



Programa de estudios de experiencia educativa

1.-Área académica

Área Académica Técnica

2.-Programa educativo

Ingeniería en Alimentos

3.-Campus

Xalapa y Orizaba

4.-Dependencia/Entidad

Facultad de Ciencias Químicas

5.-Código	6.-Nombre de la experiencia educativa	7.-Área de formación	
		Principal	Secundaria
IACH 18008	<i>Estadía profesional</i>	T	No aplica

8.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total de horas	Equivalencia(s)
16	0	1	15	Ninguna

9.-Modalidad

10.Oportunidades de evaluación

Estadía profesional	AGJ=Cursativa
---------------------	---------------

11.-Requisitos

Prerrequisitos	Correquisitos
70 % de créditos avance de créditos	Ninguno

12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual/Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	20	10



13.-Agrupación natural de la experiencia educativa

Ciencias sociales, humanidades y otras ciencias	No aplica
---	-----------

15.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
Enero 2020	---	Junio 2020

16.-Nombre de los académicos que participaron

Dra. Tania García Herrera y Dr. Enrique Bonilla Zavaleta

17.-Perfil docente

Ingeniería o Licenciatura preferentemente en el área Químico-Biológica o afín a la experiencia educativa, preferentemente con maestría en ciencias de la ingeniería o afín, preferentemente con doctorado en ciencias de la ingeniería o afín.

18.-Espacio

Múltiples	Interdisciplinario
-----------	--------------------

20.-Descripción

Esta Experiencia Educativa se localiza en Área de Formación Terminal y cuenta con una hora práctica y 16 créditos que integran el Plan de Estudios 2020. Su propósito es dar un panorama general de orientación al estudiante, en la forma que debe conducirse y las reglas que deberá seguir, antes, durante y al término 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.

21.-Justificación

El objetivo de las Estancias de Vinculación es 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.



22.-Unidad de competencia

El estudiante vincula sus competencias profesionales adquiridas como lo es tecnología, análisis y control de calidad de alimentos, diseño de procesos productivo, gestión de la calidad siempre con una actitud honesta, responsable, y colaborativa a través de planeación, de actividades para resolver problemas en el campo laboral.

23.-Articulación de los ejes

El estudiante con sus conocimientos se aplicará 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.

24.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<ul style="list-style-type: none">• Planeación del trabajo.• Integración en equipos de trabajo.• Desarrollo del proceso y el sector en donde se desarrolla la estancia.• Aplicación de técnicas de aprendizaje basado en solución de problemas.• Comprender los cambios físicos y químicos que ocurren durante el proceso de transformación de alimentos.• Asociar las diversas operaciones unitarias en los métodos de conservación.• Distinguir los diversos grupos de alimentos y las	<ul style="list-style-type: none">• 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">• Se comporta de forma respetuosa, honesta, con responsabilidad y presenta formas creativas y críticas para solucionar las problemáticas que se le presentan



modas actuales en el desarrollo de alimentos.		
---	--	--

25.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda de fuentes de información Lectura, síntesis e interpretación Comprensión de temas de artículos en español e inglés Discusiones grupales en torno a los temas. 	<ul style="list-style-type: none"> Exposición con medios didácticos Retroalimentación de temas Síntesis de temas en español e inglés Organización grupal Tareas para estudio independientes en clase y extractase Discusión dirigida

26.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> Programa de estudio Libros y antologías Citas Internet Revistas científicas Audiovisuales Manuales de operación de los procesos 	<ul style="list-style-type: none"> Aula audiovisual Espacio adecuado (aula o extra-aula) Proyector electrónico Pintarron y marcadores CPU con conexión Internet

27.-Evaluación del desempeño

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



28.-Acreditación

Para acreditar esta EE el estudiante deberá haber presentado con idoneidad y pertinencia cada evidencia de desempeño, es decir, que en cada una de ellas haya obtenido cuando menos el 60%, además de cumplir el porcentaje de asistencia establecido en el estatuto de alumnos 2008.

29.-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, Spain, 2005.

Complementarias

- Biblioteca virtual UV