

## **Primer cuatrimestre**

### **CONTROL DE CALIDAD**

#### **Contenidos**

##### **Unidad 1: Sistemas de Calidad**

Concepto de calidad. Desarrollo histórico. Evolución hacia los sistemas de calidad. Gestión de la calidad total. El ciclo Deming. Concepto de red de procesos. Formas de representación. Tipo de procesos. Planificación de la calidad. Política y objetivos. Sistema de calidad de la empresa. Diagnóstico de calidad.

##### **Unidad 2: Calidad en el diseño, en las compras y en las ventas**

Calidad en el diseño. Objetivo. Componentes. Características y tolerancias. Organización. Revisión. Resultado del diseño. Verificación. Relación del diseño con la planificación de la calidad. Calidad en las compras. Relación con proveedores. Selección y evaluación de proveedores. Especificaciones. Control de recepción. Calidad en las ventas. Compromisos con el cliente.

##### **Unidad 3: Técnicas de control de calidad**

Métodos de control de la calidad. Evaluación sensorial. Atributos: aspecto, color, olor, sabor y textura. Factores que influyen las medidas sensoriales. Selección y entrenamiento de evaluadores. Métodos de evaluación: ensayos cualitativos y cuantitativos. Diseño estadístico. Análisis de resultados. Estándares y especificaciones sensoriales. Métodos químicos. Métodos microbiológicos.

##### **Unidad 4: Aseguramiento de la calidad en la producción**

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's). Manipulación de los alimentos. 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.

##### **Unidad 5: Sistemas de gestión de calidad**

Normas IRAM- ISO serie 9000:2000. Documentación del sistema de gestión de calidad. El manual de calidad y manual de procedimientos en la empresa. Medidas de inspección y control. Normalización, certificación y acreditación. Aplicación de la serie de normas ISO 22000:2005 en la industria de alimentos y bebidas. Norma IRAM 301:2005 (ISO 17025) de acreditación de laboratorios de ensayo. Normas IRAM-ISO serie 14000 sobre gestión ambiental.

##### **Unidad 6: Control estadístico de calidad**



**UTN<sup>A</sup>MDP**  
Regional Mar del Plata

Control de procesos. Gráficos de control. Límites de control. Límites prefijados.  
Límites calculados. Capacidad del proceso. Gráficos de control por variables.  
Gráficos x-R. Gráficos de control por atributos. Gráficos p y np.