

Curso: Administración de Sistemas de Calidad

Sigla: AQ-0040

Horas: 4 teoría

Créditos: 3

Requisitos: AQ.0030

Descripción:

Formar al estudiante en las técnicas y modelos para el control y mejoramiento de la calidad en una empresa. Además conocer los elementos que caracterizan una cultura empresarial de excelencia y de búsqueda permanente de mejora de procesos, para lograr competitividad de clase internacional.

Además es un curso que da a conocer los medios que permiten establecer una cultura que incentiva la calidad y la proyección a futuro en todos los niveles de la organización.

Contenido: (Primera parte)

Conceptos básicos:

1. Concepto moderno de calidad
2. La calidad como estrategia competitiva: Planificación estratégica de la calidad.
3. Organización para la calidad: El comité ejecutivo de calidad y equipos de mejora.
4. Liderazgo, esquemas participativos y calidad. Círculos de calidad.
5. Aseguramiento de la calidad
6. Administración y motivación del recurso humano
7. Principios de administración Japones y gerencia de calidad.

Enfoques y etapas de la calidad:

1. Epoca artesanal: relación artesano cliente.
2. Epoca industrial: calidad mediante inspección
3. Epoca industrial: control estadístico de la calidad
4. Epoca industrial: aseguramiento de la calidad
5. La era de la información: calidad como estrategia competitiva

Competitividad, el cliente y la calidad. Modelos de calidad.

1. La competencia: en el mercado, por el mercado y por referencia.
2. Modelo de Porter de las 5 fuerzas de la competencia.
3. El triángulo estratégico de Ohmae.
4. Los costos de la calidad
5. La calidad una estrategia para sobrevivir.

La reingeniería como herramienta de mejora de procesos

1. La mejora discontinua: su fundamento y aplicación.
2. Los procesos y el rediseño de procesos.

Contenido: (Segunda parte)

Gestión para el mejoramiento de la calidad: Programa de las 5 S

Herramientas basicas para el análisis de datos.

Sistemas de Calidad.

1. Familia de las normas ISO 9000:2000
2. Sistema Nacional de la Calidad (Ley 8279)
3. Control Metrológico
6. Auditorias del Sistema de Calidad.
7. Requisitos Generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración (Norma INTE-ISO/IEC 17025:2000)

Metodología de trabajo:

Aplicación de trabajos teóricos y prácticos a los estudiantes. Es deber de los estudiantes traer leído el o los capítulos establecidos para cada clase. Habrá exámenes cortos y tareas.

Evaluación:

▪ PARCIALES	45%
▪ TRABAJO EN CLASE	20%
▪ QUICES	10%
▪ TAREAS e INVESTIGACIÓN	25%

Bibliografía:

1. Dale Barrie. **Los costos de la Calidad.** Editorial Iberoamericana, México, 1993.
2. Duncan, Achenson J. **Quality Control and industrial statistics.** 4th edición. Editorial Richard D, Illinois, 1974.
3. I.T.E.S.M. ⁹ **Ideas actuales sobre Control Total de Calidad.** Monterrey
4. México
5. Ishikawa, Kaoru. **Control Total de Calidad: Siete pasos para la Promoción.**
6. Juran, Joseph. **Planificación y análisis de calidad.** Editorial Reverté, Barcelona. 1981.
7. Manganeli-Klein. **Manual de Reingeniería.** Editorial Norma.

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
SEDE DE OCCIDENTE
RECINTO DE GRECIA
FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA PARA SALUD AMBIENTAL
(MB 02000)

I CICLO 2004

PROFESOR : Dr. Fredy Jackson Paniagua, M.Q.C.

OBJETIVO GENERAL

Brindar los conocimientos básicos sobre las principales características estructurales y fisiológicas de los microorganismos, y su interacción con los seres humanos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Revisar las principales características estructurales y fisiológicas de los diferentes grupos de microorganismos.

Evaluar el efecto de los microorganismos sobre la salud pública.

Estudiar la metodología utilizada para el aislamiento e identificación de los microorganismos.

Discutir la importancia de los diferentes microorganismos encontrados en los alimentos y aguas.

Analizar los principios básicos del control físico y químico de los microorganismos.

CONTENIDOS

FECHA

TEMAS

MARZO

Lunes 1

Introducción al curso. Reseña histórica de la Microbiología

Lunes 8

Omnipresencia e importancia de los microorganismos

Lunes 15

El microscopio. Estructuras bacterianas y su función

Lunes 22

Nutrición, crecimiento y reproducción de microorganismos

Lunes 29

I EXAMEN PARCIAL

ABRIL

Lunes 5

SEMANA SANTA

Lunes 12

Generalidades de protozoarios, hongos y virus

Lunes 19

Relaciones hospedero-parásito. Nociones de inmunidad.

Lunes 26

SEMANA UNIVERSITARIA

MAYO

Lunes 3

Mecanismos de transmisión de enfermedades

Lunes 10

Infecciones microbianas

Lunes 17

II EXAMEN PARCIAL

Lunes 24

Enfermedades transmitidas por aguas y alimentos

Lunes 31

Control de microorganismos

JUNIO

Lunes 7

SEMINARIOS

Lunes 14

III EXAMEN PARCIAL

Lunes 21

EXAMEN FINAL

I 2004

Evaluación

La nota final del curso Comprenderá :

I Examen Parcial	20%
II Examen Parcial	20%
III Examen Parcial	20%
Seminario	10%
Examen Final	30%

Para aprobar el curso se requiere obtener una nota final igual o superior a 7,0 .Si la nota final del curso estuviese entre 6,0 y 7,0 , el estudiante tendrá derecho a un único Examen de Ampliación, el cual consistirá en una prueba escrita abarcando toda la materia del curso .El estudiante que obtenga en el Examen de Ampliación una nota de 7,0 o superior tendrá una nota final de 7,0 .

En todo caso se respetarán y se seguirán las disposiciones del reglamento de Régimen Académico Estudiantil vigente.

Libros de consulta

Frazier, W. C Microbiología de los alimentos. 2º edición. Editorial Acribia, Zaragoza (España).1981.

García, V. Introducción a la Microbiología. 1995.Editorial UNED, Costa Rica.

Jawez, E. Meinick, J. y Adelberg, E. Microbiología Médica . 15º edición.1995. El Manual Moderno, México.

Pelczae, M. J.,Chan, E. C. S y krieg, N. R. Microbiology. Concepts and Applications. 1993. Mc Graw-Hijll, New York.

Rodríguez, E. , Hernández, F. , Gamboa, M., García, J. y Fernández , B. Bacteriología General . Manual de Laboratorio. 1º Edición. 2000. Universidad de Costa Rica