

PRIMERA EVALUACIÓN

MATERIA: CONTROL DE CALIDAD

FECHA: 10 DE DICIEMBRE DEL 2010

NOMBRE: _____

1. Tomando el producto que están desarrollando en la materia tecnología de alimentos IV o para los que no vean la materia un enlatado de carne de cangrejo, ponga 2 atributos cuantitativos, 2 ocultos y 2 sensoriales. Los ejemplos tienen que ser específicos y que se destaquen en el producto. 4 pts
2. Mencione las 5 razones del uso de los diagramas de control. 5 pts
3. Mencione 3 diferencias claras que existen entre Calidad Total y Reingeniería 3 pts
4. Cuáles son los organismos que conforman la Comisión Internacional del CODEX Alimentario. No ponga abreviatura sino los nombres. 2 pts

5. LLENE LOS ESPACIOS EN BLANCO CON LA RESPUESTA CORRECTA (1 PTO C/U)

1. Para que la técnica de tormenta de ideas sea efectiva debe cumplir 3 requisitos que son: _____, _____ y _____
2. Las letras ISO de las normas, significan: _____
3. De la clasificación de la inspección técnica por la influencia sobre la producción controlada contamos con 2 tipos: _____ y _____
4. Los defectos genético-fisiológico puede ser de 3 tipos _____, _____ y _____
5. Cuáles son los compuestos que pueden hacer decrecer la sensibilidad olfatoria: _____, _____ y _____.
6. El control del proceso se basa en dos suposiciones que son: _____

7. El nombre de la condición por la que no se perciben los olores se llama _____

2. RESUELVA

1. Supóngase que se toman 175 muestras de 134 cada 6 horas. El porcentaje de las muestras con defecto de 20 muestras ha sido el siguiente: 0.8, 0.9, 1.1, 1.9, 0.9, 0.6, 1.2, 0.6, 1.0, 0.7, 1.4, 0.8, 0.9, 1.2, 1.3, 0.8, 0.6, 0.7, 0.8, 1.5. Establezca el valor de la línea central y de los límites de control superior e inferior para una gráfica de control. Presente los cálculos realizados. Realice el gráfico respectivo. 5 pts

2. si tengo una empresa que elabora leche líquida en envase aséptico y encuentra que su producto final presenta una coloración crema. Se pide al círculo de calidad de la empresa que analice mediante el diagrama de Ishikawa y se llegue a la conclusión respectiva. Ud forma parte de dicho equipo. Presente los resultados del grupo con una conclusión muy profesional. 7 pts

3. En una empresa de enlatados de calamar se presentan los siguientes defectos:

NOTA: En el paréntesis se coloca la frecuencia de aparición del defecto

- Latas con un espacio de cabeza menor que el límite de control establecido (15)
- Latas en cuyo contenido existen materias que se asemejan a vidrios (32)
- El calamar presenta una textura cauchosa (25)
- Latas abolladas (3)
- Latas con mal pego de etiquetas (2)

La gerencia solicita a usted como jefe de control de calidad realice el análisis de Pareto y exponga la conclusión mencionando las soluciones técnicas adecuadas.

7 pts