



# UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

## TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

Sigla : <b>ASC000</b>	Sigla Carrera: <b>CDA</b>	Hr. Teóricas semana : <b>3</b>
Asignatura : <b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</b>		Hr. Prácticas semana : <b>0</b>
Requisito(s): <b>Administración</b>		Hr. Total semana : <b>3</b>
<b>OBJETIVO(s)</b> Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:		
1. Utilizar los métodos estandarizados para informar valores experimentales, y posteriormente interpretar y evaluar dichos datos.		
2. Aplicar métodos estadísticos y normas chilenas en la selección de muestras, límites, de inspección, y control estadístico de calidad de un proceso productivo en serie		
<b>CONTENIDOS:</b>		
1. <b>Introducción.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Concepto del aseguramiento de calidad. Aplicaciones del aseguramiento de calidad. Terminología más común en aseguramiento de calidad</li></ul>		
2. <b>Estadística básica aplicada.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Concepto de estadística. Distribución de frecuencias. Representación de datos. Tablas de frecuencias. Medidas de tendencia central. Medidas de dispersión. Análisis de una muestra estratificada</li></ul>		
3. <b>Espacios de probabilidad.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Concepto de probabilidad. Sucesos y operaciones. Medida de probabilidad. Probabilidad condicional. Independencia probabilística. Variables aleatorias discretas. Variables aleatorias continuas</li></ul>		
4. <b>Carta de control por variables.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Proceso de fabricación bajo control. Carta de control para la medida aritmética. Carta de control para la desviación estándar. Construcción de gráficos X y R. Carta de control U (universo)</li></ul>		
5. <b>Carta de control por atributos.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Carta de control para la fracción defectuosa, p. Carta de control para el número de defectuosos, n. Carta de control para el número de defectos, c. Carta de control para el número de defectos por unidad, u.</li></ul>		
6. <b>Extracción de muestras y planes de muestreo, tablas de inspección.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Uso de la Norma Chilena de control de calidad</li></ul>		
7. <b>Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Análisis de casos prácticos</li></ul>		
<b>METODOLOGIA DE TRABAJO:</b>		
Expositivas con apoyo de medios audiovisuales y desarrollo de trabajos de investigación individuales o grupales. Visitas industriales		
<b>EVALUACIÓN:</b>		
Certámenes escritos y un trabajo de investigación		
<b>BIBLIOGRAFIA:</b>		
1. <b>INN.</b> "Normas Chilenas de Control de Calidad". INN. 1999.		
2. <b>FETTER R.</b> "Sistemas de Control de Calidad". Edit. Ateneo. Barcelona. 1990		
3. <b>SÁNCHEZ A.</b> "La Inspección y el Control de Calidad". Edit. Limusa. México. 1995.		
<b>Elaborado por :</b>	Rafael Solar Arcos – Miguel Zazopulos Garay	
<b>Aprobado por :</b>	Consejo Normativo de Sedes, julio de 2004	
<b>Actualizado por :</b>		
<b>Observaciones :</b>		