

Universidad Nacional de Salta  
Facultad de Ciencias Naturales  
Av. Bolivia 5150 – 4400 Salta  
República Argentina

*“Las Malvinas son argentinas”  
“50 aniversario de la UNSa.  
Mi sabiduría viene de esta tierra”*

**R-DNAT-2022-1483**

**Salta, 14 de octubre de 2022**

**EXPEDIENTE N° 10.114/2019**

**VISTAS:**

Las presentes actuaciones mediante las cuales el Mg. Héctor Rubén Tarcaya, eleva matriz curricular perteneciente a la asignatura Gestión Integral de la Calidad, correspondiente al Plan de Estudio 2014 de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura que se dicta en la Extensión Áulica Cafayate, y

**CONSIDERANDO:**

Que el marco normativo de la presente, es la resolución CDNAT-2013-0611, mediante la que se aprueba el Reglamento para la presentación y aprobación de los contenidos programáticos de los espacios curriculares de esta facultad.

Que la Comisión de Plan de Estudio de la Escuela de Agronomía a fs. 19, eleva Planilla de Control y aconseja aprobar la matriz curricular de la asignatura.

Que a fs 20, la Comisiones de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Naturales emiten dictamen aprobando la matriz curricular y los contenidos programáticos que obran de fs. 10 a 16.

Que en virtud de lo expresado, corresponde emitir la presente de acuerdo a los términos estipulados en su parte dispositiva.

**POR ELLO** y en uso de las atribuciones que le son propias:

**EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES**

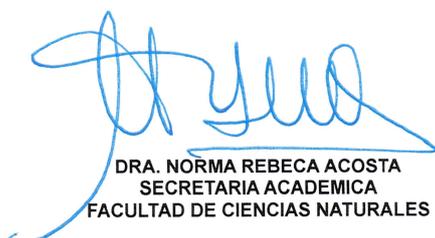
**R E S U E L V E :**

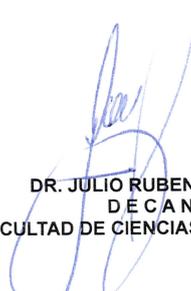
**ARTÍCULO 1º.- APROBAR** y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2022 la Matriz Curricular, de la asignatura Gestión Integral de la Calidad - carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, elevados por el docente Mg. Héctor Rubén Tarcaya, que como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

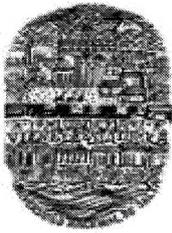
**ARTÍCULO 2º.- DEJAR INDICADO** que, si se adjunta el archivo digital de los contenidos programáticos de la asignatura, dispuestos por Resolución CDNAT-2013-0611.

**ARTÍCULO 3º.- HACER** saber a quien corresponda, CUECNa, Escuela de Agronomía, Biblioteca de Naturales, Dirección de Docencia, Cátedra y para la Dirección de Alumnos y siga a esta para su toma de razón y demás efectos, publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de Salta.

mc

  
DRA. NORMA REBECA ACOSTA  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

  
DR. JULIO RUBEN NASSER  
D E C A N O  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



R-DNAT-2022-1483

Salta, 14 de octubre de 2022

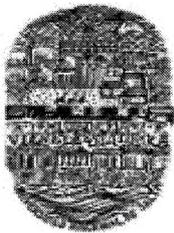
EXPEDIENTE Nº 10.114/2019

**ANEXO: MATRIZ CURRICULAR**

<b>DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR</b>		
<b>NOMBRE: GESTION INTEGRAL DE LA CALIDAD</b>		
<b>CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA</b>		
<b>PLAN DE ESTUDIOS: 2014</b>		
Tipo: Obligatoria.....	Número estimado de alumnos: ... 10	
Régimen: Anual .....	1º Cuatrimestre ...X	2º Cuatrimestre .....
<b>CARGA HORARIA: Total: 60 horas</b>		<b>Semanal: 4 horas</b>
<b>Aprobación por:</b>	<b>Examen Final .....</b>	<b>Promoción X</b>

<b>DATOS DEL EQUIPO DOCENTE</b>			
<b>Responsable a cargo de la actividad curricular: Héctor Rubén Tarcaya</b>			
<b>Docentes</b>			
Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Héctor Rubén Tarcaya	Magister en Gestión Ambiental	Profesor Adjunto	10
Wilton Raúl Guzman	Ingeniero	Jefe de Trabajos Prácticos	10
<b>Auxiliares no graduados</b>			
Nº de cargos rentados: .....		Nº de cargos ad honorem: ....	

<b>DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR</b>
<b>OBJETIVOS</b>
Brindar conocimientos y contribuir al desarrollo de competencias y habilidades relacionadas con la gestión de calidad en un enfoque integral.
Identificar y aplicar las herramientas e indicadores de gestión de calidad y ambiental en empresas vitícolas en lo que respecta a calidad y medio ambiente.
Interpretar la aplicación de normas internacionales en los sistemas de gestión de empresas.
<b>PROGRAMA</b>
<b>Contenidos mínimos según Plan de Estudios</b>
Calidad: calidad personal. Formación de equipos para la calidad. Buenas prácticas agrícolas. Buenas prácticas enológicas. HACCP. Análisis de riesgos y control de puntos críticos. Normas



R-DNAT-2022-1483

Salta, 14 de octubre de 2022

EXPEDIENTE Nº 10.114/2019

ISO 9000. Introducción a la serie ISO 19.000. Sistemas combinados HACCP – ISO 9000. Calidad en laboratorios. Introducción a la Norma IRAM 301 – ISO 17025. Gestión de reclamos. IRAM 90.600. Su implementación y gestión. Medio Ambiente: SGA. Sistema de gestión ambiental en la industria según Normas ISO 14.000.

Transcribir los contenidos que obran en el Plan de Estudios correspondiente.

**Introducción y justificación (ANEXO I)**

**Programa Analítico con objetivos específicos por unidad (ANEXO I)**

**Programa de Trabajos Prácticos/Laboratorios/Seminarios/Talleres con objetivos específicos (ANEXO I)**

**ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES (Marcar con X las utilizadas)**

Clases expositivas	X	Trabajo individual	X
Prácticas de Laboratorio		Trabajo grupal	X
Práctica de Campo		Exposición oral de alumnos	X
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de textos, etc.)	X	Diseño y ejecución de proyectos	
Prácticas en aula de informática		Seminarios	
Aula Taller	X	Docencia virtual	X
Visitas guiadas		Monografías	
Prácticas en instituciones		Debates	X

OTRAS (Especificar):

**PROCESOS DE EVALUACIÓN**

**De la enseñanza**

*Nivel de cumplimiento de lo programado.*

*Diálogo con los alumnos.*

**Del aprendizaje**

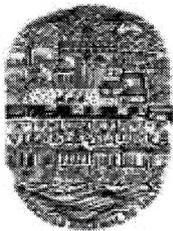
*Participación en clase y en talleres.*

*Prueba escrita individual.*

*Exposición oral individual y grupal.*

**BIBLIOGRAFÍA (ANEXO II)**

**REGLAMENTO DE CÁTEDRA (ANEXO III)**



**R-DNAT-2022-1483**  
**Salta, 14 de octubre de 2022**  
**EXPEDIENTE Nº 10.114/2019**

## ANEXO I

### INTRODUCCION Y JUSTIFICACION

La fuerte competitividad en todos los sectores, incluido lo referente a enología y viticultura, exige un nivel de calidad en los productos y servicios que satisfagan a los potenciales clientes y así posibilitar su ingreso en el mercado. Ello supone organizar y gestionar los sistemas productivos y todos los procesos de la empresa con el objetivo de asegurar la calidad de forma adecuada. La globalización en los mercados, ha contribuido a la presencia de más competidores y a la vez mayores exigencias, ocasionando que no sea suficiente con asegurar la calidad del producto, ya que la tendencia del mercado es la de buscar productos con procesos confiables y empresas responsables.

La existencia de distintos estándares de calidad entre países y regiones, llevó a la Organización Internacional de Estandarización (ISO) a publicar un sistema armonizado de normas, siendo la más reconocida e implementada a nivel mundial la de sistema de gestión de calidad ISO 9001, seguida por la de sistema de gestión ambiental ISO 14001, con una tendencia a una gestión integral.

Los temas impartidos durante el cursado de Gestión integral de la calidad, posibilita a que el alumno adquiera conocimientos y desarrolle competencias y habilidades relacionadas con la gestión de calidad y con la implementación de normas internacionales en un enfoque integral, lo que a la vez le posibilita una visión crítica del uso de herramientas de gestión y una preparación para su implementación en situaciones que requieran mejoras.

### PROGRAMA ANALITICO

#### **Tema 1: Calidad.**

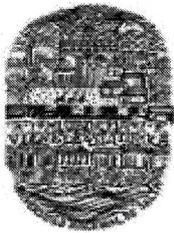
Conceptos básicos: calidad, cliente, política de la calidad, producto, servicio, proceso, liderazgo, trabajo en equipo. Calidad personal. Equipos de calidad. Mejora Continua. Principios de la calidad. Enfoques. Herramientas de la calidad.

**Objetivo:** introducir en el concepto de calidad y su evolución.

#### **Tema 2: Buenas prácticas.**

Buenas prácticas agrícolas. Buenas prácticas enológicas. HACCP. Análisis de riesgos y control de puntos críticos. Legislación relacionada. Aplicaciones en los procesos enológicos y vitícolas.

**Objetivo:** Identificar las herramientas básicas de mejora de procesos y plantear situaciones de su aplicación.



**R-DNAT-2022-1483**  
**Salta, 14 de octubre de 2022**  
**EXPEDIENTE N° 10.114/2019**

**Tema 3: Sistema de gestión de calidad.**

Concepto y elementos del sistema de gestión de calidad. Norma ISO 9001. Implementación. Documentación. Programa de gestión. Mediciones y seguimiento. Auditoría. Norma ISO 19011. Registros. Revisión por la dirección. Acciones. Certificación. Análisis de casos en organizaciones. Aplicaciones en los procesos enológicos y vitícolas.

**Objetivo:** interpretar la aplicación de normas internacionales en el sistema de gestión calidad de organizaciones.

**Tema 4: Calidad en laboratorios.**

Introducción a la Norma IRAM 301- ISO 17025. Identificación y estado de calibración de equipos e instrumentos de laboratorio. Calibración y control de calibración. Mediciones y seguimientos. Registros. Acreditación.

**Objetivo:** Identificar los requisitos claves para acreditación de laboratorios.

**Tema 5: Gestión de reclamos.**

Quejas y reclamos. Tratamiento. Gestión de reclamos. Registros y acciones. IRAM 90.600. Su implementación y gestión. Legislación relacionada. Defensa del consumidor. Retroalimentación del cliente.

**Objetivo:** Interpretar los lineamientos claves para gestionar quejas y reclamos.

**Tema 6: Medio ambiente.**

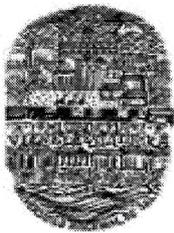
Concepto y componentes del medio ambiente. Introducción al marco legal ambiental. La empresa y su interacción con el medio ambiente. Aspecto e impacto ambiental. Sistema de gestión ambiental en la industria según Normas ISO 14.001. Implementación. Aplicaciones en procesos enológicos y vitícolas.

**Objetivo:** Introducir el concepto de medio ambiente e interpretar la aplicación de requisitos de normas internacionales en el sistema de gestión ambiental de organizaciones.

**Tema 7: Sistemas combinados e integrados.**

Puntos en común en los sistemas. Sistemas combinados HACCP – ISO 9000. ISO 22000. Integración de sistemas de gestión. Gestión integral de calidad. Ventajas. Análisis de casos en organizaciones. Aplicaciones en los procesos enológicos y vitícolas.

**Objetivo:** integrar conocimientos teóricos y prácticos de la materia.



R-DNAT-2022-1483

Salta, 14 de octubre de 2022

EXPEDIENTE N° 10.114/2019

### PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

El programa contempla 6 trabajos prácticos en los que se refuerzan los conceptos teóricos mediante su aplicación en situaciones planteadas.

#### **Práctico N° 1: Calidad. Conceptos. Herramientas**

**Objetivo:** introducir en el concepto de calidad y sus herramientas.

#### **Práctico N° 2: Buenas prácticas. HACCP**

**Objetivo:** Desarrollar habilidad en la aplicación de herramientas de mejora.

#### **Práctico N° 3: Sistema de gestión de calidad. ISO 9001**

**Objetivo:** Desarrollar habilidades para plantear situaciones de aplicación de norma ISO 9001.

#### **Práctico N° 4: Calidad en laboratorios. Gestión de reclamos**

**Objetivo:** Interpretar los requisitos para acreditación de laboratorios y para gestionar reclamos.

#### **Práctico N° 5: Sistema de gestión ambiental**

**Objetivo:** Interpretar la aplicación de requisitos de la Norma ISO 14001 en el sistema de gestión ambiental de organizaciones.

#### **Práctico N° 6: Trabajo integrador**

**Objetivo:** integrar conocimientos teóricos y prácticos; contribuir al desarrollo de habilidades para resumir y exponer.

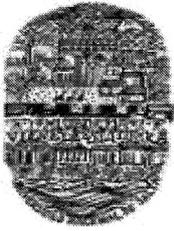
### ANEXO II

#### BIBLIOGRAFIA

Blanco Cordero, Marta (2004). Gestión ambiental: camino al desarrollo sostenible. EUNED. San José. Costa Rica.

Conesa Fernández-Vitora Vicente. Auditorías medioambientales. Mundi Prensa. México.

Conesa Fernández-Vitora Vicente. Instrumentos de la gestión ambiental en la empresa. Mundi Prensa. México.



Universidad Nacional de Salta  
Facultad de Ciencias Naturales  
Av. Bolivia 5150 – 4400 Salta  
República Argentina

*“Las Malvinas son argentinas”  
“50 aniversario de la UNSa.  
Mi sabiduría viene de esta tierra”*

**R-DNAT-2022-1483**

**Salta, 14 de octubre de 2022**

**EXPEDIENTE Nº 10.114/2019**

Cortés Sánchez , José Manuel (2017)- Sistemas de Gestión de Calidad (Iso 9001:2015). IBC Editores. Málaga. España.

Deming, W. Edwards, Calidad, productividad y competitividad: la salida de la crisis, 1a. ed. Madrid : Díaz de Santos, 1989.

Durán Romero, Gemma (2007). Empresa y medio ambiente: políticas de gestión ambiental. Madrid. España.

Elio De Zuani. Auditoria de la calidad de gestión en las organizaciones. Librería Editorial. 2010.

Espinosa, Pablo E. y Letort, Mauricio. “HACCP: un proceso sistemático para asegurar la inocuidad de alimentos”, Food Knowledge Cia Ltd.2001

Evans, James R Lindsay, William M., Administración y control de la calidad, 1a. ed. México: Cengage, 2008

Folgar, Oscar Francisco (2000). GMP-HACCP A: buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y control de puntos críticos. Ediciones Macchi. Buenos Aires. Argentina.

Folgar, Oscar Francisco (2005). Sistemas consolidados. Gestión ISO 9001-ISO 14001-OHSAS 18001. Método Eureka. Ediciones Macchi. Buenos Aires. Argentina.

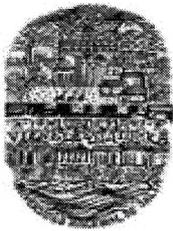
Forsythe S. J. Higiene de los alimentos microbiología y haccp. Acribia. 1997.

Fúquene Retamoso, Carlos Eduardo (2007). Producción limpia, contaminación y gestión ambiental. Editorial Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá. Colombia.

Gonzalez C. ISO 9000, QS 9000, ISO 14000. Normas internacionales de administración de calidad y sistemas ambientales. Mc Graw Hill. 1998.

Hunt David. Sistemas de Gestión Medioambiental. Mc Graw Hill.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2003). Curso internacional para el desarrollo e implementación de planes de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) para la industria alimentaria. IICA-CECADI. [www.iica.int](http://www.iica.int)



Universidad Nacional de Salta  
Facultad de Ciencias Naturales  
Av. Bolivia 5150 – 4400 Salta  
República Argentina

*“Las Malvinas son argentinas”  
“50 aniversario de la UNSa.  
Mi sabiduría viene de esta tierra”*

**R-DNAT-2022-1483**

**Salta, 14 de octubre de 2022**

**EXPEDIENTE N° 10.114/2019**

Ishikawa, Kaoru, ¿Qué es el control total de calidad? : la modalidad japonesa, 1a. ed., 11a. reimp.  
Bogotá: Norma, 1997

James Paul. La gestión de la calidad total. Prentice Hall. 1997.

Joseph Cascio. Guía ISO 14000. Las nuevas normas internacionales para la administración ambiental. McGraw Hill interamericana.

Keith Denton, D. (1991). Calidad en el servicio a los clientes. Editorial Diaz de Santos. Madrid. España.

López Rey, Susana (2006). Implantación de un sistema de calidad: los diferentes sistemas de calidad existentes en la organización. Editorial Ideas Propias. Vigo. España.

Madrid Cenzano J. Normas de calidad de alimentos y bebidas. AMV/MUNDI-PRENSA. 2001

Nava Carbellido, Víctor Manuel (2005). ¿Qué es la calidad?: conceptos, gurús y modelos fundamentales. Limusa Noriega Editores. México.

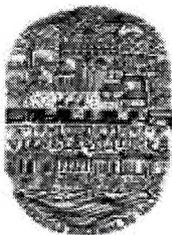
Norma ISO 9001, Norma ISO 14001 y normas asociadas en su versión vigente.

Pérez Torres, Vanesa Carolina (2006). Calidad Total en la Atención Al Cliente. Editorial Ideas Propias. Vigo. España.

Pousa Lucio, Xoán Manuel (2006). ISO 14001: un sistema de gestión medioambiental. Editorial Ideas Propias. Vigo. España.

Valcárcel Cases, M. y Ríos A. (2002). La calidad en los laboratorios analíticos. Editorial Reverté. España.

Voehl, Jackson y Ashton. ISO 9000. Guía de instrumentación para pequeñas y medianas empresas. Mc Graw Hill. 1997.



**R-DNAT-2022-1483**  
**Salta, 14 de octubre de 2022**  
**EXPEDIENTE Nº 10.114/2019**

### **ANEXO III**

### **REGLAMENTO DE CÁTEDRA**

El dictado de esta materia se prevé con una carga horaria de 4 horas semanales teórico-prácticas. Para la evaluación se consideran los trabajos prácticos, los 2 parciales y el trabajo integral, con escala de evaluación de 0 al 100.

Cada trabajo práctico se presenta de manera individual.

Cada parcial es una evaluación individual escrita. Los 2 parciales tienen la opción de recuperación de manera independiente.

El trabajo integral, puede ser individual o en grupo de hasta 3 integrantes, presentado de manera escrita y con exposición oral.

Las condiciones necesarias para la promoción de la materia son las siguientes:

- Asistencia mínima: 80% de las clases.
- Aprobación del 100% de los trabajos prácticos.
- Nota mínima en parciales y trabajo integral: 60 puntos.
- Tener un puntaje mínimo de 70 puntos, en la Nota Global (NG) de parciales y trabajo integral según la siguiente fórmula:

$$\text{NG} = 0,7 \cdot \text{Nota promedio de los 2 Parciales} + 0,3 \cdot \text{Nota de Trabajo integral}$$

El alumno que incumple cualquiera de las condiciones indicadas en los 4 apartados precedentes, queda en condición de libre.

La Nota final del alumno promocionado se fija en relación directa con el puntaje alcanzado en la Nota Global, considerando:

Para  $70 \leq \text{NG} \leq 75$ , Nota final: 7 (siete)

Para  $75 < \text{NG} \leq 85$ , Nota final: 8 (ocho)

Para  $85 < \text{NG} \leq 95$ , Nota final: 9 (nueve)

Para  $95 < \text{NG}$ , Nota final: 10 (diez)

Para rendir la materia en condición de alumno libre, se requiere la aprobación de un examen escrito integral que incluye prácticos de temas del programa. Solo si aprueba la instancia escrita, pasa a la instancia de examen oral de temas teóricos, que definirá la aprobación o no de la materia. La nota del examen final tanto en la parte escrita como oral debe ser de 4 (cuatro).