



**Licenciatura Ciencia de los Alimentos**  
**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

<b>Centro Universitario:</b>	CUCBA
------------------------------	-------

<b>Departamento:</b>	Salud Pública
----------------------	---------------

<b>Academia:</b>	Alimentación y Ciencia de los Alimentos
------------------	---

<b>Competencia Profesional:</b>	Desarrollar habilidades para laborar en algunas de las diferentes áreas de la industria de alimentos. Adquirir experiencia en el ámbito del trabajo relacionado con gastronomía, nutrición y el análisis de riesgo asociado a la elaboración de alimentos.
---------------------------------	---

**Nombre de la unidad de competencia:**

<b>Estancias en la Industria Alimentaria II</b>
---

<b>Clave de la materia:</b>	<b>Horas de teoría:</b>	<b>Horas de práctica:</b>	<b>Total de horas:</b>	<b>Valor en créditos:</b>
B0079	0	28	28	2

<b>Tipo de curso:</b>	<b>Nivel en que se ubica:</b>	<b>Carrera:</b>	<b>Prerrequisitos:</b>
Curso taller	Licenciatura	Ciencia de los Alimentos	Ninguno

<b>Área de formación:</b>	BASICA COMÚN
---------------------------	--------------

<b>Fecha de elaboración:</b> Abril del 2009	<b>Elaborado por:</b> Dra. Jeannette Barba León
<b>Fechas de actualización:</b> Junio 2012 Junio 2013 Julio 2014 Enero 2015 Julio 2017	<b>Actualizado por:</b> L.N. Nuria Del Mar Aceves Esquivias L.N. Nuria Del Mar Aceves Esquivias

---

---

## **2. PRESENTACIÓN**

Los participantes en este curso taller serán capaces de adquirir experiencia en el ámbito de trabajo relacionados con la gastronomía, nutrición y el análisis de riesgo asociado a la elaboración de alimentos de los lugares visitados.

**4to semestre materias (obligatorias)**

<b>3. COMPETENCIA PROFESIONAL</b>		Desarrollar habilidades para laborar en algunas de las diferentes áreas de la industria de alimentos. Adquirir experiencia en el ámbito del trabajo relacionado con gastronomía, nutrición y el análisis de riesgo asociado a la elaboración de alimentos.					
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>		<b>Estancias en la Industria Alimentaria II</b>					
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	<b>Subcompetencias</b>	<b>Producto Evidencia de aprendizaje (competencia)</b>	<b>Criterio de evaluación (desempeño)</b>	<b>Saberes Teóricos</b>	<b>Saberes Prácticos</b>	<b>Saberes Formativos</b>	<b>Tipo de actividad</b>
	4.1 Adquirir experiencia en cuanto al manejo de los elementos de trabajo de lugares relacionados con la gastronomía, nutrición o análisis de riesgo asociado al consumo de alimentos	5.1 Presentación de trabajo realizado durante la estancia	6.1 Entrega oportuna de los documentos requeridos	7.1 Desarrollo de los saberes teóricos adquiridos en las competencias de Nutrición, Gastronomía y Análisis de riesgo asociados al consumo de alimentos	8.1 Ejecución de las técnicas adquiridas en las competencias de Nutrición, Gastronomía y Análisis de riesgo asociados al consumo de alimentos	9.1 Participación activa, con responsabilidad y respeto en el trabajo en equipo	10.1 Estancia en alguna escuela, institución o empresa que lleve a cabo el manejo de alimentos
	4.2 Integrar todos los conocimientos adquiridos durante la carrera en una problemática real que se les pudiera presentar en la Institución a la que van a ser asignados.	5.2 Entrega de la Evaluación de la Institución.	6.2 Exposición y reporte de las actividades realizadas durante la estancia. Se tomará en cuenta: pertinencia, calidad, presentación y organización del reporte			9.2 Puntualidad, limpieza, orden y responsabilidad en la entrega de reportes	10.2 Exposición del tema seleccionado
			6.3 Entrega de la evaluación de la empresa a la cual asistieron.				

<b>12. CALIFICACIÓN</b>		
Se empleara la escala de 0 a 100 para evaluar los productos de desempeño indicados en el programa, considerando en el promedio final del semestre los siguientes valores relativos de las subcompetencias:		
<b>SUBUNIDAD (Subcompetencia)</b>	<b>%</b>	
1a)Asistencias	5	
1b) Prácticas y entrega de documentos solicitados	25	
1c) Exposición y entrega de reporte de estancias	20	
1d) Evaluación de la institución hospedante	20	
1e) Exposición y documento escrito del Proyecto de investigación del segundo año	20	
1f) Asistencia a seminarios	10	
	100%	
<b>13. ACREDITACIÓN</b>		
<p>Para que el estudiante acredite la asignatura deberá:</p> <p>En periodo ordinario</p> <p>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</p> <p><b>POR SER UN CURSO TALLER, NO HAY EXAMEN EXTRAORDINARIO</b></p>		

<b>14. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA</b>		
<p>González Aguilar Gustavo Adolfo, Los Alimentos Funcionales: Un nuevo reto para la industria d alimentos, 2014.</p> <p>Cañas de Vargas Marina, Composición, Higiene, Inocuidad y Conservación de Alimentos Tomo 1, 2008.</p> <p>Cañas de Vargas Marina, Composición, Higiene, Inocuidad y Conservación de Alimentos Tomo 2, 2008.</p> <p>Golombek Diego, El Nuevo Cocinero Científico: Cuando la Ciencia se mete en la cocina, 2013.</p>		

Torres Vitela Ma. Refugio Coordinadora, Seguridad Alimentaria, 2016