



Fecha Aprobación:
15/09/2014

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

ESCUELA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

Sílabo

1. Datos generales

Materia: GESTIÓN DE CALIDAD

Código: CTE0129

Créditos: 4

Nivel: 9

Paralelo: AL2 A9

Eje de formación: PROFESIONAL

Periodo lectivo: PERIODO SEP/2014 - FEB/2015

Total de horas: 64

Profesor: BRIONES GARCÍA MIRIAM MARGOTH

Correo electrónico: mbriones@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

CTE0095 ESTADÍSTICA

2. Descripción y objetivos de la materia

Esta asignatura capacita al futuro Ingeniero en Alimentos sobre el manejo de herramientas que le permitirán desarrollar una cultura de trabajo en equipo y garantizar la calidad de los productos o servicios mediante el control de los procesos productivos desde la calificación de proveedores hasta el servicio post venta.

La asignatura inicia con el estudio de la evolución de la calidad, sus conceptos básicos y fundamentos. Se centra en la utilización de herramientas para la mejora continua y el análisis de la estructura del sistema de gestión de calidad ISO 9000, BPA, POES, BPM, HACCP y FSSC 22000. Posteriormente se proporciona al estudiante las bases para la gestión de los costos de calidad, trazabilidad y evaluación de los sistemas de calidad. Se complementa su formación con la ejemplificación de casos relacionados a la industria alimentaria y una visita de observación.

Sistemas de Calidad complementa y articula conocimientos con asignaturas como Estadística, Administración Empresarial y Gestión Empresarial.

3. Contenidos

1. INTRODUCCION A LA GESTION DE LA CALIDAD

- 1.1. Introducción (1 horas)
- 1.2. Evolución de la calidad (1 horas)
- 1.3. Definiciones de calidad (1 horas)
- 1.4. El líder frente a un SGC (1 horas)

2. CONCEPTOS IMPORTANTES EN CALIDAD

- 2.1. Los tres niveles de la calidad: Sistemas, Procesos y Productos. (2 horas)
- 2.2. Competitividad y mejora de la Calidad. (1 horas)
- 2.3. Calidad y Productividad. (1 horas)
- 2.4. El análisis FODA frente a un SGC (1 horas)
- 2.5. Ciclo PVHA ¿ Mejora Continua. (1 horas)

3. HERRAMIENTAS DE MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD

- 3.1. Estadística descriptiva: la calidad y la variabilidad. (2 horas)
- 3.2. Las 7 herramientas básicas de la Calidad. (10 horas)
- 3.3. Proceso esbelto y metodología de las 9S. (2 horas)
- 3.4. El enfoque Six Sigma. (2 horas)

4. SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD

- 4.1. Requisitos al sistema. (1 horas)
- 4.2. Normalización. (1 horas)
- 4.3. Certificación. (1 horas)
- 4.4. Acreditación. (1 horas)
- 4.5. Norma ISO 9001:2008 (4 horas)
- 4.6. Sistemas Integrados de Gestión. (1 horas)
- 4.7. Correspondencia entre ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 y OHSAS 18001 (1 horas)

5. SISTEMA DE GESTIÓN DE COSTOS DE LA CALIDAD

- 5.1. Concepto de costo de la calidad. (1 horas)
- 5.2. Clases de costos (1 horas)
- 5.3. Indicadores. (1 horas)
- 5.4. Efecto sobre el punto de equilibrio. (1 horas)
- 6.3. Buenas Prácticas de Manufactura (4 horas)

6. CALIDAD ALIMENTARIA. BUENAS PRÁCTICAS

- 6.1. Buenas Prácticas Agrícolas (2 horas)
- 6.2. Procesos estandarizados de sanitización (2 horas)
- 6.4. Normativa nacional e internacional (2 horas)

7. SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD

- 7.1. Plan HACCP. Principios. Puntos básicos. Árbol de decisiones (4 horas)
- 7.2. FSSC 22000 (4 horas)

8. SISTEMA DE GESTION DE TRAZABILIDAD

- 8.1. Definición y objetivos de la trazabilidad. (1 horas)
- 8.2. Ventajas y alcance de la trazabilidad. (1 horas)
- 8.3. Tipos de trazabilidad. (1 horas)
- 8.4. Características de un sistema de trazabilidad. (1 horas)
- 8.5. Recuperación del producto en el mercado. (1 horas)
- 8.6. Legislación sobre trazabilidad (1 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

<i>Resultado de aprendizaje de la materia</i>	<i>Evidencias</i>
aq. Liderar grupos de trabajo de acuerdo a la temática: gestión de talento humano, proyectos, seguridad y riesgos en el trabajo, emprendimiento, gestión de calidad. - - Promover y liderar el trabajo en equipo y la comunicación eficiente.	- Resolución de ejercicios, casos y otros
bc. Aplicar sistemas de mejora y gestión continua de calidad e inocuidad. - - Aplicar el ciclo del mejoramiento continuo para la identificación, evaluación, selección y solución de problemas relacionados con la calidad e inocuidad de productos y servicios. - - Utilizar herramientas para la gestión de la mejora continua, los costos de calidad, trazabilidad, inocuidad y evaluación de los sistemas de calidad desde la calificación de proveedores hasta el servicio posventa.	- Evaluación escrita - Resolución de ejercicios, casos y otros - Resolución de ejercicios, casos y otros
bd. Prevenir y combatir las ETA, mediante la aplicación y ejecución de normas de sanidad nacional e internacional. - - Conocer la estructura del sistema de gestión de calidad e inocuidad (BPM, HACCP, ISO 9000, FSSC 22000). - - Conocer la normativa nacional e internacional utilizada para garantizar la calidad de los productos o servicios.	- Reactivos - Investigaciones - Evaluación escrita

Desglose de Evaluación

Evidencia	Descripción Evidencia	Contenidos Sílabo Evaluar	Aporte	Calificación	Fch.Aproximada
Resolución de ejercicios, casos y otros	Documentos de los ejercicios realizados dentro del aula.	Capítulo 1 y 2	APORTE I	5,00	13 de octubre de 2014
Evaluación escrita	Prueba escrita conceptual	Capítulo 1 y 2	APORTE I	5,00	22 de octubre de 2014
Resolución de ejercicios, casos y otros	Documentos de los ejercicios realizados dentro del aula.	Capítulo 3	APORTE II	5,00	Hasta 10 de noviembre
Evaluación escrita	Prueba	Capítulos 3, 4 y 5	APORTE II	5,00	3 de diciembre de 2014
Investigaciones	Documento digital de la exposición	Capítulos 6, 7 y 8	APORTE III	5,00	19 de enero de 2015
Reactivos	Documento de evaluación	Capítulos 6, 7 y 8	APORTE III	5,00	19 de enero de 2015
Reactivos	Documento de evaluación	Toda la materia	EXAMEN FINAL	20,00	26 de enero de 2015

Metodología

Se facilitarán las bases conceptuales y metodológicas necesarias para que, mediante ejercicios de aplicación dentro y fuera del aula, los estudiantes se familiaricen con las herramientas y la normativa utilizada en la industria de alimentos a fin de garantizar la mejora continua y la inocuidad de los alimentos.

Criterios de Evaluación

En todos los trabajos escritos se evaluará la ortografía, la redacción, la coherencia y la ausencia de copia textual.

En los trabajos tanto escritos como orales se evaluará la pertinencia, el nivel académico de la información, el esfuerzo, el trabajo en equipo, la presentación y, mediante el análisis de casos reales, la coherencia y el refuerzo de los contenidos.

Se valorará la participación activa de los alumnos durante las clases presenciales mediante evaluaciones conceptuales, análisis y discusión de lectura, ejercicios escogidos y trabajos en grupo.

Tanto en las pruebas como en el examen final se evaluará el conocimiento conceptual del estudiante según la adecuada argumentación a preguntas de razonamiento.

5. Textos y otras referencias

Libros

BIBLIOGRAFÍA BASE

- AMERICAN NATIONAL ESTANDAR.(2008). Quality Management Systems-Requirements. ANS/ISO/ASQ(E) Q9001-2008.. Proporcionado por la profesora.
- CANTU, JURAN, KOONTZ, WEIHRICH, LEPELEY, GUTIERREZ.(2005). Calidad para la Globalización. México: McGraw-Hill. Biblioteca UDA. UDA-BG 64812.
- GUTIERREZ PULIDO Humberto.(2005). Calidad Total y Productividad. México: McGraw-Hill. Proporcionado por la profesora.

Web

BIBLIOGRAFÍA APOYO

- International Food Standars. Obtenido de www.codexalimentarius.org: <http://www.codexalimentarius.org>..
- Ministerio de Salud Pública Ecuador. Obtenido de www.salud.gob.ec: www.salud.gob.ec/gaceta-epidemiologica-ecuador-sive-alerta-2013/.
- FAO. Obtenido de www.fda.gov: <http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/EnEspañol/default.htm>.
- Consumer. Obtenido de www.consumer.es: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria>.

Software

BIBLIOGRAFÍA BASE

-

Docente

Director Junta

Fecha Aprobación: **15/09/2014**

APROBADO