



Programa de estudio

1.-Área académica

Técnica

2.-Programa educativo

Ingeniería de Alimentos

3.-Dependencia académica

Facultad de Ciencias Químicas

4.-Código

IALA 18009

5.-Nombre de la Experiencia educativa

Estancia de Vinculación

6.-Área de formación

Principal

Secundaria

Terminal

Disciplinar

7.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
4	0	4	60	

8.-Modalidad

Estancia Académica

9.-Oportunidades de evaluación

AGJ= Cursativa

10.-Requisitos

Pre-requisitos	Co-requisitos
Cubrir mas del 80% de los créditos del Plan de Estudios	Ninguno

11.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Individual		

12.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (áreas de conocimiento, academia, ejes, módulos, departamentos)

Área de Formación Disciplinaria

13.-Proyecto integrador

14.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
11 Julio 2011		

15.-Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación

Dra. Tania García Herrera

16.-Perfil del docente

Licenciatura en Ingeniería Química ó Ingeniería de Alimentos con posgrado relacionado con Ing. de Alimentos, preferentemente con dos años mínimo de experiencia profesional y/o experiencia docente en Educación Superior, con Maestría

17.-Espacio

Múltiple: En las Industrias de procesos, en organizaciones no gubernamentales o de Gobierno.

18.-Relación disciplinaria

Interdisciplinaria.

19.-Descripción

Esta experiencia educativa se ubica en el área de formación terminal de la ingeniería de alimentos, (0 hrs. Teoría, 4 hrs. Práctica, 4 Créditos), donde primero se orienta al estudiante, en la forma que debe conducirse y las reglas que deberá seguir, antes, durante y al termino de su estancia de vinculación, se elabora un programa de asistencia a las estancias y se efectúa el seguimiento y apoyo durante el desarrollo de la estancia en los espacios que se definan para su estancia.

20.-Justificación

El objetivo general de las Estancias de Vinculación es el de brindar a los estudiantes la oportunidad, de aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a través de la realización de prácticas, para apoyar el desarrollo del Estado, y de esta manera, vincular a la Universidad Veracruzana y de manera específica a los programas de Ingeniería de Alimentos con el Sector Productivo. La práctica profesional es un instrumento de aprendizaje y de aplicación de conocimientos a través del cual el alumno tiene contacto con su área de formación profesional.

21.-Unidad de competencia

Con esta experiencia educativa de Estancia de Vinculación, el estudiante con actitudes de respeto, colaboración, confiabilidad, compromiso y responsabilidad, deberá emplearse para aplicar los conocimientos teóricos y las habilidades desarrolladas en su formación profesional que le permitan vincular sus competencias profesionales adquiridas hasta este nivel y reforzarlas con la retroalimentación que obtendrá del trabajo desarrollado en esta Experiencia Educativa al enfrentarse con situaciones reales. Deberá aplicar sus conocimientos de planeación, del Área Básica General, del Área de Formación Básica en la Disciplina, de Iniciación a la Disciplina y de Formación Disciplinar ubicándolas en el contexto en el que desarrolla la experiencia educativa. En cuanto a las habilidades, es necesario que el alumno aplique técnicas de trabajo en equipo, socialización, comunicación efectiva, observación, evaluación, etc.

22.-Articulación de los ejes

Desde el punto de vista de la articulación de los ejes, los alumnos, con sus conocimientos se aplicaran a las tareas que se establezcan en programa de actividades elaborado por el responsable de la estancia en el área de trabajo y con la autorización del maestro responsable de la Experiencia Educativa, elaborando de forma individual los reportes de actividades que permitan la evaluación del cumplimiento del mismo. Finalmente, discuten con respeto y responsabilidad en grupo sus resultados obtenidos para proponer medidas de mejora de la experiencia y del proceso de desarrollo de la misma.

23.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
1. Planeación del trabajo. 2. Integración en equipos de trabajo. 3. Desarrollo del proceso y el sector en donde se desarrolla la estancia. 4. Aplicación de técnicas de aprendizaje basado en solución de problemas. 5. Comprender los cambios físicos y químicos que ocurren durante el proceso de transformación de alimentos. 6. Asociar las diversas operaciones unitarias en los métodos de conservación. 7. Distinguir los diversos grupos de alimentos y las modas actuales en el desarrollo de alimentos.	Técnicas de trabajo en equipo de manera eficiente. Toma de decisiones Uso de técnicas para la administración de Recursos humanos, materiales y financieros. Manejo de las técnicas de Ingeniería de Alimentos Manejo de Normas, Estándares y especificaciones del proceso. Aplicación y seguimiento de procedimientos de seguridad, protección e higiene dentro de las instalaciones durante la estancia.	<ul style="list-style-type: none">• Respeto• Compromiso• Colaboración• Confiabilidad• Creatividad• Responsabilidad

24.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
Búsqueda de información Lectura, síntesis e interpretación Comprensión de temas de artículos en Español e Inglés Discusiones grupales en torno a los temas.	Exposición medios didácticos Retroalimentación de temas Síntesis de temas en español e inglés Organización grupal Tareas para estudio independientes en clase y extractase Discusión dirigida

25.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
Programa de estudio Libros y antologías Citas Internet Revistas científicas Audiovisuales Manuales de operación de los procesos	Espacio adecuado (aula o extra aula) Proyector electrónico Pintarron y marcadores CPU con conexión Internet

26.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Campo (s) de aplicación	Porcentaje
Reportes de actividades	Asistencia	Extra Aula	40%
Investigación documental	Individual / Grupal, oportuna y legible,	Campo	30%
Presentación y entrega del reporte de conclusión de la estancia así como la evaluación del responsable en el trabajo.	Calidad en la presentación	Aula	30%

27.-Acreditación

Cumplir con un 80% de asistencia
Entrega oportuna de reportes.
Cumplir con la presentación y entrega del reporte final de la estancia.

28.-Fuentes de información

Básicas
Charley, Helen, Food science. Español;"Tecnología de alimentos : procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos / Helen Charley", , México : Limusa ; Grupo Noriega Editores, 2005., mx Ibarz, Albert., Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos / Albert Ibarz, Gustavo V. Barbosa-Cánovas., , Madrid : Mundi Prensa, c2005., Spain, c2005.