**UNIVERSIDAD NACIONAL**

** “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**

**“VICERRECTORADO ACADEMICO”**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

|  |
| --- |
| **MODALIDAD NO PRESENCIAL**  **SILABO POR COMPETENCIAS**  **CURSO:**  **GESTIÓN Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD** |

**II. DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **LÍNEA DE CARRERA** | **CONTROL Y SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD** |
| **CURSO** | **GESTION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD** |
| **CODIGO** | **14503** |
| **HORAS** | **2HT + 2HP = 4H** |
| **CRÉDITOS** | **4** |
| **CICLO** | **VIII** |
| **SEMESTRE ACADÉMICO** | **2020 - I** |
| **DOCENTE** | **Mg. LAURA MONTES CARRASCO** |
| **CORREO** | **Lauramontes\_c@hotmail.com** |
| **N° Celular** | **968 385 169** |

**II.- SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

Diseño e implementación del proceso de mejoramiento de la calidad en las organizaciones mediante el uso de herramientas práctica Gestión de aseguramiento. Normas reglamentos y legislación para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad (ISO. 900; 2008, ISO 22000:2005 e ISO (17025:2005 BRC, IFS, Global Gap). Gestión Ambiental (ISO 14001;2004) sus respectivas Auditorias (ISO 19011) y procedimientos de integración (UNE66177:2005). Desarrollar la documentación de un sistema de gestión de calidad y ambiental. Aplicar los criterios del APPC a la Industria Agroalimentaria. Sistemas de Certificación de la Calidad.

**III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **SEMANA** |
| **UNIDAD**  **I**  **UNIDAD**  **I** | Describe la evolución de calidad y diferenciar los conceptos de calidad, calidad total y como se realiza actualmente cada sistema.  Identifica y entiende los conceptos generales de gestión de calidad y certificación a través del tiempo. manejar los principios de calidad su finalidad para el logro de la calidad.    Describe la importancia de los costos de calidad en una empresa, diferenciar la aplicación de acuerdo al desempeño de la Gestión de Calidad en una organización  Conoce los alcances, objetivos y Estructura para diagnóstico e implementación de Proyectos de Mejora Continua. A partir del ciclo PHVA e ISO 9004 sistemas de gestión para mejora continua. | |  | | --- | | Definición de calidad, significado. Los 14 principios de  de Deming, Aspectos generales de gestión de calidad. El desarrollo mundial de la calidad tendencias.  Historia de Gestión de la calidad. Las cuatro eras de la  Calidad a través de: inspección, control de la calidad, y a través de la gestión de calidad total.  . |   *Costo de la calidad. Elementos del costo de la calidad. Análisis de los costos de calidad. Aplicación*  Mejora continua. Fases para el diagnóstico de los procesos. Estructura para la implementación de Proyectos de Mejora. Mediante la aplicación del ciclo PHVA y norma ISO 9004 sistemas de gestión de calidad  Examen | **1-4** |
| **UNIDAD**  **II** | Aplica estrategias de cambio en la organización. Para el buen funcionamiento, reconocer la importancia de contar con un manual de calidad. Trabajo en equipo  Comprende, interpreta y diferencia la norma ISO 9000: 2000 a través de su evolución, características y control de la documentación de los sistemas de gestión de calidad. Fundamentos y vocabulario**.**  Describe los fundamentos teóricos del sistema de gestión Norma ISO 9001-2008. (2015) Lectura ISO 9001:2008. sistemas de gestión de calidad: Requisitos, traducción oficial. Detalles de la Norma, identificar lineamientos y síntesis de los procesos de la gestión de calidad. y relación entre los diversos sistemas de gestión en una empresa  Caracteriza la integración de los diversos Sistema de gestión, aplicando la Norma ISO 9001-2008 (2015), las normas de gestión medio ambiental, y la gestión de seguridad e higiene en el trabajo, OSHAS. como herramienta de mejora continua | Gestión de la Calidad. Usos de Estrategias con respecto a la calidad. Cambio Organizacional. manual de calidad. Trabajo en equipo  Norma ISO 9000:2000 evolución y características estructura y las diferencia entre los sistemas de gestión de calidad, Fundamentos y control de la documentación-Lectura  Sistema de gestión de la calidad. ISO 9001: 2008 (2015), introducción. objetivo Fundamentos, campo de aplicación. responsabilidad de la dirección. gestión de los recursos. realización del producto. medición, análisis y mejor. Límites del Sistema de Gestión de la Calidad, Manual de Calidad. Elabora un cuadro de Control de Documentos y Requisitos basado en el manual de calidad de una empresa  Sistema Integrado de Gestión, Proceso de Implementación Introducción. implantación. Planificación. diseño. Documentación del Sistema. Auditoria de documentación, características, relaciones entre las diversas etapas para la Implementación del SIG.  Examen | **5-8** |
| **UNIDAD**  **III**  **UNIDAD III** | Aplica y reconoce los estándares de desempeño, Y características de calidad, evaluar el proceso, detectar los problemas presentados, determinar e identificar las causas que la originan; diferenciar los tipos de inspección aplicando herramientas de gestión  Describe y aplica los sistemas de calidad mediante el uso de herramientas estadísticas para establecer el control del producto  Reconocer la importancia del manejo de la recolección de datos, Diferenciar los gráficos de control Por variables, y atributos Y control del proceso  Comprende la normatividad que involucran los principios básicos generales de higiene, en la manipulación de alimentos, y aplicación del sistema de prevención HACCP sinónimo de inocuidad para la certificación | Estándares de desempeño, características medición, uso instrumentos de medida. evaluación de un proceso y análisis de problemas de calidad, factores que afectan la calidad; inspección, clasificación, aplicación de un sistema de control  Herramientas básicas para el control de calidad: como recolección de datos, tormenta de ideas. Análisis de Pareto. diagrama de causa efecto.  Herramientas de calidad: aplicación de gráficos de control Por  variables, y atributos control estadístico del proceso  Herramientas de calidad: aplicación de gráficos de control Por  variables, y atributos control estadístico del proceso  Examen | **9- 12** |
| **UNIDAD**  **IV** | Caracteriza e interpreta los diferentes modelos de gestión de calidad, Reconocer y Aplicar procedimientos establecidos en el control de procesos  Analiza, interpreta y elabora un plan para auditar un sistema de calidad evaluando el buen funcionamiento del mismo  Describe y conoce los fundamentos principios y aplicación para garantizar la gestión de calidad de los laboratorios. y Normas de certificación  Establece la importancia de las normas que integran la seguridad alimentaria, Describe sus principios y aplicaciones de acuerdo a su aplicabilidad, | Proceso de implementación del sistema integrado de gestión. Modelos de calidad total, modelo Malcolm Baldrige, modelo Deming. Gestión por procesos, tipos de procesos, control de los procesos  sistema de calidad ISO 90011 auditoria de un sistema de gestión  Sistema de gestión aseguramiento de la calidad ISO 17025, Describe las Normas de certificación y su Clasificación y tipos de certificación  Sistemas de seguridad alimentaria IS0 22000: 2015 Normas Internacionales IFS, BRC.  seminario  Examen | **13- 16** |

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO** |
| 1 | Conoce y Diferencia las etapas de evolución histórica de la calidad. Explica su importancia Aplica los principios de la calidad su administración e implementación |
| 2 | Identifica y entiende la evolución de los conceptos de gestión de calidad y certificación maneja y aplica los principios de calidad entiende su finalidad para el logro de la calidad. |
| 3 | Aplica el análisis de los costos de calidad para conocer el desempeño de la Gestión de Calidad, en una empresa organización en la que realizan el proyecto |
| 4 | Desarrolla y propone la mejora continua en un proceso o actividad Aplica el ciclo PHVA para la mejora. Explica formas del cómo desarrollar una cultura de calidad. Aplica herramientas como parte de la mejora continua |
| 5 | Participa activamente en la formulación de estrategias para promover el cambio organizacional Diferenciar los distintos sistemas de calidad empleados en una empresa |
| 6 | Establece Diferencias entre los sistemas de calidad utilizados en la empresa y forma de integrarse al funcionamiento de la organización**5.3.** |
| 7 | Comprende e Integra los requisitos establecidos en la Norma ISO 9001:2015. Para Poner en marcha (implementar) un nuevo sistema de calidad en una empresa atendiendo los requisitos de la norma ISO 9001‐2008. (2015). |
| 8 | Relaciona los requisitos establecidos de las normas que integran el Sistema Integrado de Gestión. Relaciona los sistemas que aplican la norma ISO 9001‐2008,(2015) con: Gestión medioambiental, y Gestión de la seguridad e higiene en el trabajo OHAS |
| 9 | Reconoce los estándares de desempeño, y características de calidad evalúa el proceso y problemas de calidad determinan e identifican las causas que afectan que los originan; diferencia los tipos de inspección usa herramientas de gestión de calidad |
| 10 | Aplicar herramientas estadísticas a la Gestión de la calidad. Desarrollar habilidad para interpretar las gráficas de control |
| 11 | Analizar los resultados obtenidos con las herramientas estudiadas y determina si el proceso está controlado es estable. |
| 12 | Comprende la necesidad de Los principios generales de higiene, sus beneficios y aplicación del sistema de prevención HACCP como sinónimo de inocuidad |
| 13 | |  | | --- | | Conoce las características de la integración de los diferentes modelos de gestión de la calidad analizar diferentes situaciones, detectar oportunidades de mejora, priorizarlas, plantear soluciones, implementarlas y evaluarlas | |
| 14 | Entiende y Analiza los lineamientos para auditar un sistema de calidad evaluando el buen funcionamiento del mismo |
| 15 | Describir los fundamentos principios y aplicación de la norma, para garantizar la gestión de calidad de los laboratorios, Normas de certificación y Clasificación |
| 16 | Analiza, interpreta y discierne y aplica las normas del sistema de seguridad alimentaria  Alimentaria como garantía de calidad |

**V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA I**: **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA I**: Establece la evolución de la calidad a través del tiempo, describiendo sus características, en relación a sus objetivos, aplicando, procedimientos, diferencia y ordena jerárquicamente las fases del sistema de calidad. Aplica conocimiento para el rediseño y mejora de los productos, a través de la mejora continua siguiendo los lineamientos establecidos | | | | | | | |
|  | **Semana** | **CONTENIDOS** | | | | | **Estrategia**  **didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
|  | **Conceptual** | **Procedimental** | | **Actitudinal** | |
|  | **1** | Importancia, y desarrollo histórico de la calidad su significado y sentido. Los Principios de Deming. Historia de la Gestión de la calidad. El desarrollo de la calidad en la actualidad | Reconoce y diferencia las etapas de aparición de la calidad, sus conceptos y actividades llevadas a cabo durante el desarrollo. | | Desarrolla trabajos grupales para entender la importancia de la calidad. Debate sobre los aspectos de la evolución del sistema de gestión de calidad | | Clase virtual Presentación de silabo expositiva, Uso google net, Trabajo en equipo Lectura de casos. Discusión, Análisis, Presenta. Informe | Identifica, y comprende el concepto de calidad, y la evolución del sistema de calidad. |
| **UNIDAD 1** | **2** | Historia de Gestión de la calidad. Las cuatro eras de la Calidad a través de: inspección, control de la calidad, y a través de la gestión de calidad total. principios de calidad. Seminario | Analiza los inicios del sistema de gestión, principios desarrolladas durante el desarrollo. Discrimina los principios de calidad en basa a la gestión de calidad | | Valora la importancia de la aplicación de del sistema de gestión en una organización. Fomenta el trabajo en equipo utilizando las técnicas de la gestión | | Clase virtual. Expositiva. trabajo en equipo, Uso google net, Trabajo lecturas casos antecedentes de gestión de calidad. Resolución de dudas planteadas Presenta informe | Aplica los principios de gestión de calidad de forma adecuada |
|  | **3** | Costo de la calidad. Elementos del costo de la calidad. Análisis de los costos de calidad. Aplicación | Aplica criterios para optimizar los costos de calidad | | Aplica las técnicas apropiadas para analizar los costos de calidad en una organización | | Clase virtual Expositiva Uso google net, Estudio grupal de casos, Discusión, análisis aplicación foro Resolución de dudas planteadas Iinforme | Aplica el análisis de los costos de calidad para conocer el desempeño de la Gestión de Calidad en la organización |
|  | **4** | Conocer los alcances, y Estructura para el diagnóstico e implementación de Proyectos de Mejora Continua. A partir del ciclo PHVA e ISO 9004 sistemas para mejora continua.  Primer Examen. | Reconoce los aspectos necesarios para implantar la mejora continua en una organización | | Valora la necesidad de aplicar la mejora continua en una organización y fomenta su aplicación | | Clase virtual Expositiva Uso google net, Lectura individual de casos, discusión, análisis foro Resolución de dudas planteadas por los estudiantes Presenta informe | Participa en la decisión de aplicar la mejora continua, en la organización conoce los aspectos necesarios, |
|  |  | **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** | | | | | | |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | | |
|  | Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | | Desarrollo de prácticas e interpretación de lo observado. Aplica procedimientos establecidos. | | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas. integridad en los equipos de trabajo evaluar situaciones de acuerdo a las normas nacionales e internacionales. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD II** | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA II:** Resumir los principales conceptos y aspectos metodológicos relacionados a la gestión de calidad; así como distingue y aplica los conceptos y técnicas de gestión de la calidad a través de los requisitos establecidos en Normas ISO 9001:2015 y su vinculación con el Sistema Integrado de Gestión. | | | | | | | |
| **Semana** | **CONTENIDOS** | | | | **Estrategia**  **didáctica** | | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | | |  | | --- | |  |   **Actitudinal** |
| **1**  **2**  **3**  **4** | La Gestión de la Calidad. Estrategias con respecto a la calidad. familia de normas ISO 9000: evolución características diferencias aspectos de control de la documentación  Cambio Organizacional. Manual de calidad. Trabajo en equipo.  Gestión de calidad mediante la familia de normas ISO 9000: evolución características diferencias aspectos de control de la documentación. Seminario  Modelo de aseguramiento de calidad ISO: 9001-2008: Responsabilidades de la Dirección, Gestión de los recursos, producto, Medición, análisis y mejora certificación. Cambios en la nueva versión ISSO 9001-2015  Sistemas integrados de Gestión: ISO 9001, ISO 14000, OHSAS 18001 Proceso y responsabilidad para la Implementación del SIG: Planificación. Documentación del Sistema. Auditoria documentación principios y relaciones entre las etapas  Segundo Examen. | Recoge y aplica procedimientos, y requisitos para la implementación de gestión de la calidad. Elabora la estructura de un manual de calidad y un listado referido a las normas relacionadas con la ISO 9000:2000  Reconoce y analiza y sintetiza los fundamentos de los SGC de calidad y su implicancia económica en la empresa, utiliza los requisitos establecidos  Reconoce y analiza los fundamentos de los SGC de calidad y su implicancia económica en la empresa, utiliza la norma  Sistemas integrados de Gestión: ISO 9001, ISO 14000, OHSAS 18001 Conoce el Proceso Implementación del SIG: Responsabilidad de la planificación Documentación del Sistema. Auditoria documentación principios y relaciones entre etapas | | Toma conciencia sobre la importancia de promover el cambio organizacional, y Recoge evidencias según. Norma SO 9001:2015  Analiza los cambios de la nueva versión ISSO 9000 – 2008., mediante su participación en la Sesión  Valora la importancia de implementar un sistema de gestión de calidad en la empresa    Relaciona los aspectos que influyen. Indica propuestas para mejoramiento de un proceso en la empresa o institución | Clase virtual Expositiva Uso google net, Estudio individual de casos, discusión, análisis foro Resolución de dudas planteadas por los estudiantes Presenta informe.  Clase expositiva, Uso google net, Taller análisis de lectura. Estudio grupal de la norma discusión. Rresuelve duda del alumno. Presenta informe  Clase expositiva, Uso google net, taller Análisis de lectura. Estudio grupal de la norma discusión. Análisis Resolución de preguntas del alumno.  Clase virtual expositiva, Uso google net, desarrollo de casos grupales, Discusión Análisis de casos. foro. Resuelve dudas de estudiantes. Presenta informe. Seminario. | | Participa activamente en la formulación de estrategias para promover el cambio organizacional. selecciona y valora las lecturas relacionadas a los temas de su formación  Relaciona y sintetiza los fundamentos de los Sistemas de Gestión de calidad y su importancia actual  Integra los requisitos establecidos en la Norma ISO 9001:2015 Pone en marcha un sistema de calidad en una empresa. requisitos de la norma ISO 9001:2008 (2015  Relaciona los procesos para implementación de los sistemas de calidad que aplican la norma ISO 9001‐2015, con la gestión medioambiental ISO‐14001‐2004 y De la seguridad e higiene en el trabajo OHSAS 18001‐2007 |
| **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** | | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | |
| Formula un procedimiento para hacer el planteamiento de solución al problema Intervención oral exposición de temas. Videos (Análisis y síntesis). Evaluación escrita para los saberes del | | | Entrega del desarrollo del segundo avance del proyecto formativo. Desarrolla e interpreta lo observado. explica cómo se realiza la función calidad | | | |  | | --- | | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas elabora i un cuadro comparativo de los sistemas que integran el Sistema Integrado | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  | | --- | --- | | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA III,** Describir el procedimiento para el uso de las herramientas estadísticas que permiten la identificación análisis y  solución de problemas a través de aplicación en un sistema de calidad |  | | | | | | | | | | | |
|  | | **Semana** | | **CONTENIDOS** | | | | | | **Estrategia**  **didáctica** | | **Indicadores de logro de la capacidad** |
|  | | **Conceptual** | **Procedimental** | | **Actitudinal** | | |  | |  |
| **UNIDAD III** | | **1**  **2**  **3**  **4** | | Estándares de desempeño, características de calidad, medición, uso de instrumentos, analiza problemas de calidad, y factores que afectan la calidad; clasificación, y establecimiento de un sistema de control**.**  Herramientas básicas para el control de calidad: recolección y uso de datos tos tormenta de ideas. análisis de Pareto. diagrama de causa efecto. Seminario  Herramientas básicas para el control de calidad: uso de datos, graficas de control por variables y atributos, control del proceso  Comprende la necesidad de Los principios generales de higiene, sus beneficios y aplicación del sistema de prevención HACCP. como sinónimo de inocuidad alimentaria  Tercer Examen | Usa y aplica los estándares con habilidad y destreza para evaluar el comportamiento de los procesos mediante la aplicación de técnicas adecuadas e interpretadas  Aplica procedimientos para evaluar el cumplimiento de sus requisitos con los estándares establecidos. identifica problemas y/o propone soluciones  Aaplica procedimientos para evaluar el cumplimiento de sus requisitos con los estándares establecidos. identifica problemas y/o propone soluciones  Propone los procedimientos de control durante el desarrollo del proceso para garantizar la inocuidad del alimento a nivel de la industrial | | Desarrolla su criterio para Relacionar los diversos estándares evalúa la calidad del proceso determina sus causas e interpreta sus resultados  Relaciona los aspectos que influyen en las condiciones del producto en la empresa de alimentos  Relaciona los aspectos que influyen en las condiciones del producto en la empresa de alimentos  Desarrolla procedimientos de control e inocuidad de alimentos en la industria. Aplica la norma de los principios de higiene en la manipulación de alimentos. | | | Clase virtual expositiva, síntesis, Uso google net, desarrollo Trabajo en equipo evalúa casos. discusión, análisis expone resuelve dudas del alumno presenta informe  Clase virtual expositiva, Uso google net Taller desarrollo de temas individuales, análisis conclusión, expone. Resuelve cuestionarios. Presenta informe    Clase virtual expositiva, síntesis Taller desarrollo de temas individual estudio de casos. Resolución de dudas planteadas por los estudiantes. Presenta informe  Clase virtual expositiva, de síntesis. Uso google net Taller Estudio individual de la norma. Discusión, análisis expone resuelve cuestionarios. Presenta informe Seminario. | | Diferencia y compara los diversos estándares y lo aplica con criterio de control de calidad y mejora de los procesos  Discute e interpreta y Explica las causas de los problemas y casos presentados en clase.  Discute e interpreta y Explica las causas de los problemas y casos presentados en clase.  Aplica el sistema HACCP Interpreta los resultados y gestiona la inocuidad y seguridad como medida de control |
|  | |  | |
|  | |  | | **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** | | | | | | | | |
|  | | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS**  Evaluación escrita para el manejo de saberes de las herramientas básicas para el Control de Calidad en una organización  **desarrolla su proyecto formativo** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO**  Presentará la aplicación de las herramientas para el Control de Calidad en la organización | | | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**  Analiza la situación actual de la organización en la que realizan el proyecto utilizando las herramientas básicas para el Control de Calidad. Intervención oral | |
| **UNIDAD IV** | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA IV.** Describe las características de integración de los modelos de gestión de la calidad, prioriza las diferentes situaciones, detecta oportunidades de mejora, plantea soluciones, y las implementa A través de aplicar los principios y fundamentos de calidad según normas ISO, respetando los estándares de calidad internacional. Y las auditorías al sistema de calidad para garantizar la calidad del proceso de la organización. | | | | | | | | | | | | |
|  | | CONTENIDOS | | | | | | Estrategia didáctica | | | Indicadores de logro de la capacidad | |
| Conceptual | | Procedimental | | | Actitudinal |
| 1 | | Reconoce e interpreta los modelos de Calidad Total, el Modelo Malcolm Baldrige, y Modelo Deming. Gestión Por Procesos. Tipos Procesos Control de los Procesos | | Permite comparar los requisitos e establecidos en el Sistema Integrado de Gestión. | | | Elabora una propuesta para mejoramiento de un proceso en la empresa o institución donde desarrolla su proyecto formativo | Clase expositiva, aplicativo Taller desarrollo de temas de casos prácticos individuales. Resolución de dudas planteadas. informe | | | Aplica modelos del sistema Integrados de gestión. Reconocer los diferentes procesos como herramientas de gestión de calidad | |
| 2  3 | | Auditoria ISO 90011 funcionamiento. Preparación documentación; Plan de auditoría; Lista de verificación. Ejecución, Revisión de los hallazgos; Redacción de hallazgos de no conformidad; cierre. Informe y Seguimiento de la auditoría. Seminario  Sistema de gestión aseguramiento de la calidad ISO 17025. enfoque de gestión, desarrolla actividades para alcanzar metas e indicadores de desempeño en el laboratorio. describe el procedimiento de acreditación para el laboratorio. Describe las Normas su Clasificación tipos de certificaciones obtenidas | | Evalúa el conocimiento que sustenta la necesidad de implementar y auditar los Sistema de Gestión de la Calidad en las organizaciones  Realiza actividades para alcanzar metas e indicadores de desempeño realizadas en el laboratorio.  interpreta los requisitos de la norma, con énfasis en los requisitos estructurales, del proceso de gestión | | | Reconoce los programas de las auditorías y actividades elabora un plan de auditorías Y Revisa las disposiciones emitidas por las instituciones  Demuestra responsabilidad ante el desarrollo de las tareas encomendadas colabora con sus compañeros y respeta sus opiniones | Clase expositiva, aplicativo Taller desarrollo de temas grupales discusión Resolución de dudas planteadas por estudiantes Presenta informe,  Clase expositiva, y de síntesis Taller desarrollo de temas grupales, discusión y exposición. presenta informe Resolución de dudas planteada por el estudiante. Presenta informe. | | | Analiza e incluso auditar un sistema de calidad evaluando el buen funcionamiento del Mismo evidencia los hallazgos hallados y criterios de la auditoria.  Aplica el sistema de seguridad interpreta los requisitos de la norma, con énfasis en los requisitos estructurales, que debe reunir un laboratorio para lograr la c  Calidad. | |
| 4 | | Sistemas de seguridad alimentaria  Conoce requerimientos IS0 22000-2015. Conocer los sistemas integrados de gestión la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC, los requerimientos de la Norma internacional de Alimentos IFS.  Cuarto Examen | | Interpreta e Implementa la Norma del sistema integrado de gestión ISO. BRC, IFS. Comprende y reconocer los requerimientos de la norma ISO 22000 para desarrollar e implantar sistemas de gestión | | | aplica la normativa en los sistemas integrados de gestión de la seguridad, en la industria de alimentos.  Demuestra conocer el desarrollo de las tareas | Clase expositiva, y de síntesis Taller desarrollo de temas grupales, expone Discusión grupal y presenta informe .Sustenta la investigación formativa | | | Interrelacionar la norma ISO 22000 con el sistema de seguridad alimentaria normas internacionales. | |

**VI MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS**

1. **MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES**

* Casos Prácticos
* Pizarra interactiva
* Repositorio de datos.
* Data Display
* Laptop

1. **MEDIOS INFORMATICOS**

* Internet
* Computadora
* Table
* Uso de las TICS.
* Celulares.

1. **MEDIOS ESCRITOS**

* Libros
* Revistas
* Guías de prácticas
* Artículos Especiales

**VII. EVALUACIÓN**

Es Inherente al proceso de enseñanza aprendizaje continuo y permanente los criterios de evaluación son de son de conocimiento y producto

**Evaluación del conocimiento.**

Sera mediante pruebas escritas, orales, y autoevaluación para el análisis de competencias a nivel interpretativo, argumentativo y de propósitos debe ver la forma en que identifica, describe, reconoce, interpreta y la manera en que argumenta (plantea una afirmación, describe, refuta la afirmación, expone sus argumentos y establece conclusiones, propone mediante el uso de estrategias, valoraciones, generalizaciones y formulación de hipótesis

**Evidencias del Desempeño**

Se pone en práctica los recursos cognitivos, procedimentales y afectivos, se evalúa el saber hacer, los fundamentos teóricos necesarios para realizar los aspectos prácticos. a la participación activa del estudiante a través del desempeño aplicando técnicas y procedimientos,

**valuación del producto,**

Se evidencia mediante el cumplimiento de la entrega oportuna de trabajos parciales y trabajos finales, Se considera la asistencia componente del desempeño, el 30 % de inasistencia inhabilita el derecho de evaluación.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **PONDERACION**  **P1** | **UNIDADES DIDACTICAS DENOMINADAS MODULOS** |
| Evaluación de conocimiento | 30% | El ciclo académico comprende 4 módulos |
| Evaluación de Producto | 35% |
| Evaluación de desempeño | 35% |

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4); calculado de la siguiente manera:

**PF= (PM1 + PM2 + PM3 + PM4)**

**4**

**VIII- BIBLIOGRAFIAS Y REFERENCIAS WEB**

8**.1. Fuentes Documentales.**

* FAO-OMS CODEX ALIMENTARIOS, Normas Alimentarias. Última edición. Ediciones 2,012
* Ishikawa, K. ¿Qué es el control total de calidad?: La modalidad japonesa. Cuba: Revolucionaria.
* International Standard Organización. (2015). Norma Internacional ISO 9001:2015. Ginebra: ISO.
* ISOTools Excellence. ISO 9001:2015 El futuro de la calidad. Sevilla:
* Juran, J.M. (s/f). Manual de Control de Calidad. Barcelona: Reverte S.A.
* Juran, J.M. (1990). Juran y la Planificación para la Calidad. Barcelona: Diaz de Santos
* FAO-OMS CODEX ALIMENTARIOS, Normas Alimentarias. Última edición. Ediciones 2,012
* International Standard Organización. (2015). Norma Internacional ISO 9001:2015. Ginebra: ISO.
* ISO Tools v Excellence. ISO 9001:2015 El futuro de la calidad. Sevilla
* ISO 9000 Las preguntas del auditor 2ªedición. David Hoyle y John Thompson AENOR
* Ediciones
* ISO 9000 Las preguntas del auditor 2ªedición. David Hoyle y John Thompson AENOR
* Gómez, J. (2015). Guía para la aplicación de UNE-EN ISO 9001:2015. Madrid: AENOR
* Ishikawa, K. ¿Qué es el control total de calidad?: La modalidad japonesa. Cuba: Revolucionaria

8.2**. Fuentes Bibliográficas**

* BLANCA HERRERA, R.; LOPEZ MARTINEZ, M.C.; MARTIN CASTILLAD.” Garantías sanitarias y libre circulación de alimentos de fabricación industrial en la CEE. Granada, 2010

Besterfield, D. (2009). Control de Calidad. (8va Ed). México: Pearson Educación

* Cantú, H. (2011). Desarrollo de una Cultura de Calidad (4ta Ed). México: Mc Graw Hill.
* Cuatreases, L. (2010). Gestión integral de la calidad. Implantación, control y certificación. Profit Editorial: Barcelona.
* Camion C. Gonzales, T 2010 “GESTIÓN DE LA CALIDAD: CONCEPTOS, ENFOQUES, MODELOS Y SISTEMAS Universidad Jaime, Editorial Pearson Education
* Drummond, H. (2001). La Calidad Total. El Movimiento de la Calidad. Bilbao, España: Deusto S.A.
* Ferrando, M. y Granero, J. (2005). Calidad Total: Modelo EFQM de Excelencia. España: FC Editorial
* GONZÁLEZ S., Tito. Difficulties’ en la certification de Cali dad norms ISO. Buenos Aires (Argentina): El Cid Editor, 2009. [Consult 05‐07‐2014].
* Gutiérrez Pulido, “Control estadístico de la calidad y seis sigmas”, Tercera edición. Mc Graw Hill. 2009.
* LOPEZ CARRIZOSA Francisco, ISO 9000 y la planificación de la calidad, Bogotá, ICONTEC 2004

• MIRÓ SACANELLES, María. Fundamentos históricos, técnicos y humanos de la calidad: normalización y certificación. [Madrid]: Roble, 2011 [i.e. 2012

* Vilar Barrio, J. Delgado Tejada. “Control Estadístico de los Procesos (SPC)”, FC Editorial, 2005 - 512 páginas.
* PRAT y GRIMA, Métodos Estadísticos. Control y Mejora de la Calidad. Ed Alfa Omega
* Roberto, R. (1993). Calidad Estratégica Total: Total Quality Management. Diseño, Implementación y Gestión del Cambio Estratégico Imprescindible. Buenos Aires: Macchi

**8.4. Fuentes Electrónicas**

* Food And Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov/>
* <http://www.codexalimentarius.net/web/index_e>
* FAO/WHO (2014). Codex Alimentarius. Food hygiene basic texts.
* Unión Europea: http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html
* http://www.boe.es/g/es/iberlex/ ISO: http://www.iso.org/iso/en/ISOonline.frontpagehttp://.fao.org/
* http://www.digesa.minsa.gob.pe/
* [https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-](https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-%20%20%20)
* http://www.integra.cl/wp-content/uploads/2017/01/GUIAS-ALIMENTARIAS.pdf

• http:// www. FDA: US Food & Drug Administration

* http://www. minsa.gob.pe /
* http://seenweb.org.
* Unión Europea: http://europa.eu.int/eur-lex/es/index.html
* Estado Español: http://www.boe.es/g/es/iberlex/
* <http://.fao.org/>
* <http://www.digesa.minsa.gob.pe/>
* http://www.forosalud.org.pe

****

Huacho, Junio del 2020

…………………………………………………

Mg. LAURA MONTES CARRASCO

DOCENTE PRINCIPAL D.E.