



CUAVE	NUA 460	FECHA DE ELABORACIÓN AGOSTO DE 1999
MATERIA	CONTROL DE CALIDAD	
CARRERA	I.C.T.A.	
DEPTO.	NUTRICION Y ALIMENTOS	
NO.HRS.TEORIA	3	
NO.HRS.PRACTICA	2	
NO.CREDITOS	8	
PRERREQUISITOS	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS	

DESCRIPCION DEL CURSO

El presente programa tiene como finalidad introducir al estudiante en el conocimiento de los factores que integran la calidad de un producto alimenticio, así como las técnicas y sistemas que nos permiten identificarla y regularla. Se analizan las funciones que desempeña el departamento de control y se puntualizan aquellas que mayor repercusión pueden tener en el producto terminado. Además el curso comprende la calidad desde el punto de vista legal, los diferentes tipos de muestreo, los sistemas de registro y reporte sobre la calidad de un producto alimenticio.

OBJETIVOS GENERALES

Al finalizar el curso, los alumnos:

- Identificarán los principales atributos que conforman la calidad de un producto alimenticio.
- Derivarán un plan de muestreo para un propósito específico.
- Describirán y analizarán los fundamentos de la normalización.
- Prepararán adecuadamente un reporte de control y establecerán un seguimiento adecuado de una o mas características de calidad durante el procesamiento de alimentos.
- Aplicarán técnicas sencillas de optimización de un proceso.

TEMARIO

UNIDAD I INTRODUCCION AL CONTROL DE CALIDAD

Objetivos específicos:

Al finalizar esta unidad, los alumnos:

- Describirán los principales factores de calidad en un alimento.

**Contenido:**

Definición de los términos, calidad y control. Atributos de calidad y su clasificación. Métodos, objetivos y subjetivos para determinar los factores de calidad: Ponderación de los factores que integran la calidad de un producto. Tipos, grados y niveles de calidad.

**UNIDAD II EL DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD**

**Objetivos específicos:**

Al finalizar esta unidad, los alumnos :

- Definirán las funciones mas importantes a realizar por el departamento de Control de Calidad.

**Contenido:**

Funciones del Departamento de Control de Calidad y su relación con otros departamentos de sistema industrial. Establecimiento de un programa de control de calidad en la industria alimentaria. Predicción de calidad. Auditorias de calidad. Circulos de calidad.

**UNIDAD III MUESTREO DE ACEPTACION E INSPECCION**

**Objetivos específicos:**

Al finalizar esta unidad, los alumnos :

- Describirán los fundamentos del muestreo industrial y la importancia de su adecuada aplicación.

**Contenido:**

Introducción. Definición de términos utilizados en muestreo. Factores que influyen en la derivación de un plan de muestreo. Atributos y variables a granel y sublotes. Muestreo continuo: Tablas mas comunes de planes de muestreo industrial Military Standards 105-D. Departamento de Agricultura U.S.A. Dodge y Roming 414. Derivación de planes de muestreo por atributos y por variables.

**UNIDAD IV NORMALIZACION**

**Objetivos específicos:**

Al finalizar esta unidad, los alumnos :

- Describirán la importancia del establecimiento de normas en alimentos y su aplicación.

Contenido:

Introducción ¿Qué es una norma? Desarrollo de normas para productos alimenticios y su aplicación. Tipos de normas. Organismos nacionales e internacionales involucrados en normalizar productos alimenticios.

UNIDAD V REGISTRO , REPORTE DE CALIDAD Y GRAFICOS DE CONTROL

Objetivos específicos:

Al finalizar esta unidad, los alumnos :

- Establecerán la importancia de una adecuada forma de registro de los factores de calidad de un producto en la industria de alimentos.

Contenido:

Introducción. Formas de inspección. Consideraciones preliminares para establecer un gráfico de control. Construcción de cartas de control por variables y atributos.

BIBLIOGRAFIA

Hersch Doerfer S.M. Quality Control in the food industry Ed. Academic Press Vol. 1, 2 y 3. (1986)

Kramer A. y Twigg A. Bernard Quality Control for the food Industry Ed. AVI Publishing Newport Conn Vol. 1 y 2 (1970)

APOYOS DIDACTICOS

Pizarrón. Rotafolio. Proyector de acetatos.

PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Se aplican principalmente las técnicas de exposición con preguntas, resolución y discusión de problemas en grupos pequeños.

EVALUACION

Exámenes parciales y un examen final. Participación en clase y resolución de problemas. Seminarios.

PROGRAMA ELABORADO POR : M.C. JUANITA GONZALEZ QUINTANILLA