema de producción Origen y evolución del concepto productividad.	Conferencias. Análisis de lectura. Taller. .	Identificar los conceptos de producción y productividad.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral, escrita y práctica de laboratorio.

UNIDAD 6. MEJORAMIENTO CONTINUO				TIEMPO: 2 semanas
COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Aplicar el concepto de que una empresa por cercana que esté a sus estándares de calidad, siempre podrá mejorar más aún sus procesos.	Ciclo PHVA Las cinco S. 5M Gemba Kaizen	CONFERENCIAS. ANÁLISIS DE LECTURA. TALLER.	Aplicación del concepto de mejoramiento continuo en cualquier empresa.	Sistema de calificación establecido en el reglamento estudiantil. Consultas entregables. Evaluación oral y escrita. Informe visita industrial.



Vo. Bo. Coordinador Misional Curricular
Facultad de Ingeniería

Vo. Bo. Comité Curricular Si X No