



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 18006	Servicio social	T	No aplica

8.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total de horas	Equivalencia(s)
12	0	4	60	Ninguna

9.-Modalidad

10.Oportunidades de evaluación

Práctica	AGJ=Cursativa
----------	---------------

11.-Requisitos

Prerrequisitos	Correquisitos
Cumplir con el 70% de avance crediticio	Ninguno

12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual/Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	40	10



13.-Agrupación natural de la experiencia educativa

14.-Proyecto integrador

Ciencias Sociales, Humanidades y Otros Cursos.	No aplica
--	-----------

15.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
Enero 2020	---	Junio 2020

16.-Nombre de los académicos que participaron

Alejandra Velasco Pérez, Elena Rustrán Portilla, Tania García Herrera, Luis Miguel Reyes Grajales, Michel de la Cruz Canul Chan, Diego Velázquez Rivera, Frixia Galán Méndez, Mario Rafael Giraldi Díaz, Rafael Gómez Rodríguez.

17.-Perfil docente

Estudios terminados de licenciatura preferentemente en el área de alimentos o áreas afines como química, nutrición o ciencias biológicas, todos los anteriores con estudios de Maestría y/o Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos o posgrados afines y con amplia experiencia en el Análisis y Control de Calidad de Alimentos.

18.-Espacio

19.-Relación disciplinaria

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

20.-Descripción

Para el desarrollo de esta EE (4 horas prácticas, 12 créditos), el estudiante de manera individual deberá realizar actividades que involucren beneficios científicos, técnicos y culturales que contribuyan a resolver un problema concreto del sector público o social y preferentemente que tenga una implicación en su ámbito profesional y que sea parte central de sus actividades realizadas en su Servicio Social (SS). Esto para fomentar la formación de los estudiantes próximos a egresar, así como fortalecer el vínculo comunidad-universidad, apoyando los fines sociales de las instituciones públicas.

21.-Justificación

Esta experiencia educativa permitirá utilizar en forma integral los conocimientos aprendidos por el estudiante a lo largo de sus estudios, en los campos de aplicación propios de Ingeniero en Alimentos; como los son Análisis y Control de Calidad de Alimentos, diseño de procesos productivo, gestión de la calidad, comunicación de conocimientos técnicos científicos



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.

23.-Articulación de los ejes

Desde el punto de vista de la articulación de los ejes, los alumnos, con sus conocimientos se aplicarán a las tareas que se establezcan en el programa de actividades elaborado en conjunto con 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 dichas actividades que permitan la evaluación del cumplimiento del mismo. Finalmente, discuten y retroalimentan con respeto y responsabilidad en grupo sus resultados obtenidos para proponer medidas de mejora de la experiencia y del proceso de desarrollo de esta.

24.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<p>Lineamientos para la prestación de Servicio Social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos académicos • Lineamientos administrativos <p>Propósito y ámbitos de desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de necesidades sociales en su entorno • Responsabilidad Social Universitaria • Aplicación del conocimiento en la solución de necesidades sociales <p>Desarrollo y Seguimiento de propuestas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación del trabajo • Ética en el trabajo. <p>Elaboración del currículum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de información respecto a la reglamentación y trámites del SS. • Estrategias de trabajo en equipo y comunicación efectiva ante audiencias. • Manejo de TIC • Análisis e interpretación de resultados • Producción de textos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ética en la elaboración de reportes de actividades. • Responsabilidad social al retribuir su conocimiento profesional. • Compromiso en la realización de su SS. • Iniciativa en las tareas desempeñadas en su SS. • Disciplina en el desarrollo de su SS. • Rigor científico en todas las actividades que realice como parte de su SS.



• Integración y valoración de reportes		
--	--	--

25.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> Lectura de lineamientos de SS Estrategias de trabajo grupal Comunicación efectiva Análisis de beneficios sociales y académicos alcanzados Retroalimentación del aprendizaje en el SS en beneficio del programa educativo 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de la calendarización de trabajo de la EE Descripción de los lineamientos académicos y administrativos Orientación y dirección académica y administrativa para los distintos programas de trabajo Revisión periódica de avances del trabajo Valoración y difusión de los trabajos

26.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> Programa de estudios Guías para elaboración del Plan de Trabajo para el SS Artículos de investigación y divulgación científica Bibliografía Videos de casos exitosos de SS 	<ul style="list-style-type: none"> Pintarron y marcadores Videoproyector Computadora Formatos de registro, seguimiento y evaluación del SS.

27.-Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Entrega y validación de formatos de inicio.	Pertinencia del tema y sitio de aplicación.	Aula de usos múltiples	5
Entregas parciales de avances y su presentación oral.	Pertinencia del contenido		10
Entrega y presentación de informe final	Cumplimiento de los propuesto		15
Presentación oral de actividades desarrolladas en clase.	Análisis de alcances Claridad en la presentación		10



Valoración del beneficiario/ empleado	Opinión de los usuarios o beneficiarios		60
--	---	--	----

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
<ul style="list-style-type: none"> BUAP (2012). Instructivo de redacción para programas de servicio social. Dirección de Servicio Social- BUAP. 57 pp. Versión electrónica en http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/Servicio_Social/resources/PDFContent/109/Instructivo.pdf UAS (2018). Guía para la elaboración de proyectos de servicio social. http://serviciosocial.uas.edu.mx/index.php/formatos-y-guias-2/ UNAM (2015) Guía del Servicio Social. 24pp. Versión electrónica en. http://www.trabajosocial.unam.mx/dirs/Serv_Soc/2015/Guia_Servicio_Social.pdf UNAM (2015) El A, B, C del Servicio Social. 9pp.
Complementarias
<ul style="list-style-type: none"> Biblioteca virtual UV Portales de dependencias gubernamentales en que ofertan vacantes para estudiantes en SS http://www.sedesol.gob.mx/en/SEDESOL/Programas_Sociales_Transparencia https://www.gob.mx/sgm/es/acciones-y-programas/programa-de-servicio-social-y-practicas-profesionales-del-sgm https://www.gob.mx/sener/acciones-y-programas/servicio-social-y-o-practicas-profesionales-133506 https://www.gob.mx/tramites/ficha/servicio-social-y-practicas/Clj3566