

<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DEL CURSO: GESTIÓN DE CALIDAD</p>	DES:	Salud
	Programa(s) académico(s)	Lic. Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	LNOP02
	Semestre:	Séptimo/ Octavo
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Optativa
	Total de horas por semana:	3
	h./semana teoría presencial/virtual	0
	h./semana laboratorio/taller	0
	h./semana practica	0
	h./semana extra-clase	0
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48 hrs
	Créditos totales:	3
	Fecha de actualización:	Noviembre 2024
	Prerrequisito (s):	Ninguno
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Gestión y Calidad Alimentaria: M.S.T Erika Yanet Portillo Siqueiros, Dra. Juan Manuel Barroso González M.S.T. Paola Angulo Sepúlveda	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

Aplicar la gestión mediante la planificación, diseño e implementación de un sistema de gestión de calidad de acuerdo con los requisitos aplicables según la normativa vigente en cuestión de calidad para una organización de servicios, teniendo en cuenta su estructura, procesos y actividades.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

B5. INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO SOCIAL.

Construye de forma colaborativa con actores académicos y no académicos, proyectos innovadores de emprendimiento social considerando los avances científicos y tecnológicos para la transformación de la sociedad; mediante la habilitación de redes y comunidades de práctica que posibiliten el diálogo abierto, la pluralidad epistémica, la participación, la realimentación y, la construcción de conocimiento, con valores de solidaridad, justicia, equidad, sostenibilidad, interculturalidad, democracia y derechos humanos.

PS5. ADMINISTRACIÓN BÁSICA PARA LA SALUD.

Participa en la prestación de servicios de salud integral accesibles, asequibles y de calidad a la sociedad mediante la aplicación de métodos, técnicas y uso de herramientas tecnológicas orientadas a la operatividad de modelos de atención en todas las comunidades, interactuando de forma ética con herramientas tecnológicas orientadas a la operatividad de modelos de atención en todas las comunidades, interactuando de forma ética con grupos inter y transprofesionales.

E4. GESTIÓN E INNOVACIÓN DE EMPRESAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Contribuye al desarrollo de habilidades gerenciales de administración y liderazgo, para crear proyectos innovadores de negocio adaptado a las modalidades virtuales y vigentes. Dirigir empresas relacionadas con la alimentación y nutrición, basado en la administración estratégica, apegado a los diferentes sistemas para el aseguramiento de la calidad alimentaria y legislación vigente. Participa en la elaboración y ejecución de planes con los diferentes grupos multidisciplinario integrando los principios éticos profesionales y de sustentabilidad.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
E4.6 Evalúa los diferentes sistemas de aseguramiento de la calidad alimentaria.	<p>1: Comprender los fundamentos teóricos y normativos del sistema de gestión de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none">● Introducción a la calidad; Conceptos, filosofía y antecedentes históricos.● Principios de la gestión de calidad.● Principales modelos de gestión de calidad: Metodología JUST IN TIME, 5's, POKAYOKE, ISO 9000	El alumno describe los conceptos fundamentales de calidad.	Exposición de contenidos Estudio individual Exposición del estudiante Trabajo en equipo	Exposición de contenidos Mediante exposiciones, para su futura aplicación en el campo de la industria alimentaria Entrega de documento escrito. Dinámica de tema por equipo
B5.5 Participa en proyectos innovadores de protección al medio ambiente y al desarrollo sostenible.	<p>2: Planificar el sistema de gestión de calidad, mediante técnicas como el análisis FODA y la caracterización de procesos.</p> <ul style="list-style-type: none">● Herramientas de la planificación: análisis FODA.	El estudiante planea un sistema de gestión de calidad con base en la normatividad vigente en los diferentes servicios de alimentación	Exposición de contenidos. Estudio individual. Exposición del estudiante. Trabajo en equipo.	Textos: proyectos, ensayos, Indicadores de gestión: kpis Composiciones y resúmenes.

<p>PS5.4 Aplica la normatividad correspondiente al proceso administrativo con responsabilidad ética y empatía al considerar la importancia de su rol como profesional de la salud.</p> <p>E4. 2 Esboza proyectos de ideas de negocio y de empresas innovadoras, que dan respuesta a las necesidades de la sociedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Caracterización de procesos. ● Requisito de planificación, contexto de la organización en el sistema de gestión de calidad. ● Liderazgo en el sistema de gestión de calidad. ● Planificación en el sistema de gestión de calidad. 		<p>Análisis y creación de documentos.</p>	<p>Ejercicios con tablas, gráficas y mapas Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. Dibujos y esquemas. Exámenes.</p>
<p>PS5. 1 Elabora un diagnóstico situacional en una organización de salud para identificar áreas de oportunidad que mejoren los procesos administrativos dentro de las instituciones públicas y privadas así como en grupos poblacionales.</p>	<p>3: Diseñar el sistema de gestión de calidad utilizando métodos como los diagramas de flujo y mapas de procesos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diagramas de flujo o flujogramas. ● Manual de procedimientos para el aseguramiento de la calidad. ● Documentación y formatos requeridos en un sistema de gestión de calidad. ● Criterios de evaluación. 	<p>El estudiante desarrolla procedimientos específicos de la cadena productiva en la industria alimentaria con base en el marco de la gestión de calidad, para la elaboración de documentos necesarios</p>	<p>Exposición de contenidos.</p> <p>Estudio individual.</p> <p>Exposición del estudiante.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Análisis de documentos.</p> <p>Desarrollo de proyectos integrador.</p>	<p>Resumen Cuadro Comparativo Mapa conceptual Mapa mentales Ensayos Cuestionario Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. Dibujos y esquemas.</p>

<p>PS5. 3 Organiza acciones encaminadas al logro de objetivos y resolución de problemas con compromiso de actuar como agente de cambio, a través del trabajo colaborativo, la comunicación, el diálogo y la integración entre los miembros de un equipo.</p>				
<p>PS5. 3 Organiza acciones encaminadas al logro de objetivos y resolución de problemas con compromiso de actuar como agente de cambio, a través del trabajo colaborativo, la comunicación, el diálogo y la integración entre los miembros de un equipo</p>	<p>4. Implementar el sistema de gestión de calidad, empleando herramientas como los indicadores de gestión.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Indicadores de gestión: kpis. ● Requisitos de implementación. <p>Evaluación de desempeño del sistema de gestión de calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Requisitos de implementación, mejora del sistema de gestión de calidad. 	<p>El estudiante implementa y evalúa los métodos de gestión de calidad</p>	<p>Exposición de contenidos.</p> <p>Estudio individual.</p> <p>Exposición del estudiante.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Análisis de documentos.</p> <p>Desarrollo de proyectos integrador.</p>	<p>Resumen Cuadro Comparativo Mapa conceptual Mapa mentales Ensayos Cuestionario</p>
<p>PS5. 3 Organiza acciones encaminadas al logro de objetivos y resolución de problemas con compromiso</p>	<p>5. Prevención de riesgos laborales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definición y factores de riesgo. ● Identificación y clasificación de riesgos. ● Situaciones de emergencia y accidentes. ● Medidas preventivas 	<p>El estudiante identifica, las buenas prácticas de seguridad dentro de la industria alimentaria para su</p>	<p>Exposición de contenidos. Estudio individual. Exposición del estudiante. Trabajo en equipo. Análisis de documentos</p>	<p>Resumen Cuadro Comparativo Mapa conceptual Mapa mentales Ensayos Cuestionario</p>

<p>de actuar como agente de cambio, a través del trabajo colaborativo, la comunicación, el diálogo y la integración entre los miembros de un equipo.</p> <p>E4. 4 Analiza los principios de la sustentabilidad y legislación de organismos nacionales e internacionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sistema y comités de seguimiento de seguridad e higiene. ● Marco normativo de seguridad laboral. 	<p>aplicación en el mundo laboral</p>	<p>Desarrollo de proyectos integrador.</p>	<p>Reportes, bitácoras y protocolos de prácticas de laboratorio. Dibujos y esquemas.</p>
---	---	---------------------------------------	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Armendáriz Sanz, J. L. (2019). Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias (2ª ed.). Ediciones Paraninfo.</p> <p>Ferrandis-García Aparisi, G. (2014). Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria. Editorial Síntesis.</p> <p>Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2016). Sistemas de gestión de calidad en el sector agroalimentario: BPM-PO ISO. (s.f.). ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.</p> <p>FAO. (s.f.). Gestión del control de los alimentos Inocuidad y calidad de los alimentos.</p> <p>FAO. (s.f.). Sistemas de control alimentario Inocuidad y calidad de los alimentos. ES-MIP-HACCP.</p> <p>Gonzales-Abanto, W. A., Chávez-Huaccha, J. M., Medina-Leiva, E. S., & Quispe-Vasquez, L. R. (2023). Gestión de la calidad alimentaria: una revisión sistemática de la literatura científica de</p>	<p>La evaluación se llevará a cabo en tres momentos de acuerdo a la normativa del sistema SEGA. (1º, 2º Y 3º parcial), a través de evaluación formativa y sumativa.</p> <p>La evaluación de la unidad de aprendizaje se hará en base a.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Técnica informal: observación (rúbrica, lista de cotejo) 2.- Técnica semi informal: Trabajo en clase 3.- Técnica formal. Examen escrito, evidencias de desempeño y evaluación. 4.- Evaluación diagnóstica: Examen de conocimiento al inicio del curso, lluvias de ideas 5.- Evaluación formativa: Retroalimentación. <p>Ponderación:</p> <p>Participación 10% Evidencia de trabajo en clase.....60%</p> <p>Trabajo final30%</p>

<p>los últimos 10 años. Proceedings of the LACCEI International Multi-conference for Engineering, Education and Technology.</p> <p>Organización Internacional de Normalización. (2015). ISO 9001:2015 - Sistemas de gestión de la calidad.</p> <p>Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2017). Manual básico de seguridad y salud en el trabajo: Industria alimentaria.</p>	
---	--

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1																
OBJETO DE ESTUDIO 2																
OBJETO DE ESTUDIO 3																
OBJETO DE ESTUDIO 4:																
OBJETO DE ESTUDIO 5:																