



**AREA FORMACIÓN PROFESIONAL
COMPONENTE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES**

PROGRAMA ACADÉMICO:	TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES		
ASIGNATURA:	Control de Calidad		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Segundo		
PRERREQUISITO:	Ninguno		
INTENSIDAD HORARIA:	Presencial 48	Autónomo 48	Total 96
No. CRÉDITOS:	2		

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

Aplicar controles de calidad, normas y consideraciones ambientales en los procesos agroindustriales.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Implementar y supervisar sistemas y normas para el mejoramiento y control de la calidad en la empresa.
Ajustar los procesos con base en los resultados de los controles de calidad.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- Concepto de calidad, calidad agroalimentaria, Áreas responsables de la calidad en la empresa.
- Filosofía empresarial: misión, visión, políticas, objetivos de la calidad.
- Organización para la calidad total
- Círculos de Calidad, Cero Defectos, Justo a Tiempo, Mejoramiento Continuo, Benchmarking, Reingeniería, outsourcing, planeación estratégica.
- Listas de chequeo
- Diagrama de Pareto
- Diagrama de causa y efecto
- Histogramas
- Diagramas de dispersión
- Codex Alimentarius
- ISO 9000
- Normas ICONTEC
- Conceptos, técnicas empleadas en gráficas de control.
- Estado de control.
- La variabilidad de los procesos: causas asignables y causas no asignables.
- Especificaciones.
- Tipos de gráficas de control
- Carta de promedios y rangos



- Carta de promedios y desviación estándar
- Carta de promedios y rangos móviles
- Gráficas para el control por número de unidades no conformes (cartas p y np)
- Gráfica de control por número de no conformidades (cartas c y u).
- Decreto 3075 de 1997
- Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: edificaciones, equipos, utensilios, personal manipulador
- Enfoque e importancia del sistema HACCP
- Los principios del sistema HACCP
- Vigilancia y control del sistema HACCP

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Para lograr el desarrollo de los objetivos se hará uso de:

- Guías de trabajo
- Talleres teórico-prácticos
- Consultas bibliográficas
- Estudio de casos reales de empresas colombianas
- Conversatorios con empresarios

EVALUACIÓN

Se generaran tres notas que incluyen las diferentes actividades académicas, valoradas con los siguientes porcentajes:

- Evaluación 1 (30%)
- Evaluación 2 (35%)
- Evaluación 3 (35%)

BIBLIOGRAFÍA

- Control Estadístico de Calidad de procesos Agropecuarios. Universidad del Quindío.
- Control de Calidad de Productos Agropecuarios. Sep/ Trillas. 338.16 M529 G.
- Calidad Alimentaria: Riesgos y Controles En La Agroindustria. J.L. López García. 664.07 C.
- Administración de la Calidad. L Tawwfin/A.M. Chauvel. 658.5 T819A.
- WWW.gestiopolis.com , WWW.avantel.net.
- WWW.codexalimentarios.net, www.invima.gov.co