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:	Desarrollar habilidades para laborar en alguna de las diferentes áreas de la industria de alimentos.

Nombre de la unidad de competencia:

Estancias en la Industria Alimentaria IV

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
B0104	0	28	28	2

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

Área de formación:	Especializante Obligatoria

Fecha de elaboración: Abril del 2009 **Fecha de actualización:** Junio 2012 Junio 2013 Julio 2014 Enero 2015 Julio 2017	**Elaborado por:** Dra. Jeannette Barba León L.N. Nuria Del Mar Aceves Esquivias **Actualizado por:** 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 las subcompetencias ya cursadas así como conocer el desarrollo de nuevos productos, o la administración de recursos económicos y humanos en la industria alimentaria.

3. COMPETENCIA PROFESIONAL	Desarrollar habilidades para laborar en alguna de las diferentes áreas de la industria de alimentos.						
UNIDAD DE COMPETENCIA	**Estancias en la Industria Alimentaria IV**						
	4	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
	Subcompetencias	**Producto Evidencia de aprendizaje (competencia)**	**Criterio de evaluación (desempeño)**	**Saberes Teóricos**	**Saberes Prácticos**	**Saberes Formativos**	**Tipo de actividad**
	4.1 **Adquirir experiencia en cuanto al manejo de los elementos de trabajo en donde pongan en práctica los conocimientos de gestión empresarial, mercadotecnia y administración.**	5.1 Presentación de trabajo realizado durante la estancia mediante un reporte y la exposición.	6.1 Entrega oportuna de los documentos requeridos.	7.1 Desarrollo de los saberes teóricos adquiridos en las competencias de Administración, Análisis de riesgo asociados al consumo de alimentos, Gestión de calidad	8.1 Ejecución de las técnicas y conocimientos adquiridos durante la carrera en las diferentes subcompetencias que ya se tomaron	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 o su elaboración
	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 Capacidad de observación crítica.	10.2 Exposición de las actividades realizadas en la empresa a la que fueron asignados
			6.3 Entrega de la evaluación de la empresa a la cual asistieron.			9.3 Responsabilidad en las actividades asignadas.	
						9.4 Puntualidad, limpieza, orden y responsabilidad en la entrega de reportes.	
						9.5 Manejo cauteloso	

						y honesto de la información recabada.	

12. CALIFICACIÓN	
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:	

SUBUNIDAD (Subcompetencia)	%	
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	30	
1e) Entrega de documento escrito del Proyecto de investigación	10	
1f) Asistencia a seminarios	10	
	100%	

13. ACREDITACIÓN
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 **POR SER UN CURSO TALLER, NO HAY EXAMEN EXTRAORDINARIO**

14. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
Carpintero Gómez José María, Gestión Empresarial Práctica: Emprendedores Autónomos y Pymes, 2015. Chuquipiondo Richard, Neuromarketing: Marqueteando los deseos 2014. Pérez Fernández Velasco José Anonio, Gestión por procesos, 2013. Latorre Estrada Emilio, Gestión Ambiental Empresarial, 2014. Gispert Carlos Dir, Biblioteca Práctica de Administración de la pequeña y Mediana Empresa. 2009.

Hernández Rodríguez Sergio Jorge, Fundamentos de Gestión Empresarial : Enfoque basado en competencias 2011.

Palos Delgadillo Humberto, La administración ambiental en las pequeñas y medianas empresas, 2005

Ritchie Chis, Mercadotecnia, 2012.

Ficher de la Vega Laura Estela, Mercadotecnia, 2011