



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS
Código: IALI804
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2022 a Agosto-2022
Profesor: BRIONES GARCÍA MIRIAM MARGOTH
Correo electrónico: mbriones@uazuay.edu.ec

Nivel: 8

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 72		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
48	0		72	120

Prerrequisitos:

Código: CYT0005 Materia: ESTADÍSTICA

2. Descripción y objetivos de la materia

Actualmente disponemos de varios Sistemas de Gestión para mejorar el desempeño de una empresa u organización en los ámbitos de la calidad, del medio ambiente y de la prevención de riesgos laborales.

La similitud estructural de estos Sistemas de Gestión nos brinda la oportunidad de integrar sus normas para mejorar de manera continua la productividad y eficiencia de los procesos, reducir el impacto en el entorno y minimizar riesgos laborales en las empresas u organizaciones.

El objetivo de la materia Sistemas Integrados de Gestión HSEQ (Health, Safety, Environment and Quality) es facilitar a los estudiantes, en forma integrada, conceptos, herramientas, metodologías y fundamentos basados en las normas internacionales de gestión de calidad ISO 9001, medio ambiente ISO 14001 y seguridad y salud ocupacional OHSAS 18001 y la nueva norma de riesgos ISO 45001.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible



4. Contenidos

1.2	Beneficios de la integración de los Sistemas de Gestión
1.3	Referencias Normativas
1.4	Términos y definiciones
1.5	Integración de los sistemas de gestión
1.5.1	Procesos comunes a los tres sistemas de gestión
1.1000000000 000001	Objetivos y campos de aplicación
2.1	Fundamentos de los Sistemas de Gestión de la Calidad. Norma ISO 9001
2.4	Costos de la calidad

2.5	Mejoramiento continuo
2.6	Herramientas para la optimización de procesos
2.6.1	Diagramas de flujo
2.6.2	Diagrama causa efecto
2.6.3	Análisis de Pareto
2.6.4	Histogramas
2.6.5	Diagramas de dispersión
2.6.6	Cartas de control por variables y por atributos
2.2000000000 000002	La calidad y su relación con la cultura y organización de la empresa
2.2999999999 999998	Gestión por procesos y productividad
3.1	Fundamentos de los Sistemas de Gestión Ambiental. Norma ISO 14001
3.2	Empleo verde
3.3	Producción sostenible de alimentos
3.4	Cambio climático
3.5	Gestión de residuos
3.6	Energías renovables
3.7	Logística inversa
4.2	Estructura de la Norma OHSAS 18001 e ISO 45001
4.3	Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles
4.5	Seguimiento y medición
4.4000000000 000004	Preparación y respuesta ante emergencias

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

aa. Controla la calidad e inocuidad de procesos productivos alimentarios mediante técnicas de análisis y sistemas de gestión.

Evidencias

-Aplica la normativa nacional e internacional relacionada con la gestión de calidad alimentaria, ambiental y laboral.

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

-Aplica las herramientas de control estadístico de calidad para el mejoramiento de procesos de producción y de servicios.

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

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	Evaluación conceptual.	Sistemas integrados de gestión	APORTE	5	Semana: 3 (04-ABR-22 al 09-ABR-22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Herramientas estadísticas de calidad.	Gestión de Calidad y Productividad	APORTE	5	Semana: 9 (16-MAY-22 al 21-MAY-22)
Investigaciones	Gestión ambiental	Gestión Medioambiental, Gestión de residuos	APORTE	10	Semana: 12 (06-JUN-22 al 11-JUN-22)
Investigaciones	Gestión de seguridad y salud en el trabajo	Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	APORTE	10	Semana: 16 (04-JUL-22 al 09-JUL-22)
Evaluación escrita	Toda la materia	Gestión Medioambiental, Gestión de Calidad y Productividad, Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Gestión de residuos, Sistemas integrados de gestión	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (10-07-2022 al 23-07-2022)
Evaluación escrita	Toda la materia	Gestión Medioambiental, Gestión de Calidad y Productividad, Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Gestión de residuos, Sistemas integrados de gestión	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Los estudiantes participarán de manera individual o en equipos, se realizarán exposiciones, lecturas seleccionadas, ejercicio en clase sobre los Sistemas Integrados de Gestión.	Autónomo
Las clases se desarrollarán de una manera dinámica y participativa. Los temas a impartir son metodológicamente secuenciales y encadenados permitiendo profundizar en los conceptos teóricos y el desarrollo de habilidades mediante la aplicación práctica con estudios de caso o ejercicios de aplicación.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Se evaluará el nivel de investigación, la calidad de contenidos, la calidad de la presentación y la coherencia con los temas tratados.	Autónomo
Se realizará evaluaciones conceptuales sobre los temas impartidos.	Total docencia

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Ruth Ballesteros Gómez. César González Cantón		Una mirada colectiva a los Sistemas Integrados de Gestión	2015	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **18/03/2022**

Estado: **Aprobado**