



Fecha Aprobación:
07/03/2016

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

ESCUELA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

Sílabo

1. Datos generales

Materia: GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD

Código: CTE0420

Créditos: 4

Nivel: 8

Paralelo: A8 AL2

Eje de formación: PROFESIONAL

Periodo lectivo: PERIODO MAR/2016 - JUL/2016

Total de horas: 64

Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA

Correo electrónico: lgonzalez@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

NO TIENE

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

01. Gestión de la Calidad

- 01.01. Introducción a la gestión moderna de la calidad (2 horas)
- 01.02. La calidad y su relación con la cultura y organización de la empresa (1 horas)
- 01.03. La calidad y el cliente (1 horas)
- 01.04. Gestión por procesos (4 horas)
- 01.05. Costes de la calidad (4 horas)
- 01.06. Sistemas de la calidad en la industria alimentaria (2 horas)

02. Herramientas de la calidad

- 02.01. Diagrama de Ishikawa (2 horas)
- 02.02. Five Whys (2 horas)
- 02.03. Diagrama de Pareto (2 horas)
- 02.04. Diagrama de control de proceso (2 horas)
- 02.05. Gráficos de control de procesos (2 horas)
- 02.06. Técnicas de Taguchi (2 horas)
- 02.07. QFD: Despliegue de la función de calidad (2 horas)

03. Calidad alimentaria

- 03.01. Requisitos de instalaciones y equipos (2 horas)
- 03.02. Requisitos higiénicos de fabricación (2 horas)
- 03.03. Control de operaciones (2 horas)
- 03.04. Procedimientos operativos estandarizados de sanitación (2 horas)
- 03.05. Documentos y registros (2 horas)
- 03.06. Trazabilidad (2 horas)

04. Sistemas de aseguramiento de la calidad

- 04.01. Introducción y generalidades (2 horas)
- 04.02. Estructura y desarrollo de la implementación (2 horas)
- 04.03. Plan HACCP (8 horas)
- 04.04. Control y verificación del sistema (2 horas)

05. Normativa de la calidad e inocuidad

- 05.01. ISO 9001 (2 horas)
- 05.02. ISO 22000 (2 horas)
- 05.03. Correspondencia ISO 9001 e ISO 22000 (2 horas)
- 05.04. Auditorías a los sistemas de gestión de calidad e inocuidad (4 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. <i>- Promover y liderar el trabajo en equipo y la comunicación eficiente.</i>	<i>- Resolución de ejercicios, casos y otros</i>
bc. Aplicar sistemas de mejora y gestión continua de calidad e inocuidad. <i>- 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.</i> <i>- 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.</i>	<i>- Resolución de ejercicios, casos y otros</i> <i>- Investigaciones</i>
bd. Prevenir y combatir las ETA, mediante la aplicación y ejecución de normas de sanidad nacional e internacional. <i>- Conocer la estructura del sistema de gestión de calidad e inocuidad (BPM, HACCP, ISO 9000, FSSC 22000).</i> <i>- Conocer la normativa nacional e internacional utilizada para garantizar la calidad de los productos o servicios.</i>	<i>- Proyectos</i> <i>- Evaluación escrita</i>

Desglose de Evaluación

Evidencia	Descripción Evidencia	Contenidos Sílabo Evaluar	Aporte	Calificación	Fch.Aproximada
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicios N°1	Capítulo 1	APORTE I	5,00	1era. semana de abril
Evaluación escrita	Prueba escrita N°1	Capítulo 1	APORTE I	5,00	2da. semana de abril
Investigaciones	Investigaciones N°1	Capítulo 2	APORTE II	3,00	3era. semana de abril
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicios N°2	Capítulo 2	APORTE II	2,00	4ta. semana de abril
Evaluación escrita	Prueba escrita N°2	Capítulo 2 y 3	APORTE II	5,00	3era. semana de mayo
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicios N°3	Capítulo 4	APORTE III	5,00	2da. semana de junio
Evaluación escrita	Prueba escrita N°3	Capítulo 4	APORTE III	5,00	3era. semana de junio
Proyectos	Proyecto final	Toda la materia	EXAMEN FINAL	10,00	semana de exámenes finales
Evaluación escrita	Prueba final	Toda la materia	EXAMEN FINAL	10,00	semana de exámenes finales

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 el nivel de los contenidos, 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 estudiantes durante las clases presenciales mediante evaluaciones conceptuales, análisis y discusión de lectura, ejercicio 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

- Humberto Gutiérrez Pulido.(2014). Calidad y productividad. México: McGraw Hill. Bilioteca de la UDA. UDA-BG69365.

BIBLIOGRAFÍA APOYO

- Camisón, César, et. al..(2006). Gestión de la calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas.

España: Pearson Educación. A través del profesor.

- Mortimore, Sara y Wallace, Carol.(2001). HACCP. Enfoque práctico. España: Acribia. A través del profesor.

Web

BIBLIOGRAFÍA APOYO

- ISO. Obtenido de e-libro: <http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/detail.action?docID=10853476&p00=gesti%C3%B3n+calidad+alimentos>.

- Uresti, Rocío, et. al.. Obtenido de e-libro: <http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/detail.action?docID=10877528&p00=inocuidad+alimentaria>.

Software

BIBLIOGRAFÍA

Docente

Director Junta

Fecha Aprobación: **07/03/2016**

APROBADO