

PRESIDENCIA ROQUE SÁENZ PEÑA, 29 de agosto de 2012

RESOLUCIÓN N° 084/12 – C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2012-01260, iniciado por el Ing. César COTICHELLI, medio por el cual eleva el Programa del Curso Optativo: Calidad correspondiente a la carrera Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Chaco Austral, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que analizadas las actuaciones, el Consejo Departamental opina que lo solicitado se encuadra con lo establecido por la Resolución N° 007/09 – R. – Reglamento Académico de Alumnos;

POR ELLO:

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE:**

ARTICULO 1º. Aprobar el Programa del **Curso Optativo: Calidad** que corresponde a la carrera **Ingeniería Química**, del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral, y que como Anexo Único forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º. Regístrese, comuníquese al Ing. César COTICHELLI, y a las Áreas correspondientes. Cumplido, archívese.




Mg. ING. JOSÉ SERGIO
FERNÁNDEZ
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas

 UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRIAL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS		CURSO OPTATIVO: CALIDAD Resolución N° 084/12 – C.D.C.B.yA. ANEXO	
Carga Horaria: 40 horas		Programa vigente desde: 2012	
Carrera		Año	Cuatrimestre
INGENIERÍA QUÍMICA		Cuarto	Primero
CORRELATIVA PRECEDENTE (*)		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE (*)	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
-Termodinámica	-Probabilidad y Estadística	-Termodinámica	
DOCENTES:		Mg. Ing. César COTICHELLI Mg. Ing. Graciela CEDRO	
OBJETIVOS:		Formar en conocimiento y desarrollar aplicaciones prácticas sobre la Gestión de la Calidad en las empresas, tanto de productos, como de servicios, para que puedan administrar eficientemente este aspecto de la gestión global de las organizaciones.	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Dirección. Gestión de los Recursos. Realización del Producto o Servicio. Medición. Análisis y Mejora de la Calidad. Auditorias de la Calidad. Mejoramiento continuo de la calidad. Normalización.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		La materia se dictara en clases teóricas y clases prácticas. En las Clases Teóricas se desarrollarán los principales conceptos de la materia, utilizándose ejemplificaciones y menciones de situaciones reales para ilustrar el contenido. Debido a la interrelación de los temas los alumnos será necesario el seguimiento el dictado de la materia efectuando la lectura de la bibliografía indicada. Durante las clases prácticas se seguirá la metodología de la discusión de casos. Dicho proceder tiene la virtud de llevar a los alumnos a desarrollar la capacidad de tomar decisiones frente a situaciones no totalmente configuradas donde existen datos superfluos, incertidumbre y una simultaneidad de aspectos de gestión y control de la calidad; lo que los acerca bastante a las situaciones reales. Los alumnos se agruparán en equipos y serán los responsables de preparar un informe escrito donde presenten la solución propuesta para el caso a tratar en dicha clase y cada uno de sus miembros deberá estar en condiciones de exponerlo oralmente. Durante el desarrollo de dichas actividades se tendrán en cuenta las distintas técnicas de sinergia grupal sugeridas por las herramientas de calidad total. Mediante esta forma de trabajo conjunto se logran objetivos pedagógicos adicionales: Habituarse al individuo a desempeñarse como parte de un equipo, habilidad que hoy es tan requerida por las organizaciones modernas.	

MÉTODOS PEDAGÓGICOS:	• Aceptar y contemporizar dentro del equipo puntos de vista distintos y hasta a veces opuestos, lo que se transforma en un banco de pruebas para las habilidades negociadoras del futuro profesional. • Desarrollar la aptitud de la comunicación oral. • Desarrollar la aptitud de la presentación escrita de informes. Exposición con ayuda visual (cañón y transparencias), pizarra y rota folio.
MÉTODOS DE EVALUACIÓN:	Se aplicará la Res. N° 007/09 – R. sobre Régimen de Promoción de Asignaturas.
PROGRAMA ANALÍTICO:	<u>UNIDAD N°1: FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD</u> Introducción. Negocios y responsabilidad social. Ciclo de vida de los negocios, empresas y productos. La internacionalización de los mercados. La calidad y su evolución. La transformación de una cultura. Conceptos y filosofía de los principales pensadores. Los nuevos paradigmas. Los costos de la no calidad. <u>UNIDAD N°2: HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD</u> Introducción. Diagramas de flujo. Diagrama de Pareto. Diagrama de Ishikawa. Diagrama de dispersión. Histogramas. Gráfico de Control. El Brainstorming. Just in time. Aplicación en mejora de procesos. <u>UNIDAD N°3: GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL</u> Introducción. Las normas ISO9001:2008. Principios de la gestión. La Política de la calidad. Programas de calidad. Estrategias de implementación. Sistematización administrativa: El Consejo de la Calidad, el Equipo Facilitador. Gerenciamiento de la calidad. Los Círculos de Calidad: Su conformación y actividades. <u>UNIDAD N°4: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</u> Introducción. Modelo según normas ISO 9001:2008. Requisitos generales de la documentación. El manual de la calidad. La pirámide del sistema. El control de documentos y registros. Los ocho elementos del sistema de gestión de la calidad. Mejora continua: Benchmarking; Despliegue de la Función calidad. Proyectos de mejora. <u>UNIDAD N°5: RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN</u> Introducción. Compromiso de la dirección. Enfoque al cliente. Política de la calidad. Planificación. Provisión de recursos. Recursos Humanos. Infraestructura. Ambiente de trabajo. <u>UNIDAD N°6: REALIZACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO</u> Introducción. Planificación. Los procesos y los clientes. Retroalimentación de procesos. Diseño y desarrollo. Trazabilidad. Operaciones de producción y servicio. <u>UNIDAD N°7: AUDITORIA Y COSTOS DE LA CALIDAD</u> Introducción. Objetivos, motivación y continuidad. Procesos y fases de la auditoria. Análisis de datos. Medición y monitoreo. Control y gestión de no conformidades. Costos funcionales de la calidad. Costos de prevención. Costos de evaluación. Costos por fallas internas. Costos por fallas externas.

PROGRAMA ANALÍTICO:	UNIDAD N°8: NORMAS ESPECÍFICAS Introducción. Las Buenas Prácticas Manufactureras (BPM), Los Puntos Críticos de Control (HACCP), Las Resoluciones de la SAGyP y de SENASA relacionadas, Inocuidad de los Alimentos (ISO 22000), (Laboratorios de Ensayos y Medición) Normas ISO 17025, Sistema Integral OSHAS 18001:2007.
BIBLIOGRAFÍA:	• Retos y riesgos de la calidad total / Alfredo Acle Tomasini / editorial Grijalbo • Calidad y las normas ISO 9000 / José Luis Otero / editorial El Ateneo • Calidad, Productividad y Competitividad (La salida de la crisis) / W. Edwards Deming / editorial Diaz de Santos S.A. • ¿Qué es el Control Total de la Calidad? / Kaoru Ishikawa / editorial Norma • Desarrollo y Gerencia, hacia la Calidad Total / Juan C. Fresco / Editorial Macchi • El Costo de la mala Calidad / Dr. H. J. Harrington / Editorial Díaz de Santos • Círculos de calidad en operación / Ralph Barra / Ed. Mc. Graw Hill. • Manual de control de la calidad / J. M. Jurán / Editorial Revert • En busca de la excelencia / Thomas Peters y Robert Waterman / Editorial Norma • Premio Nacional a la Calidad / Rubén Rico – Jorge Hermida – Antonio Irace / editorial Macchi • Calidad de Servicio / Leonard L. Berry – David R. Benuet – Carter W. Brown / editorial Diaz de Santos • Administración y futuro / Peter Drucker / editorial Sudamericana • Normas ISO 9000: Sistemas de Gestión de la Calidad - Fundamentos y vocabulario; ISO 9001: Sistemas de Gestión de la Calidad - Requisitos; ISO 9004: Sistemas de Gestión de la Calidad - Directrices para la mejora del desempeño; ISO 19011: Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y de gestión medioambiental • Como administrar con el método Deming / Mary Walton / editorial Norma • Manual Práctico de Calidad en los Laboratorios: Enfoque ISO 17025 / Salvador Sagrado / editorial AENOR 2005.- • ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos / Ing. Pablo Benia / Proyecto UNIT – FOMIN/BID – MERCOSUR 2008.

(*) Sujeto a cualquier modificación del Plan de Estudio




M. ING. JOSÉ SERGIO
FERNÁNDEZ
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas