

GENERALIDADES DEL CURSO

Curso: AE-3105 GESTIÓN DE CALIDAD I.
Ciclo: I ciclo del 2007
Créditos: 2 créditos
Horario del curso: Lunes de 9:00 a.m. a 11:50 a.m. (3 horas).
Profesor: Ing. Luis Arturo Chavarría Blanco, M.B.A..
 Teléfono: 363-7736. Mail: achavarría@aproimsa.com

OBJETIVOS

Objetivo general

Proveer al estudiante conocimientos generales sobre las temáticas de Normalización y Calidad, que les permita promover el establecimiento de Sistemas de Gestión y mejora continua, en empresas agroalimentarias.

Objetivos específicos

- a. Conocer la importancia de los procesos de normalización.
- b. Conocer los principios en los que se fundamentan los Sistemas de Gestión.
- c. Entender la importancia de la mejora continua para alcanzar las metas de calidad.

ACTIVIDADES

(Breve descripción de los temas que se impartirán cada semana: Cronograma).

| Semana | Fecha | TEMA | Lectura asignada |
|--------|-------------|--|---|
| 1 | 05 de Marzo | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación del programa del curso. • Introducción al curso. | |
| 2 | 12 de Marzo | <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la gestión de la calidad. • Principios de gestión de la calidad. • Enfoque basado en procesos. | Ref. bibliográfica 2, Capitulo 1 y 2. |
| 3 | 19 de Marzo | <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de gestión de la calidad. • Planificación. • Implementación. | Ref. bibliográfica 2, Capitulo 5 y 6. |
| 4 | 26 de Marzo | <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de Sistemas de Gestión: <ul style="list-style-type: none"> ○ Responsabilidad de la dirección, ○ Recursos humanos, | Elementos de la Norma INTE-ISO 9001:2000. |

Continuación del cronograma.

| Semana | Fecha | TEMA | Lectura asignada |
|--------|-------------|--|---|
| 5 | 02 de Abril | <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de Sistemas de Gestión: <ul style="list-style-type: none"> ○ Planificación de la realización del producto y procesos relacionados con el cliente, ○ Diseño y desarrollo, ○ Compras. | Elementos de la Norma INTE-ISO 9001:2000. |
| 6 | 09 de Abril | <ul style="list-style-type: none"> ○ Feriado por Semana Santa. | — |
| 7 | 16 de Abril | <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de Sistemas de Gestión: <ul style="list-style-type: none"> ○ Producción y prestación del servicio, ○ Medición, ○ Control del producto no conforme, ○ Análisis de datos, • Mejora Continua. • Entrega del avance del proyecto. | Elementos de la Norma INTE-ISO 9001:2000. |
| 8 | 23 de Abril | <ul style="list-style-type: none"> • Documentación de los sistemas de gestión. | La Norma INTE 10013:2001. |

| | | | |
|----|-------------|--|-------------------------------|
| 9 | 30 de Abril | • EXAMEN PARCIAL. | |
| 10 | 07 de Mayo | • Sistemas de gestión de Medio Ambiente. | La Norma INTE-ISO 14001:2004. |
| 11 | 14 de Mayo | • Gira. | |
| 12 | 21 de Mayo | • Directrices generales para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en el sector alimentario | La Norma INTE- 02-01-04-03. |
| 13 | 28 de Mayo | • Principios generales de buenas prácticas de manufactura de alimentos. | La Norma INTE- 02-01-03-03. |
| 14 | 04 de Junio | • EUREPGAP: Puntos de control y criterios de cumplimiento | Según protocolo |
| 15 | 11 de Junio | • Directrices para la auditoria de sistemas de gestión. | La Norma INTE-19011:2002 |
| 16 | 18 de Junio | • Entrega y presentación del proyecto final. | |
| 17 | 25 de Junio | • EXAMEN FINAL. | |
| 18 | 02 de Julio | • Entrega de notas | |
| 19 | 09 de Julio | • Examen Ampliación. | |

METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA / APRENDIZAJE

- Exposiciones magistrales con apoyo multimedia.
- Desarrollo de trabajos cortos de investigación y exposición de los temas.
- Giras programadas a empresas agroindustriales, con entrega de informes.
- Desarrollo y exposición de un proyecto.
- Exámenes cortos.
- Examen parcial y final.

EVALUACIÓN

| | |
|----------------------------------|-----|
| Exámenes cortos | 10% |
| Examen parcial | 20% |
| Informe de gira | 10% |
| Trabajos cortos de investigación | 15% |
| Proyecto final | 20% |
| Examen final | 25% |

Nota 1: En caso de que se compruebe copia parcial o total en la realización de cualquiera de los elementos de la evaluación, se aplicará la mayor sanción que permita el Reglamento de la Universidad de Costa Rica, perdiendo el estudiante automáticamente el curso.

Nota 2: Los exámenes cortos son sin aviso, se basan sobre la materia vista en clase o sobre las lecturas asignadas según cronograma. Estas pruebas no se repondrán y se podrán realizar en cualquier momento durante el desarrollo de la clase

Nota 3: El detalle de: los trabajos cortos de investigación, la gira programada y el proyecto final, se indicarán y durante el desarrollo del curso.

Nota 4: La asistencia a la gira programa es obligatoria, por lo que el estudiante firmará la lista de asistencia. La ausencia implica la pérdida automática del puntaje asignado a la presentación del respectivo informe.

Nota 5: Todo trabajo debe entregarse impreso.

Nota 6: Toda presentación oral, debe ser realizada el día y hora asignado.

BIBLIOGRAFÍA

1. FAO. Las normas sociales y ambientales, la certificación y el etiquetado de cultivos comerciales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, 2004.
2. Ivancevich, Johnny; Lorenzi, P; M Skinner, S; Crosby. Gestión Calidad y Competitividad. McGraw-Hill/Interamericana de España S.A,

1997.

3. Omachonu, Vincent K. y Ross, Joel E.. Principios de la Calidad Total. Editorial Diana, México, 1995.
4. Senlle, Andrés. ISO 9000-2000 Calidad y Excelencia. Ediciones Gestión 2000 S.A., Barcelona, 2001.
5. INTE-ISO 9001:2000. Sistemas de gestión de la calidad – Requisitos.
6. INTE-ISO 14001:2004. Sistemas de gestión ambiental – Requisitos con orientación de uso.
7. INTE-ISO 9000:2005. Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario.
8. INTE-ISO 10013:2001: Directrices para la documentación de sistemas de gestión de la calidad.
9. INTE 02-01-04-03. Directrices generales para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el sector alimentario.
10. INTE-ISO 19011:2002. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.