

ESTA VALE



UNJu
Universidad
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy
Tel. (0388) 4221557
WEB: www.fca.unju.edu.ar

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **591/2021**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **10 de Agosto de 2021**.

VISTO, el Expediente F.200-3502/2021, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD** para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Lic. CATAcata informa que la planificación de la asignatura Organización y Gestión de la Calidad, que se dicta en el cuarto año primer cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por el docente responsable, realizando las correcciones pertinentes, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial Nº 759/2000, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 10/2021, de fecha 10 de Agosto de 2021, con el voto favorable de los QUINCE (15) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar la planificación y el programa analítico correspondiente a la asignatura **ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD** que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Cuarto Año de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
gmz.


Mg. SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy


Mg. Agr. DANTE F. HORMIGO
DECANO
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. N° 591/2021

CARRERA: Licenciatura en Bromatología

PLANIFICACIÓN 2021
CÁTEDRA: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA CALIDAD

Equipo de Cátedra: Mg. Ing. Qco. Alfredo Ángel Agüero - Profesor Titular interino. DE.

Doc. Lic. Brom. Leila A. Giménez – Jefe de Trabajos Prácticos D.S.

Lic. Brom. Analía Catacata- Prof. Adj. Ord. por Extensión de funciones D.E.

M.B.A. David Montenegro - Profesor Adjunto Ordinario por Extensión de Funciones. DSE.

Régimen: Primer Cuatrimestre

Contenidos Mínimos:

Sistemas de calidad – Calidad Total-Calidad en la industria alimentaria.
Normas ISO

Documentos que conforman los sistemas de la calidad

Gestión por procesos

Auditoría

Certificación

Auditorías internas de la calidad

Costos de la no-calidad

Herramientas de la calidad

Carga horaria semanal: 6 horas.

Carga Horaria total: 90 horas.



A considerar en los diseños curriculares (Planificaciones) para el presente ciclo lectivo

La ley de Educación superior N° 24.521 en su artículo 43, dispone la acreditación de las carreras declaradas de interés público. Estableciéndose en la Resolución ME 1254/2018:

Artículo 1°: Determinar que los alcances del título son aquellas actividades, definidas por cada institución universitaria, para las que resulta competente un profesional en función del perfil del título respectivo sin implicar un riesgo directo a los valores protegidos por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior. (ver en Plan de Estudios).

Artículo 2°: Definir como las "Actividades reservadas exclusivamente al título" – fijadas y/o a fijarse por el Ministerio de Educación en acuerdo por el CONSEJO DE UNIVERSIDADES -. Son un subconjunto limitado dentro del total de alcances del título, que refieren a aquellas habilidades que involucran tareas que tienen un riesgo directo sobre la salud, la seguridad, los derechos, los bienes o la formación de los habitantes.

Se informa a los docentes de la carrera de Licenciatura en Bromatología que el 11 de diciembre de 2018 el CONSEJO DE UNIVERSIDADES (CU) emitió dictamen favorable para el ingreso de la carrera "Licenciatura en Bromatología" al Artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521. La Asociación Argentina de Carreras Universitarias de Bromatología (AACUB) propuso las Actividades profesionales reservadas al título. Por tal motivo resulta imprescindible que las mismas sean considerándolas en sus planificaciones, al igual que los alcances dispuestos en el Plan de Estudios 2008:

ANEXO II: Alcances
[http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Bromatologia%20parte s.pdf](http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Bromatologia%20parte%20s.pdf)

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE LA LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA (Propuestas por AACUB)

1. Asegurar la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena productiva para la promoción de la salud humana y prevención de las enfermedades.
2. Realizar la inspección y control bromatológico de establecimientos elaboradores, almacenamiento, distribución y comercialización del producto alimenticio en el marco legal vigente.
3. Organizar, dirigir, auditar y acreditar laboratorio destinados a los análisis y estudios bromatológicos.
4. Planificar, gestionar, ejecutar y controlar programas de calidad de alimentos.
5. Realizar peritajes y arbitrajes bromatológicos.

1. Fundamentación:

→ Importancia de la asignatura en el Plan de Estudio:

El conocimiento de la Organización y Gestión de la Calidad se considera como una importante contribución para el futuro egresado de la licenciatura para entender la dirección de las empresas y apoyarlas en la búsqueda de su excelencia.

Por lo que se consideran desde el punto de vista académico dos campos temáticos:

- a) La gestión de la calidad.
- b) El diseño de las organizaciones.

En lo que se refiere a la gestión de la calidad se profundizan conceptos y sistematiza de acuerdo al concepto de la calidad junto a la actualización de las normas ISO. Mientras que en el diseño de las organizaciones se busca que el futuro profesional trabaje sobre modelos conceptuales, analíticos y aplicados, de la misma forma que le será requerida por cualquier empresa alimentaria ante la creciente demanda debido a las expectativas de los consumidores y a los requerimientos legales.

De esta manera se considera satisfacer las exigencias de algunas empresas al disponer de un profesional que tiene conocimientos básicos en la gestión de la calidad y en la especificación detallada de su proceso de implementación.

Dentro de la calidad existen una cierta cantidad de conocimientos que constituyen la Organización y Gestión de la Calidad, y que el Alumno debe dominar y le servirán de base para estudiar alguna especialización en particular de la Calidad.

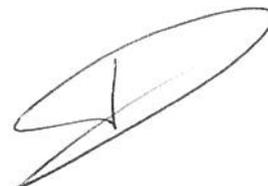
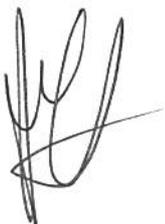
Estos conocimientos redundarán en beneficio del perfil del futuro egresado profesional y necesidad del mercado.

→ Articulación con las asignaturas correlativas:

Esta Materia de cuarto año del 1° cuatrimestre se articula directamente con las Asignaturas Higiene y Saneamientos y Toxicología de los Alimentos a los fines de comprender la importancia en la cadena de los procesos alimentarios y sus alteraciones que van en desmedro de la calidad o inseguridad de los productos alimentarios.

Regularizadas para cursar: Toxicología de los Alimentos e Higiene y Saneamiento.

Aprobadas para rendir: Toxicología de los Alimentos e Higiene y Saneamiento.



→ Articulación con las materias del mismo año:

Se articula con Materias como: Tecnología de los Alimentos, Legislación y Educación Alimentaria y Taller de la Calidad y Seguridad, donde se aplican los conocimientos adquiridos en casos reales que se analizan desde los casos prácticos.

→ Relación de la asignatura con el perfil profesional esperado:

Que el Alumno se introduzca en la Asignatura de Organización y Gestión de la Calidad como marco de referencia conceptual y metodológica, para aproximarse al conocimiento de la empresa alimentaria o no como objeto de su quehacer profesional específico.

→ Relación de la asignatura con los alcances del título de Licenciado en Bromatología en general y en particular las Actividades reservadas al título Propuestas por la AACUB, explicitadas en el apartado precedente.

Que el Alumno se introduzca en la Asignatura de Organización y Gestión de la Calidad como marco de referencia conceptual y metodológica, logra relacionarse con las Actividades Reservadas al Título a través de las normas sobre inocuidad de los alimentos para la protección de la salud a la población. Como así también en la capacidad del alumno y futuro egresado para interpretar y transferir conceptos de calidad.

1. Objetivos Generales de la Asignatura:

El programa de Organización y Gestión de la Calidad tiene como objetivos:

- ✓ Conocer y valorar los principales aspectos que definen el lugar y la función de la calidad en los productos y servicios.
- ✓ Analizar críticamente los fundamentos de la organización y gestión de la calidad como medio para comprender la naturaleza compleja de su objeto de estudio que es la empresa alimentaria.
- ✓ Comprender los procesos de organización – gestión en el marco de los diferentes modelos de producción y servicios.
- ✓ Analizar críticamente los distintos componentes de la calidad en función de los supuestos teóricos y prácticos que la orientan y de viabilidad en la práctica del futuro profesional.
- ✓ Comprender y valorar la organización y gestión de la calidad como un proceso social y moral contextualizando al rol del Licenciado en Bromatología en dicho marco.



2. Contenidos de la Asignatura:

→ Programa Analítico

Unidad Nº 1. Concepto de la calidad

Contenidos:

Origen de la Calidad: Evolución Histórica. Niveles de los Sistemas de la Calidad. El cambio en la forma de pensar. Desarrollo Integral y calidad. La calidad y el hombre. El mejoramiento continuo. Productos y servicios. La calidad de diseño y la calidad de conformidad. La clasificación de los conceptos de calidad.

Bibliografía Básica:

- Alcalde, S. M. P. 2007. Calidad. Editorial Thomson-Paraninfo. España.
- Camisón, C. Cruz, S. y González, T. 2006. Gestión de la Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas. PEARSON EDUCACIÓN, S. A., Madrid.
- Gryna, F. M., Chua, R. C. H., DeFeo, J. A. y Pantoja Magaña, J. 2004. Método Juran Análisis y planeación de la calidad. Quinta edición. Ed. Mc. Graw. Hill.
- Migliaccio, G. 2002. Sistemas de gestión de calidad. Serie ISO 900:2000. Mejoramiento continuo rumbo a la excelencia.
- Ishikawa, K. 1989. Introducción al Control de Calidad. Ed. Diaz de Santos, S. A. Juan Bravo, Madrid. p.p. 469.
- Juran, J. M. y Gryna Frank, M. 1977. Planificación y Análisis de la calidad, Editorial Reverte. España.
- Juran, J. y G., Blanton. Manual de Calidad. Volumen 1. Quinta Edición
- RECACER. 1996. Curso: Calidad, Normas y Certificación. Córdoba.
- Tari Guilló, J. J. 2000. Calidad Total: Fuente de ventaja competitiva. Edición electrónica: *Espagrafic*.

Unidad Nº 2. La calidad y la infraestructura

Contenidos:

Los sistemas: Normalización. IRAM. Campo regulado y campo no regulado. Ventajas de la normalización. Metrología: como sistema. Acreditación. Certificación: atributos del sistema; documentos, evidencias de la certificación. Otros sistemas de acreditación/certificación. Educación. El Sistema Nacional de Normas de Calidad y Certificación (Decreto 1474794). Constitución de los órganos que integran el Sistema Nacional de Normas, Calidad y Certificación. Premio Nacional de la Calidad.

Bibliografía Básica:

- Camisón, C. Cruz, S. y González, T. 2006. Gestión de la Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas. PEARSON EDUCACIÓN, S. A., Madrid.
- Migliaccio, G. 2002. Sistemas de gestión de calidad. Serie ISO 900:2000. Mejoramiento continuo rumbo a la excelencia.
- Ishikawa, K. 1989. Introducción al Control de Calidad. Ed. Diaz de Santos, S. A. Juan Bravo, Madrid. p.p. 469.
- RECACER. 1996. Curso: Calidad, Normas y Certificación. Córdoba
- Bolton, A. 2007. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Edit. Acribia. España.
- Tari Guilló, J. J. 2000. Calidad Total: Fuente de ventaja competitiva. Edición

electrónica: Espagracic.

Unidad Nº 3. Normas Internacionales- ISO

Contenidos:

Presentación de las NORMAS UNE que regulan los sistemas de la calidad. Comparación entre las distintas normas que regulan los sistemas de la calidad. Análisis de la norma UNE en ISO9001/00. ISO 9000-2000. ISO 14000, ISO 45001, ISO 22000. ISO 27000, PAS.

Bibliografía Básica:

- Alcalde, S. M. P. 2007. Calidad. Editorial Thomson-Paraninfo. España.
- Camisón, C. Cruz, S. y González, T. 2006. Gestión de la Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas. PEARSON EDUCACIÓN, S. A., Madrid.
- Migliaccio, G. 2002. Sistemas de gestión de calidad. Serie ISO 900:2000. Mejoramiento continuo rumbo a la excelencia.
- Lafaye, H. Las Herramientas de la Calidad. 4º Edición. Complementaria:
- Moreno Luzom, M., Peris, F. y Gonzalez, T. 2001. Gestión de la calidad y diseño de las organizaciones; Prentice Hall. España.
- RECACER. 1996. Curso: Calidad, Normas y Certificación. Córdoba.

Unidad Nº 4. Configuración del Manual de Gestión de la calidad

Contenidos:

Estructura aconsejable de este documento. Documentos mandatorios y documentos probatorios. Los 20 requerimientos básicos de la ISO 9000. Nivel de redacción necesario. Configuración de los procedimientos. Procedimientos requeridos por la norma. Como identificar el contenido a dar a un procedimiento. Grado de detalle en la redacción del procedimiento. Otros documentos. El ciclo de la calidad.

Bibliografía Básica:

- Alcalde, S. M. P. 2007. Calidad. Editorial Thomson-Paraninfo. España
- Bolton, A. 2007. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Edit. Acribia. España.
- Camisón, C. Cruz, S. y González, T. 2006. Gestión de la Calidad: conceptos, enfoques, modelos y sistemas. PEARSON EDUCACIÓN, S. A., Madrid.
- Migliaccio, G. 2002. Sistemas de gestión de calidad. Serie ISO 900:2000. Mejoramiento continuo rumbo a la excelencia.
- Folgar O. F. 1996. ISO 9000 Aseguramiento de la Calidad. Ed. Macchi. Argentina.
- Ishikawa, K. 1989. Introducción al Control de Calidad. Ed. Diaz de Santos, S. A. Juan Bravo, Madrid. p.p. 469.
- RECACER. 1996. Curso: Calidad, Normas y Certificación. Córdoba.
- Tari Guilló, J. J. 2000. Calidad Total: Fuente de ventaja competitiva. Edición electrónica: Espagracic.

Unidad Nº 5. Las Herramientas de la Calidad

Contenidos:

Las Herramientas tradicionales de la calidad: Diagrama de Pareto. Diagrama de causa efecto. Histogramas. Diagrama de dispersión. Diagrama de flujo. Hojas de verificación. Planillas de inspección. Gráficas de control

Nuevas herramientas de calidad: Diagrama de afinidades. Diagrama de interrelaciones. Diagrama de árbol. Diagrama matriciales0. Análisis de datos matriciales. Gráfica de decisión de proceso

Bibliografía Básica:

-Garro Edwin. 2017. 7 herramientas de la calidad. PXS School of excellence. Recuperado de: <https://blog.pxsglobal.com/wp-content/uploads/2017/06/Siete-herramientas-de-la-Calidad.pdf>

-Garro Edwin. 2020. 7 Nuevas herramientas de la calidad. PXS School of excellence. Recuperado de: <http://www.pxsglobal.net/pxswp/archivos/Las%207%20nuevas%20herramientas%20de%20la%20calidad.pdf>

Unidad N° 6. El Sistema Agroalimentario y la Gestión de Recursos Humanos

Contenidos:

El sistema Agroalimentario. La empresa alimentaria. La organización formal e informal. Gestión de Recursos Humanos: la selección de personal. Reclutamiento. El curriculum vitae. La entrevista.

Bibliografía Básica:

-Marco Federico. 2016. Gestión y administración en las organizaciones. 2da. edic. 1a. reimp. Florencio Varela: Universidad Nacional Arturo Jauretche. 2016. ISBN 978-987-29188-6-6.

-Cuevas Roberto. 2008. Capítulo II: El Sector Agroalimentario como sistema. Pág. 9 – 27. En Ingeniería de alimentos, calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria. Con Énfasis en América Latina y el Caribe. FAO. Roma. ISBN 978-92-5-305250-9.

-Fundación Foro. Proceso de selección de personal. Recuperado de: <https://www.fundacionforo.com/pdfs/laboral03.pdf>.

-Economía de la Empresa. La organización empresarial. Maristas. Recuperado de: <http://ecoeoe.com/archivos/eoe/temas/Tema%2005%20Organizacion.pdf>

Teoriasa. Parte teórica el sistema agroalimentario. Huertos escolares ecológicos: caminando hacia la soberanía alimentaria y la agroecología. Recuperado de: <https://elenjambresinreina.eu/sites/default/files/2017-06/teoriasa.pdf>

Unidad N° 7. La Organización y su entorno

Contenidos:

Descripción de la empresa: Ubicación; historia, misión; visión; valores. Organigrama. Definir el mapa de procesos. Diagnóstico de la situación actual de calidad según ISO 9001-2015. FODA. Modelo de Canvas. 5 Fuerzas de Porter. Contexto de la organización. Comprensión de las necesidades y de las expectativas de las partes interesadas.

Bibliografía Básica:

Fundación Nantk Lum. 2017. Programa Avanza. Mi modelo de negocio y plan de empresa. Fundación Nantik Lum. www.nantiklum.org. 91 737 48 27.

Herrera R. y Baquero B. Recuperado de: [http://www.elmayorportaldegerencia.com/Documentos/Emprendedores/\[PD\]%20Documentos%20-%2005%20fuerzas%20de%20porter.pdf](http://www.elmayorportaldegerencia.com/Documentos/Emprendedores/[PD]%20Documentos%20-%2005%20fuerzas%20de%20porter.pdf)

Porter M..1997. Estrategia Competitiva. Tema 11:El Análisis de las fuerzas

competitivas. Pág. 177-199. Editorial Continental.S.A. México.

Telescopio. Análisis FODA. Definición. Características. Ejemplo. Recuperado de:
<https://obgin.net/cursos/wp-content/uploads/2019/10/AnalisisFoda.pdf>

Unidad N° 8. Liderazgo. Planeación. Soporte

Contenidos:

Liderazgo y Compromiso. Política. Acciones para direccionar riesgos y oportunidades. Objetivos de la calidad y planeamiento para alcanzarlo. Flexibilidad del plan. Competencia, concientización y comunicación. La información documentada.

Bibliografía Básica:

Safer, Smarter, Greener. ISO 9001-2015. Documento Guía.GNV-GL Recuperado de:
https://www.dnvgl.com.ar/Images/GUIA%20ISO%209001_espahol_versao%20final-compressed_tcm17-95152.pdf

Unidad N° 9: Operación. Evaluación del desempeño. Mejora

Contenidos:

Planeamiento operacional y control. Diseño y desarrollo de productos y servicios. Control de procesos, productos y servicios. Monitoreo, medición, análisis y evaluación. Inconformidad y acción correctiva. Mejora continua.

Bibliografía Básica:

Safer, Smarter, Greener. ISO 9001-2015. Documento Guía.GNV-GL Recuperado de:
https://www.dnvgl.com.ar/Images/GUIA%20ISO%209001_espahol_versao%20final-compressed_tcm17-95152.pdf

→ Programa de Examen (en caso de disponer)

3. Metodología de la Enseñanza:

(Características de las clases: teóricas, teórico-prácticas, clase de campo, clase de Laboratorio- Actividad de Integración: Seminario-Talleres, Clase virtual (*), entre otras).

(*) La planificación de clases virtuales: según DI-2019-3049-APN-DNGYFU#MECCYT no podían exceder el 30% de la carga horaria total de la asignatura. Por la situación actual de la pandemia y de forma excepcional durante el ciclo lectivo 2021, hasta que se autorice el retorno normal a las actividades presenciales, el porcentaje de clases virtuales deberá estar comprendido entre el 80% a 100%. En base a la justificación de imposibilidad de abordaje virtual de una actividad "áulica práctica, de campo y/o laboratorio", situación que será administrada por la secretaria administrativa en función de la situación sanitaria.

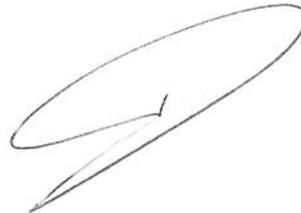
Consideraciones para cada modalidad de clase:

Consignar si se cuenta con apuntes o Libro de cátedra, Guías, y/o algún tipo de publicación didáctica.

Teóricas-Teórico-Prácticas-Práctico Áulico-Práctico de Campo-Práctico de Laboratorio- Actividad de Integración Práctica, Seminario-Talleres, Aulas virtuales entre otras.

La propuesta metodológica de esta Asignatura se orienta a la confrontación permanente entre los elementos teóricos, en torno a la problemática de la organización y gestión de la calidad en el área de acción de la Facultad. Para ello se promoverán distintas actividades de aprendizaje.

- ✓ Clases Teóricas y Prácticas Virtuales
Clases Teóricas-Prácticas: Especialmente estudiadas y pensadas para los distintos contenidos correspondientes a las unidades del programa.
Clases teóricas con ejemplificación de casos reales y discusión en aula.
- ✓ Análisis y Estudio de las PyMEs locales.
- ✓ Discusión plenaria.
Actitudinales
- ✓ Desarrollo de las características personales de logro.
- ✓ Desarrollo de aptitudes de Planificación y Liderazgo.
- ✓ Valoración del trabajo grupal e individual.
Metodología
- ✓ Exposición de contenidos
- ✓ Lluvia de ideas
- ✓ Metodología interactiva
- ✓ Discusión



Actividades

- ✓ Clases Teóricas
- ✓ Clases Prácticas
- ✓ Clases Teórico/prácticas
- ✓ Actividades de campo
- ✓ Exposición oral.
- ✓ Investigación grupal de temas propuestos.

4. Metodología de evaluación de proceso, parciales y/o integrales

Teóricas-Teórico-Prácticas-Práctico Áulico-Práctico de Campo-Práctico de Laboratorio- Actividad de Integración Práctica, Seminario-Talleres, Aula Virtual entre otras.

Evaluación de desempeño

- ✓ Desde la cátedra se plantea una evaluación de proceso o sea una evaluación constante al alumno a través de diferentes instrumentos o técnicas aplicadas, que a la vez sirvan de contención, favoreciendo así a la retención del alumnado como objetivo principal. Exposición Grupal e Individual.
- ✓ Compromiso e Interacción en el desarrollo de trabajo grupal.
- ✓ Evaluación escrita.
- ✓ Seguridad y propiedad en la expresión oral.

5. Condiciones para Regularizar y Aprobar la Materia dispuesto en el reglamento interno de la cátedra:

Incluir estrategia/s de seguimiento de los alumnos hasta la aprobación de la materia por promoción o examen final.

- Promoción
- ✓ Al momento de la inscripción el Alumno deberá tener regularizadas las materias correlativas (Bromatologías I, II y III) aprobando indefectiblemente el examen final de las mismas la mesa de examen anterior a la fecha de entrega del listado de promoción en Departamento Alumnos como es indicado en el Art. 4° de la Res. CAFCA N°380/16.
- ✓ Los Alumnos que cursen en carácter de "condicional" no podrán optar por el régimen promocional según Art. 5.
- ✓ Según el Art. 6 del reglamento el alumno deberá asistir al 90 % de las clases teóricas-prácticas, pero debido a la situación epidemiológica por la que estamos atravesando (covid) se plantea un trabajo asincrónico de los alumnos por medio del aula virtual. Debiendo cumplir con los trabajos prácticos con un total del 90% y participación en actividades del aula virtual.
- ✓ Aprobar el 100 % de trabajos prácticos propuestos.
- ✓ Aprobar el 100% de los exámenes parciales previstos, con nota mayor o igual a siete (7) de cada Parcial correspondiente a la escala de diez (10) puntos.
- ✓ Solo se podrá recuperar un examen parcial al finalizar el cursado de la materia, cuando habiendo asistido a la evaluación la nota obtenida sea igual o superior a cuatro puntos (4) según Art. 7. En caso de necesitar de un parcial flotante pierde la condición de promocional y pasa a regular.

- ✓ Aprobar un coloquio individual con nota mayor o igual a siete puntos (7) relacionado con el informe completo del último trabajo práctico, antes de la fecha final de la carga de regularidades en el SIU.
- Condiciones para regularizar
- ✓ Iguales exigencias que para promocionar, salvo que se debe aprobar, con nota mayor o igual a 6 (en lugar de 7) cada uno de los dos exámenes parciales.
- ✓ El alumno tendrá derecho a recuperar el primer y segundo examen en caso de desaprobarnos.
- ✓ El Alumno tendrá derecho a un flotante en caso de desaprobarnos por segunda vez alguno de los parciales.
- ✓ Aprobar el 80% de los trabajos prácticos propuestos.
- ✓ Aprobar el coloquio individual o grupal con nota mayor o igual a seis puntos (6).
- Condiciones para aprobar el examen final como Alumno libre
- ✓ Aprobar un examen teórico-práctico, que consistirá en la resolución de dos de los temas de la guía de trabajos prácticos y otras herramientas que puedan ser necesarias, de la manera que se enseña en las clases teóricas y prácticas.

6. Horario de Clases:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
08:00						
09:00						
10:00						
11:00						
12:00						
13:00						
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						

7. Cronograma de clases

Sem	Clase N°	Fecha	Tema	Hs	Modalidad	Responsable
1	1	7/04/21	Unidad 1: Concepto de calidad y gestión, dimensiones	6	Teórico práctico	A. A. Agüero




			que la componen.			
2	2	14/04/21	Unidad 1: Mejoramiento continuo, productos y servicios	6	Teórico práctico	A. A. Agüero
3	3	21/04/21	Unidad 2: La calidad y la infraestructura	6	Teórico práctico	A. A. Agüero
4	4	28/04/21	Unidad 3: Normas Internacionales ISO	6	Teórico práctico	A. A. Agüero
5	5	05/05/21	Unidad 4: Configuración del Manual de Gestión de la Calidad	6	Teórico práctico	A. A. Agüero
6	6	12/05/21	Unidad 4: Configuración del Manual de Gestión de la Calidad	6	Teórico práctico	A. A. Agüero
7	7	19/05/21	PRIMER PARCIAL	2	Escrito	
8	8	26/05/21	Unidad 5: Las Herramientas tradicionales de la calidad	5	Teórico	L. A. S. Giménez
8	9	28/05/21	Unidad 5: Las nuevas herramientas de la calidad	5	Teórico	L. A. S. Giménez
9		2/06/21	Unidad 6: Sistema Agroalimentario. Presentación nombre de empresa. CV. Nota	6	Teórico	D. O. Montenegro

10	10	9/06/21	Unidad 7: La organización y su entorno	6	Teórico práctico	D. O. Montenegro
11	11	16/06/21	Unidad 7: Selección de personal	6	Teórico práctico	D. O. Montenegro L. A. S. Gimenez A. Catacata
12	12	23/06/21	Unidad 8: Liderazgo y Compromiso. Acciones para direccionar riesgos y oportunidades	6	Teórico práctico	D. O. Montenegro
13	13	30/06/21	Unidad 9: Planeamiento, control de procesos, productos y servicios	6	Teórico práctico	D. O. Montenegro
14	14	7/07/21	Entrega planificación gestión de la calidad	4	Teórico práctico	D. O. Montenegro
14		8/07/21	Recuperatorio del 1° Parcial	2	Escrito	
15		14/07/21	Defensa del trabajo	6	Defensa oral	A. A. Agüero D. O. Montenegro A. Catacata L. Giménez
15		16/07/21	Presentación Notas			A. A. Agüero
TOTAL				90		

8. Bibliografía disponible para el alumno en formato digital y/o disponible en biblioteca de la FCA (consulta base de datos de la Biblioteca <http://koha.fca.unju.edu.ar/>):

- Andrew Bolton. Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Edit. Acribia. España 2007.
- Banco Nación: Guía para empresarios Pymes para elaborar un plan de negocios. www.argeninta.org.ar/pdf/guia_pyme_plan%20negocios.pdf.
- Cahuvet y otros: El enfoque de los costos de la no calidad. Universidad Nacional Catamarca. 2002. Ceja Guillermo Gomez: Planeamiento y organización de empresas. Facultad de Contaduría y administración. UNAM. Capítulo 2: Metodología de Selección de personal.
- Cohen Roger: Flujo de Caja. Facultad de Ingeniería UBA.
- Dopazo Gladys Guía para la presentación de un plan de negocio. Seminario Profesional. http://exa.unne.edu.ar/informatica/semprof/public_html/material/Plan_Negocios.pdf
- Folgar O. F.: ISO 9000 Aseguramiento de la Calidad. Ed. Macchi. Argentina 1996
- Juran J. M. y Gryna Frank M., Jr.: Planificación y Análisis de la calidad, Editorial Lafaye Hugo: Las Herramientas de la Calidad. 4° Edición
- Frank Guillermo: Costos. CIAP.
- Helouani Ruben: Manual de costos de la calidad. Ed. Macchi. Argentina. 1999
- López J.M y otros: Politécnica Campus de excelencia internacional Estructura, planificación de la empresa: <http://www.personal.fi.upm.es/~gar/docs/apuntes/Estructura,%20planificacion%20y%20organizacion%20de%20la%20empresa.pdf>
- MINCYT: Apuntes de plan de negocio. Primera y Segunda Parte. <ftp://ftp.mincyt.gob.ar/pub/Biotech/cursos/Materiales%20y%20presentaciones/Plan%20de%20Negocios.pdf>
- -MINCYT: Reflexiones sobre la idea de negocio: ftp://ftp.mincyt.gob.ar/pub/Biotech/cursos/Materiales%20y%20presentaciones/Reflexao_sobre_as_Ideas_de_Negocio.pdf
- Moreno-Luzom M.; Peris F. y Gonzalez T.: Gestión de la calidad y diseño de las organizaciones; Prentice Hall, España 2001.
- Reverte. España 1977.
- RECACER: Curso: Calidad, Normas y Certificación. Córdoba 1996.
- San Miguel Pablo Alcalde, Calidad. Editorial Thomson-Paraninfo. España 2007.

9. Otras actividades de la cátedra:

(Cursos, Práctica profesional, pasantías, temas de integración de alumnos a proyectos de investigación, etc.)

Cursos propuestos 2020-2021

- Ciclo de charlas. 2021. Importancia de auditorías internas en pequeñas y medianas empresas. FCA. Disertantes: docentes de la cátedra e invitados. Segundo cuatrimestre.
- Ciclo de charlas. 2021. Controles de calidad en expendedores de condimentos.

- Importancia de cumplimientos con la normativas vigentes y efectos contraproducentes en el mercado. Disertantes: Docentes de la Cátedra e invitados de otras entidades. Segundo cuatrimestre.
- Curso-Taller. 2021. Herramientas de mejora continua para mejorar la calidad en pequeñas y medianas empresas. Disertantes: Docentes de la Cátedra e invitados de otras entidades. Segundo cuatrimestre.
 - Ciclo de Webinars FCA. ALIMENTOS DE CALIDAD EN TIEMPOS DE PANDEMIA COVID-19. Disertantes: Gimenez L. A. S., Singh G. C. y López A. G. 15/10/2020
 - SEMINARIO "EL BALDÍO: UNA HUERTA INSOSPECHADA". Coordinadoras. Vignale, Gimenez, Tortoni. 20/10/2020.
 - SEMINARIO "La botánica en la cocina. Una interacción ineludible". Disertante: Carattoni M. Coordinadoras. Vignale, Gimenez, Flores 18/09/2020
 - RECORRIDA ETNOBOTÁNICA VIRTUAL ORIENTADA A LA BROMATOLOGÍA Y A LA AGRONOMÍA. Disertante: Gimenez Coordinadoras. 27/08/2020.
 - 1° ed. CALIDAD BOTÁNICA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE VEGETALES. Disertante: Gurni. Coordinadoras: Vignale. N. D., Gimenez, L. S. A. 13/07/2020
 - 2° ed., CALIDAD BOTÁNICA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE VEGETALES. Disertante: Gurni. Coordinadoras: Vignale. N. D., Gimenez, L. S. A. 21/07/2020.

Prácticas profesionales propuestas 2020 - 2021

- Tema: Recomendaciones para la aplicación de normas higiénico sanitarias en establecimientos elaboradores de productos artesanales. (Para alumnos que no posean tema durante el año en curso).
- ALUMNA: Micaela Belén Cruz. Tema: Control y establecimiento de estándares de calidad para el circuito gastronómico de las localidades de LOZANO Y QUEBRADA DE LOZANO. Lugar de trabajo: Municipalidad de Yala. 2020-2021.
- ALUMNA: Gabriela Trinidad Padilla. Tema: Control y establecimiento de estándares de calidad para el circuito gastronómico de las localidades de YALA – NOGALES. Lugar de trabajo: Municipalidad de Yala. 2020-2021.

10. Otras Actividades

- **Formación de Recursos Humanos:**

Catacata Analía: "Revalorización desde la cadena de valor del cultivo andino yacon como alimento nutraceutico", Director: Montenegro Osvaldo David. Maestría en Gestión de Seguridad Alimentaria. ISALUD. 2017.

Gimenez Leila A. S. "Identificación Micrográfica de frutas tropicales y su aplicación para el control de genuinidad y productos derivados." Director: Dr. Alberto A. Gurni. Codirector: Dra. Nilda D. Vignale. Res. C.A.F.I. 575/16. Doctorado en RED Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de

Ingeniería. Universidad Nacional de Jujuy. 8/06/2020. Beca Doctoral (2015-2020). Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Gimenez Leila A. S. Diplomatura Universitaria en "Enseñanza Superior". Resolución CAFCA N° 402/19. Ente Organizador: Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Jujuy. 8 seminarios – carga horaria 788 hs. Del 13/IX/2019 al 31/IX/2020. En CURSO.

Gimenez Leila A. S. "Control de calidad botánico de especias y condimentos comercializados en la provincia de Jujuy. Relación macro y microscópica como aporte a la seguridad alimentaria". Director: Dr. Marcelo Wagner. Codirector: Dra. Nilda D. Vignale. Beca Posdoctoral. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Inicia: 04/2021.

- Trabajos de Investigación, Extensión y/o Servicios:

Título del Proyecto SECTER Código A/B052:

"Selección de levaduras vínicas autóctonas de la Quebrada de Humahuaca: inoculación mixta y calidad de los vinos producidos".
Director: Mg. Ing. Qco. Alfredo A. Agüero. SECTER: FCA-UNJU.

Título del Proyecto: "INVESTIGACIÓN+DESARROLLO DE NEGOCIOS ASOCIATIVOS PARA LA VINCULACIÓN DE PEQUEÑOS – MEDIANOS PRODUCTORES DE FRUTAS-HORTALIZAS AGROECOLÓGICOS Y OTROS PRODUCTOS EN LOS MERCADOS DEL NOA". (Código A/0175).

Director: MAB Ing. Agr. Osvaldo David Montenegro Sede: Facultad de Ciencias Agrarias UNJu.

- Publicaciones Didácticas a Realizar:

Guía de Trabajos Prácticos 2021. Mg. Ing. Qco. Alfredo Ángel Agüero - Profesor Titular interino. DE. M.B.A. David Montenegro - Profesor Adjunto Ordinario por Extensión de Funciones. DSE. Lic. Brom. Analía Catacata-Prof. Adj. Ord. por Extensión de funciones D.E. Doc. Lic. Brom. Leila A. Giménez – Jefe de Trabajos Prácticos D.S.

- Otras actividades a realizar, organizadas por la cátedra:

Revisión y actualización de Normas ISO.

Asesoramiento a Alumnos sobre Temas de esta Asignatura para Tesinas como requisito en el Plan de Estudio en la graduación del Licenciado en Bromatología.



Mg. SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy



Ing. Agr. DANTE F. HORMIGO
DECANO
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy