



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD
Código: CTE0420
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2019 a Julio-2019
Profesor: BRIONES GARCÍA MIRIAM MARGOTH
Correo electrónico: mbriones@uazuay.edu.ec

Nivel: 8

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

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.

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.

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

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

01.01.	Introducción a la gestión moderna de la calidad
01.02.	La calidad y su relación con la cultura y organización de la empresa
01.03.	La calidad y el cliente
01.04.	Gestión por procesos
01.05.	Costes de la calidad
01.06.	Sistemas de la calidad en la industria alimentaria
02.01.	Diagrama de Ishikawa
02.02.	Five Whys
02.03.	Diagrama de Pareto
02.04.	Diagrama de control de proceso

02.05.	Gráficos de control de procesos
02.06.	Técnicas de Taguchi
02.07.	QFD: Despliegue de la función de calidad
03.01.	Requisitos de instalaciones y equipos
03.02.	Requisitos higiénicos de fabricación
03.03.	Control de operaciones
03.04.	Procedimientos operativos estandarizados de sanitación
03.05.	Documentos y registros
03.06.	Trazabilidad
04.01.	Introducción y generalidades
04.02.	Estructura y desarrollo de la implementación
04.03.	Plan HACCP
04.04.	Control y verificación del sistema
05.01.	ISO 9001
05.02.	ISO 22000
05.03.	Correspondencia ISO 9001 e ISO 22000
05.04.	Auditorías a los sistemas de gestión de calidad e inocuidad

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos
-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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos
-Resolución de ejercicios, casos y otros

-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
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos
-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).

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos
-Resolución de ejercicios, casos y otros

-Conocer la normativa nacional e internacional utilizada para garantizar la calidad de los productos o servicios.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos
-Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	Evaluación conceptual.	Gestión de la Calidad, Herramientas de la calidad	APORTE 1	5	Semana: 3 (25-MAR-19 al 30-MAR-19)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicios de aplicación. Herramientas estadísticas	Herramientas de la calidad	APORTE 1	5	Semana: 6 (15-ABR-19 al 18-ABR-19)
Evaluación escrita	Aplicación de herramientas de calidad	Calidad alimentaria, Herramientas de la calidad	APORTE 2	5	Semana: 8 (29-ABR-19 al 02-MAY-19)
Investigaciones	Trabajo en equipos de investigación y exposición	Sistemas de aseguramiento de la calidad	APORTE 2	5	Semana: 11 (20-MAY-19 al 23-MAY-19)
Evaluación escrita	Evaluación conceptual	Normativa de la calidad e inocuidad, Sistemas de aseguramiento de la calidad	APORTE 3	5	Semana: 13 (03-JUN-19 al 08-JUN-19)
Proyectos	Proyectos aplicados a casos reales	Normativa de la calidad e inocuidad, Sistemas de aseguramiento de la calidad	APORTE 3	5	Semana: 16 (24-JUN-19 al 28-JUN-19)
Evaluación escrita	Evaluación conceptual y aplicación de casos prácticos	Calidad alimentaria, Gestión de la Calidad, Herramientas de la calidad, Normativa de la calidad e inocuidad, Sistemas de aseguramiento de la calidad	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (30-06-2019 al 13-07-2019)
Evaluación escrita	Evaluación conceptual y aplicación a casos prácticos	Calidad alimentaria, Gestión de la Calidad, Herramientas de la calidad, Normativa de la calidad e inocuidad, Sistemas de aseguramiento de la calidad	SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Humberto Gutiérrez Pulido	McGraw Hill	Calidad y productividad	2014	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **06/03/2019**

Estado: **Aprobado**