



Licenciatura Ciencia de los Alimentos
PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:	CUCBA
Departamento:	Salud Pública
Academia:	Alimentación y Ciencia de los Alimentos
Competencia profesional	Elabora estudios descriptivos y diagnósticos en relación a un alimento y/o grupo de alimentos como base para desarrollar proyectos de diversa índole.

Nombre de la unidad de competencia:

Diagnóstico de la industria alimentaria

Clave de la materia:	Horas de Teoría:	Horas de práctica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
B0069	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Curso-Taller	Licenciatura	Licenciatura en Ciencia de los Alimentos	

Área de formación	Básica Particular Obligatoria
--------------------------	-------------------------------

Fecha de elaboración:
7/FEB/2006 **Elaborado por:**
Dr. Agustín Ramírez Álvarez

Fechas de actualización
21/JULIO/2017 **Actualizado por:**
Mc. José Manuel Medrano Medrano

2. PRESENTACIÓN

En esta unidad de competencia el participante seleccionará individualmente un alimento o grupo de alimentos para elaborar un informe diagnóstico. Paralelamente al análisis y discusión grupal de la temática general, particularmente el alumno construirá un estudio especializado. Al finalizar el curso el participante habrá experimentado el trabajo en equipo para realizar un diagnóstico en base a una investigación con indicadores, además de manejar herramientas de apoyo como la técnica FODA útil en la práctica profesional y para el desarrollo del pensamiento estratégico. Las competencias aquí aplicadas serán

además básicas para las de administración 1 y 2, en semestres posteriores. Presentar resultados de diagnósticos en forma escrita y audiovisual apoyará al estudiante a abordar la problemática que vive este sector.

3. COMPETENCIA PROFESIONAL

Elaboración de estudios descriptivos y diagnósticos en relación a un alimento y/o grupo de alimentos como base para desarrollar proyectos de diversa índole.

Unidad de Competencia: Diagnóstico de la industria alimentaria

4. Sub-competencia	5. Producto evidencia de Aprendizaje	6. Criterio de evaluación (desempeño)	7. Saberes Teóricos	8. Saberes Prácticos	9. Saberes Formativos	10. Tipo de Actividad
1. Elaborar informe técnico de diagnóstico de una industria. a) Utilizar fuentes de información generales y especiales relacionadas con alimentos y alimentación. b) Organizar, discriminar, analizar y evaluar información, ponderando adecuadamente el objeto de estudio, dentro de su amplio contexto. c) Preparar y presentar el informe técnico escrito y audiovisual del	-Presentación ordenada de información exhaustiva obtenida sobre el alimento seleccionado (Recopilador, CD,DVD). -Análisis y selección de información relevante sobre objeto de estudio. -Comprensión de conceptos tratados en los diferentes temas mediante evidencia del uso correcto en discusiones y presentaciones tanto orales como	-Exhaustividad de la búsqueda de información con relación a fuentes idóneas y disponibilidad al acceso a las mismas. -Diseño de recursos para facilitar la interpretación de la información. -Explicación satisfactoria con lenguaje propio de definiciones, formales de conceptos. -Calidad de la presentación. -Orden. -Actualización. -Contenido.	1) Historia de los alimentos. 2) Alimentos. 2.1. Función. 2.2. Criterios de clasificación. 3) Relación alimentación /salud. 3.1 Situación mundial de la distribución y disponibilidad de alimentos. *Pobreza/hambre (Inseguridad alimentaria) *Desnutrición/sobrealimentación /obesidad. 3.2. Inocuidad (Seguridad alimentaria). *ETAs (Casuística/brotes). 4) Producción primaria. 4.1. Industria de la transformación. 4.2. Sector de servicios. 4.3 Parámetros/indicadores (%PIB, consumo real vs Aparente etc.). 4.4 Problemas sectoriales. 5. Calidad, concepto/atributos 5.1. Situación	-Conocer fuentes de información generales y especiales relacionadas con alimentos y alimentación Búsqueda y bibliográfico y electrónica de información. -Discriminación análisis y evaluación de información. -Ponderar adecuadamente objeto de estudio dentro de su amplio contexto. -Preparar y presentar resultados de investigación.	-Honestidad y conciencia de elaborar informes originales a partir de numerosas fuentes de información. -Disciplina en el trabajo, al dedicar tiempo definido a cada apartado del estudio. -Objetividad, al consultar y valorar exhaustivamente fuentes diversas sin privilegiar cierta información en	-Revisar criterios para la selección de un alimento o industria alimenticia con la posibilidad de participar o incidir en ella. -Obtener, clasificar y evaluar información. -Preparación y presentación de resúmenes -Trabajo grupal para presentación y discusión colegiada de los diferentes temas de la unidad.

Diagnóstico de la industria alimenticia seleccionada.	<ul style="list-style-type: none"> -Escritas. -Informe escrito sobre la investigación desarrollada. -Presentación audiovisual de resultados de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bibliografía consultada. -Análisis. -Calidad de la presentación. -Claridad de imágenes, gráficas y explicación correspondiente 	<p>6. Alimentación y cultura. -Hábitos alimenticios, restrictivos. -Antropología de la alimentación/alimentos étnicos.</p> <p>7. Políticas de alimentación y nutrición. -Organización de los servicios oficiales. (Países seleccionados vs México) -Políticas Nacionales/Internacionales. -Organismos.</p>		demérito de otra. Respeto por el trabajo de los demás y responsabilidad cumpliendo oportunamente con el trabajo programado. Orden, presentación del trabajo, discusiones grupales.	-Presentación escrita y audiovisual del informe final.
2. Elaborar informe técnico y simular un caso de estudio con una sesión de Diagnóstico de empresa FODA. <ul style="list-style-type: none"> a) Manejar la técnica FODA (Fuerzas Debilidades Oportunidades y Amenazas). b) Elaborar reporte escrito (resumen ejecutivo de 2 hojas) 	<ul style="list-style-type: none"> -Participación individual en la sesión de acuerdo con las reglas. -Documento de resultados de la sesión de trabajo: reporte ejecutivo del análisis FODA 	<ul style="list-style-type: none"> Aportaciones en equipo y seriedad en el juego de roles de un caso real de empresa. Comunicación oral clara y objetiva. Documento reporte ejecutivo del análisis FODA: -Descripción de la empresa y de los alimentos (una cuartilla) Análisis FODA (una cuartilla) 	<p>Con un caso de estudio dado por el profesor:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificar la empresa como un sistema con Fuerzas y Debilidades en un ambiente de Oportunidades y Amenazas. -Desarrollar una simulación en equipo sobre la técnica de diagnóstico de empresa FODA. -Discutir y concretar en equipo el diagnóstico FODA 	<ul style="list-style-type: none"> -Participar, organizar y sintetizar el trabajo en equipo. -Redactar un reporte ejecutivo del análisis FODA a partir de la sesión de trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Responsabilidad para abordar un caso de estudio y seriedad en la participación. -Actitud proactiva a los problemas. -Tolerancia, respeto y puntualidad durante una sesión de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Organizar y llevar a cabo una sesión de trabajo para el diagnóstico de una empresa. -Presentar resultados en forma sintética: escrita y oral del diagnóstico FODA.

11. CALIFICACIÓN

Se empleará la escala 0 a 100 para evaluar los productos como evidencia de desempeño indicados en el programa, considerando en el promedio final del semestre el siguiente valor relativo de las sub-competencias:

SUB-COMPETENCIA:	%	
1. Elaborar informe técnico y presentación audiovisual	50	Informe técnico: 30 % + presentación audiovisual: 20 %
2. Manejo de técnica de diagnóstico FODA.	20	Presentación audiovisual: 10 % + reporte escrito del diagnóstico: 10 %
3. Practicas integrales.	10	
4. Participación en clase.	10	
5. Examen departamental	10	
	100	

12. ACREDITACION

Para que el estudiante acredite la asignatura deberá:

- En periodo ordinario. Estar inscrito en el curso, cumplir con un mínimo de 80% de las asistencias, contar con actividades registradas y obtener una calificación mínima de 60.
- En período extraordinario. Estar inscrito en el curso, haber pagado el arancel correspondiente, cumplir con el mínimo del 65% de asistencias, contar con actividades registradas. La calificación se calculará tomando en cuenta la calificación del período ordinario como el 40%, más la calificación del examen extraordinario que representará el 80%.

13. BIBLIOGRAFIA BASICA

-Secretaría de Salud www.ssa.gob.mx -Boletín Epidemiológico www.dgepi.salud.gob.mx/boletin/boletin.htm -Secretaría de Economía. Catálogo de Normas www.economia.gob.mx/?P=144 Emerging Infectious Diseases www.cdc.gov/ncidod/EID/index.mx -Fight BAC www.fightbac.org/main.cfm -Center for Food Safety & Applied Nutrition http://vm.cfsan.fda.gov/ -Gateway to Government Food Safety Information www.foodsafety.gov/ -Food borne Pathogens www.foodsafety.gov/~fsg/fsgpath.html -Infectious Disease Epidemiology & Surveillance www.tdh.state.tx.us/ideas/default.asp -Organización Panamericana de Salud www.paho.org/default_spa.htm -Acrobat Reader www.latinoamerica.adobe.com/products/acrobat/rea_dern -Seafood Network Information Center http://seafood.ucdavis.edu/home.htm -CDC Morbidity & Mortality Weekly Report www.cdc.gov/mmwr/ -Code of Federal Regulations www.gpoaccess.gov/cfr/index.html -Center for Food Safety & Applied Nutrition (HACCP) http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html -United States Department of Agriculture www.usda.gov/ -Institute of Food Technologists www.ift.org/ -FDA Office of Regulatory Affairs www.fda.gov/ora/inspect_ref/iom/iomtc.html	-Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales www.semarnat.gob.mx/wps/portal -Secretaría de Agricultura www.sagarpa.gob.mx -Food & Drug Administration www.fda.gov/ -Center for Disease Control www.cdc.gov/ -Food Safety & Inspection Service (USDA) www.fsis.usda.gov/ -Canadian Food Inspection Agency www.inspection.gc.ca/english/toce.html -Europe Food Safety http://europa.eu.int/comm/food/index_es.html LIBROS: 1. Alimentación en España 2005. 2. Producción, industria, distribución y consumo (2005), MERCASA 3. Crisis Management in the Food and Drinks Industry: A Practical Approach (2005), DOEG, C. 4. Diseño de industrias agroalimentarias (2004), CASP VANACLOCHA, A. 5. Food Design (2005), TENEUES 6. Industria alimentaria: tecnologías emergentes (2005), RAVENTOS, M.
---	--