**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA**

**“ANTONIO NARRO”**

**Unidad Laguna**

**DIVISIÓN DE CARRERAS AGRONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS**

****

**PROGRAMA ANALÍTICO DE:**

**CALIDAD Y COMPETITIVIDAD (SOE-478)**

**DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ**

** UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARÍA ANTONIO NARRO- UL.**

**COORDINACIÓN DE CARRERAS AGRONÓMICAS.**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS**

Fecha de elaboración. Abril del 2012.

Fecha de actualización.. Abril de 2013.

**I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre del Docente:  Nombre de la Materia:  Clave:  Departamento:  No. de horas teoría  No. de horas práctica  No. de créditos  Carrera:  Requisitos: | DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTINEZ  Calidad y Competitividad  SOE-478  Ciencias Socioeconómicas  3 horas semana mes y 45 al semestre  2  8  Ingeniero Agrónomo en Horticultura  Ninguno |  |  |

**II.- OBJETIVO GENERAL**

Se le proporcionar al estudiante los conocimientos básicos de los sistemas de calidad en una economía de mercado, así como también se le proveerán y analizaran los métodos aplicados en las actividades pecuarias en México, de tal manera que le permitan al estudiante comprender y analizar la importancia de los procesos de calidad en el contexto de la globalización económica y el desarrollo de los procesos agropecuarios en México.

**III.- METAS EDUCACIONALES Y OBJETIVOS PARTICULARES.**

El estudiante identificara el origen, la evolución y el desarrollo de los sistemas de calidad en la economía mexicana, y en particular en la producción agropecuaria, lo que le permitirá contextualizar el uso de los sistemas de calidad en su formación académica.

**IV.- TEMARIO.**

**Unidad 1.- Introducción a la Calidad Total.**

1.1.- Introducción a la gestión de la calidad total .

1.2.- La Estrategia y planificación de la calidad.

1.3.- La organización de la calidad.

1.4.- El Control de la calidad.

Objetivo particular.

El estudiante comprenderá la gestión de la calidad, así como también analizara el papel de la dirección al adoptar la gestión de la calidad, igualmente se examinaran las técnicas de control de calidad cualitativas y cuantitativas.

Procedimiento enseñanza-aprendizaje.

El maestro expondrá el tema en base al uso del pizarrón, el proyector de acetatos y el cañón, posteriormente expondrá preguntas a los alumnos para que las contesten.

Evaluación:

El tema se calificará con preguntas que se incluirán en un examen parcial de conocimientos, igualmente se tomarán en cuenta las respuestas cuestionadas en el desarrollo de los temas, y la entrega de laboratorios.

**Unidad 2.-Sistemas de Calidad total y costos asociados en la calidad.**

2.1. El enfoque de sistemas de calidad.

2.2. El compromiso total con la calidad, y los costos de la calidad.

2.3. Aplicación de las diferentes técnicas y herramientas de la calidad total.

Objetivo particular

El estudiante comprenderá los conocimientos técnicos- económicos, que le servirán para ubicar la influencia de estos conocimientos en los procesos productivos pecuarios.

Procedimiento enseñanza-aprendizaje.

El maestro expondrá el tema en base al uso del pizarrón, el proyector de acetatos y el cañón, posteriormente expondrá preguntas a los alumnos para que las contesten.

Evaluación:

El tema se calificará con preguntas que se incluirán en un examen parcial de conocimientos, igualmente se tomarán en cuenta las respuestas cuestionadas en el desarrollo de los temas, y la entrega de laboratorios.

**Unidad 3.- La implantación de la Calidad Total en las empresas ganaderas.**

3.1. La norma ISO/TS22000

3.2 El Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).

Objetivo particular.

El estudiante comprenderá y ubicará la importancia de la implantación de la Calidad Total y sus efectos en los procesos productivos pecuarios de México.

Procedimiento enseñanza-aprendizaje.

El maestro expondrá el tema en base al uso del pizarrón, el proyector de acetatos y el cañón, posteriormente expondrá preguntas a los alumnos para que las contesten.

Evaluación:

El tema se calificará con preguntas que se incluirán en un examen parcial de conocimientos, igualmente se tomarán en cuenta las respuestas cuestionadas en el desarrollo de los temas. Y la entrega de laboratorios.

**V.- EVALUACIÓN DEL CURSO.**

Se aplicarán dos exámenes parciales que equivaldrán al 70% de la calificación.

Las asistencias al curso se ponderarán con el 10% de la calificación

Las respuestas de las preguntas de los temas, se ponderarán con el 10% de la calificación total.

La entrega de laboratorios, se ponderarán con el 10% de la calificación total.

El alumno que promedie 9 (nueve) no presentará examen final.

**VI.- BIBLIOGRAFÍA.**

1. Motimore, Sara; Carol Walace. *HACCP Enfoque Práctico*. Acribia. pp. 448 pags..
2. Montes Ortega, Eduardo; Irene Lloret Fdez, Miguel Angel Lopez Fdez Santos. *Diseño y Gestión de la Cocina: Manual de Higiene Alimentaria aplicada al sector de la restauración.*. Diaz de Santos. pp. 690 pags..
3. Asq Food. *HACCP Manual del Auditor de Calidad*. Acribia. pp. 280 pags..
4. Pardo Gonzalez, Jose Emilio. «capítulos 7, 9 y 11». *APPCC en industria del vino*. AMV Ediciones. pp. 231 pag.
5. Recopilación de la Normativa Alimentaria (Paquete de higiene) www.boe.es
6. Requisitos Previos del sistema APPCC. Seguridad Alimentaria (2ª Edición).
7. Diseño del Sistema APPCC.
8. Manual del sistema APPCC en sectores productivos. 2009.
9. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticio

**VII.- PROGRAMA REALIZADO POR: DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ.**

**PROGRAMA ACTUALIZADO POR: DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ.**

**VIII.- PROGRAMA APROBADO POR LA ACADEMIA DEPARTAMENTAL**.

* Gerentes, jefes, supervisores y personal técnico involucrado en actividades relacionadas con alguna etapa de la cadena alimentaria: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración, Distribución, Comercialización, Expendio de Alimentos o provisión de productos para el Sector Alimentario.
* Profesionales que desarrollan su actividad como consultores en el control, aseguramiento y/o gestión de la calidad e inocuidad para empresas del sector alimentario.

REQUISITOS:

* Ficha de inscripción.
* Constancia de egreso de la universidad, copia de título profesional o copia del bachillerato.
* Copia del DNI.
* Copia del voucher de pago de cuota de inscripción.
* Carta de compromiso de la empresa (solo en caso la empresa financie el curso).

Importante: para ser considerado alumno matriculado es indispensable la presentación de todos los requisitos arriba mencionados antes del inicio de clases.

* Diploma de Especialización Avanzada en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria a Nombre del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú, por la aprobación de todos los cursos de la diplomatura y el Trabajo Integrador con nota mínima de 11.
* Certificado de TÜV Akademie Rheinland de haber aprobado satisfactoriamente el curso de Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos, curso reconocido por IRCA. Esta certificación es otorgada si el alumno supera los requisitos establecidos por la organización internacional IRCA, entre ellos, una nota mínima de 14.
* Asesoría personalizada para el desarrollo del Trabajo Integrador de la Diplomatura.
* Plana docente constituida por consultores y docentes del IC-PUCP con amplia experiencia.

**MALLA CURRICULAR:**

* Introducción a la Calidad e Inocuidad Alimentaria
* Peligros físicos, químicos y microbiológicos relevantes en la industria alimentaria
* Gestión integrada de la Calidad e Inocuidad alimentaria según ISO 9001 e ISO 22000
* Documentación e implementación de un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria
* Programas Pre-requisitos en base a PAS 220
* Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
* Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria según los modelos BRC y SQF
* Herramientas de Calidad Aplicadas a los Sistemas de Gestión
* Auditoría de un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria
* Auditor Líder de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000: 2005 (con reconocimiento IRCA)
* Sesiones de Tutoría para el desarrollo del Trabajo Integrador

**ESTRATEGIA METODOLÓGIA:**

* Modalidad de estudio: presencial.
* Modelo pedagógico constructivista: centrado en el aprendizaje y la construcción cooperativa de conocimiento, teniendo en cuenta los saberes previos de quienes participan en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Día y hora (\*):  
Viernes desde 18:30 a 22:00 horas  
Sábados desde 08:30 a 13:30 horas

Lugar:  
Campus PUCP (Av. Universitaria 1801- San Miguel)

(\*) Sujeto a cambio previa comunicación.

**Santana León Alfaro**  
Bióloga Microbióloga. Maestría en Salud Pública. Auditor Líder ISO 9001. Experta en BPM, HACCP, y sistemas de gestión ISO/IEC 17025, ISO 9001, SQF, BRC e ISO 22000.

**Jhon Erik Velásquez Castellares**  
Ing. Agrónomo. Maestría en Comercio y Negociaciones Internacionales. Especialista en Finazas de Agro-negocios y Gestión Empresarial. Auditor Líder y Entrenador GlobalGap en Frutas y Hortalizas Frescas.

**Giulio Li Padilla**  
Biólogo Microbiólogo. Especialista en Inspección de Alimentos de Importación y Exportación (HIC-Japón) y en Requisitos Técnicos para el Acceso al mercado EEUU en el marco del TLC. Experto en sistemas de gestión de la calidad e inocuidad ISO 9001, ISO 22000, HACCP, GLOBALGAP.

**Elena del Rosario Gil Merino**  
Bióloga Microbióloga. Maestría en Nutrición. Experta registrada en el INDECOPI para ISO/IEC 17025 e ISO/IEC 17020. Miembro observador de la ICMSF. Experta en BPM, HACCP e ISO 22000.

**María del Rosario Uría Toro**  
Bióloga Microbióloga. Maestría en Ingeniería Ambiental. Consultora APEC y Ex consultora Naciones Unidas (FAO). Auditora Líder, experta en HACCP. Evaluadora de Premio a la Calidad de la SNI y Premio Iberoamericano a Excelencia de la Calidad-España.

**Patricia Infante Villanueva**  
Ingeniero Zootecnista. Consultor y Asesor en sistemas de calidad ISO 9001 y sistemas basados en el Modelo de Excelencia en la Gestión Malcolm Baldrige. Evaluadora del Premio Nacional y del Premio Iberoamericano de la Calidad.

**Elizabeth López Rosas**  
Bióloga Microbióloga. Posgrado en Sistemas Integrados de Gestión. Especialización en Marketing Relacional. Consultora en implementación de BPM, HACCP y Sistemas de Gestión ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001, entre otros.

\* Plana docente propuesta sujeta a variación.

**INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO**

**S/. 11,800.00**

Cuota Inicial 6 meses 8 meses 10 meses  
S/. 2,500.00 S/. 1,595.00 S/. 1,205.00 S/. 970.00

La inversión no está afecta al IGV, de acuerdo a lo dispuesto por el Decreto Legislativo N° 821 y el Decreto Supremo N° 046-97-EF.  
Modalidad de pagos:

- Pago de cuota inicial o matricula:

* Directamente en las oficinas del Instituto para la Calidad
* Campus Virtual, cancelación en línea mediante una tarjeta Visa o MasterCard
* Banco Continental BBVA cuenta en soles 0011-0661-63-0100000762
* Banco de Crédito cuenta 191-0684745-0-14

- Pago de cuota mensuales:

* Tesorería PUCP
* Banco Continental BBVA Banco de Crédito
* Campus Virtual, cancelación en línea mediante una tarjeta Visa o MasterCard

Los depósitos se hacen a nombre de la Pontificia Universidad Católica del Perú. De ser este el caso, es necesario entregar o faxear el voucher.

Por gastos administrativos, si el alumno se retira antes del inicio de la diplomatura o programa, se le descontará el 5% de la inversión total (sin incluir descuentos). Si el retiro se solicita una vez iniciada la diplomatura o programa, se le descontará el 10% de la inversión total (sin incluir descuentos) más el monto correspondiente a los cursos llevados hasta el momento del retiro.  
Los alumnos que excedan el treinta por ciento (30%) de inasistencias a las sesiones de clases, quedarán automáticamente desaprobados.

**SISTEMA DE DESCUENTO:**

Ex alumno de diplomaturas del Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú: 10%  
Ex alumno de la Pontificia Universidad Católica del Perú: 5%  
Pronto pago, hasta el 30 de Marzo de 2012 (\*): 5%

(\*) La opción solo es acumulable con cualquiera de las otras alternativas.

**Campus Virtual - PUCP:**  
Accediendo a nuestra [**inscripción en línea**](http://campusvirtual.pucp.edu.pe/pucp/procinsc/jsp/Inscripcion.jsp?t=055&i=101) que le permitirá registrarse en esta Diplomatura, su matrícula se completará al ser aprobado según los requisitos anteriormente explicados y posteriormente con el abono de los derechos académicos correspondientes.

**Instituto para la Calidad:**  
Acercándose a nuestras oficinas, ubicadas en el Campus de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Av. Universitaria 1801. San Miguel.

**Informes e Inscripciones:**  
Teléfonos: (+511) 626 7613 - 626 7616 - 626 7615  
Correo electrónico: [ventas.calidad@pucp.edu.pe](mailto:ventas.calidad@pucp.edu.pe)