UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

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

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

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.

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.

El objetivo de la materia Sistemas Integrados de Gestión HSEQ (Health, Safety, Enviroment 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 ay salud ocupacional OHSAS 18001 y la nueva norma de riesgos ISO 45001.

3. Contenidos

1	**Sistemas integrados de gestión**
1.2	Beneficios de la integración de los Sistemas de Gestión (1 horas)
1.3	Referencias Normativas (2 horas)
1.4	Términos y definiciones (1 horas)
1.5	Integración de los sistemas de gestión (2 horas)
1.5.1	Procesos comunes a los tres sistemas de gestión (2 horas)
1.1000000000	Objetivos y campos de aplicación (1 horas)
2	**Gestión de Calidad y Productividad**
2.1	Fundamentos de los Sistemas de Gestión de la Calidad. Norma ISO 9001 (2 horas)
2.4	Costos de la calidad (1 horas)
2.5	Mejoramiento continuo (2 horas)
2.6	Herramientas para la optimización de procesos (1 horas)
2.6.1	Diagramas de flujo (1 horas)
2.6.2	Diagrama causa efecto (1 horas)
2.6.3	Análisis de Pareto (2 horas)
2.6.4	Histogramas (2 horas)
2.6.5	Diagramas de dispersión (2 horas)
2.6.6	Cartas de control por variables y por atributos (4 horas)
2.2000000000	La calidad y su relación con la cultura y organización de la empresa (1 horas)
2.2999999999	Gestión por procesos y productividad (2 horas)
3	**Gestión Medioambiental**
3.1	Fundamentos de los Sistemas de Gestión Ambiental. Norma ISO 14001 (2 horas)

3.2	Empleo verde (1 horas)
3.3	Producción sostenible de alimentos (2 horas)
3.4	Cambio climático (1 horas)
3.5	**Gestión de residuos**
3.6	Energías renovables (1 horas)
3.7	Logística inversa (1 horas)
4	**Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo**
4.2	Estructura de la Norma OHSAS 18001 e ISO 45001 (1 horas)
4.3	Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles (2 horas)
4.5	Seguimiento y medición (2 horas)
4.4000000000	Preparación y respuesta ante emergencias (2 horas)
4.0999999999	Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo (1 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aa. Controla la calidad e inocuidad de procesos productivos alimentarios mediante técnicas de análisis y sistemas de gestión.	
-Aplica la normativa nacional e internacional relacionada con la gestión de calidad alimentaria, ambiental y laboral.	-Evaluación escrita -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 -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	Evaluación conceptual.		APORTE	5	Semana: 3 (04/04/22 al 09/04/22)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Herramientas estadísticas de calidad.		APORTE	5	Semana: 9 (16/05/22 al 21/05/22)
Investigaciones	Gestión ambiental		APORTE	10	Semana: 12 (06/06/22 al 11/06/22)
Investigaciones	Gestión de seguridad y salud en el trabajo		APORTE	10	Semana: 16 (04/07/22 al 09/07/22)
Evaluación escrita	Toda la materia		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (10-07-2022 al 23-07-2022)
Evaluación escrita	Toda la materia		SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Criterios de Evaluación

5. 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

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 18/03/2022

Estado: Aprobado