



Universidad Veracruzana

Programa de estudio

1.-Área académica

Técnica

2.-Programa educativo

Ingeniería en Alimentos

3.-Dependencia/Entidad académica

Facultad de Ingeniería Química/Facultad de Ciencias Químicas de Orizaba

4.- Código

5.-Nombre de la Experiencia educativa

6.- Área de formación

IALA 18001	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	Principal	Secundaria
		X	

7.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
2	0	2	30	Ninguno

8.-Modalidad

Seminario

9.-Oportunidades de evaluación

ABCGHI

10.-Requisitos

Pre-requisitos	Co-requisitos
Ninguno	Ninguno

11.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	25	10

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

13.-Proyecto integrador

Ingeniería en alimentos-Formación Humanística	Ninguno
---	---------

14.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
18 de Marzo de 2010		

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

QFB María Inés Maranto Vicencio/ ME Yolanda Medina Romero

16.-Perfil del docente

Estudios terminados de licenciatura preferentemente en el área de alimentos o áreas afines con especialidad en control de calidad, con estudios de Maestría y/o Doctorado en Dirección de Empresas o posgrados afines y con amplia experiencia en Docencia.

17.-Espacio

Interprograma educativo

18.-Relación disciplinaria

Interdisciplinaria

19.-Descripción

Esta Experiencia Educativa corresponde al área disciplinar del plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Veracruzana. Pretende que los alumnos se introduzcan en el conocimiento de la administración en la industria de los alimentos, ya que actualmente se ha convertido en un tema de importancia crucial en el mundo empresarial; considerando las exigencias de reingeniería, calidad, competencia con base en el tiempo, procesos de valor agregado y una visión global han demostrado que resultan vitales para la supervivencia de una empresa de alimentos. La metodología del curso está centrada en el desarrollo de sesiones en las que se analizan y discuten, los diversos temas incluidos en el programa. En la evaluación del aprendizaje se considera la participación del estudiante en las distintas actividades, trabajos de investigación, visitas a empresas, la participación individual, el trabajo en equipo, así como exámenes teóricos.

20.-Justificación

La administración o gerencia de operaciones (Operations Management, OM) se puede definir como el diseño, la operación y el mejoramiento de los sistemas de producción que crean los bienes o servicios primarios de una compañía, por lo que es un campo empresarial funcional con responsabilidades claras de gerencia de línea, con lo que se puede lograr competitividad corporativa; las razones para estudiar la administración pueden ser:

1.- La instrucción empresarial queda incompleta sin un entendimiento de los enfoques modernos de la administración o gerencia de operaciones, de modo que los ingenieros en alimentos tienen que estar expuestos a los enfoques modernos que permiten hacerlo efectivamente. Además las organizaciones que contratan personal esperan que los egresados de las facultades hablen con propiedad de muchas temas de esta área, ya que actualmente se toma la iniciativa de "reinventar el gobierno" se basan en gran parte en la gerencia de calidad total, reingeniería de procesos empresariales y la entrega justo a tiempo, conceptos que caen sobre la administración.

2.-La administración de operaciones provee una manera sistemática de considerar los procesos organizacionales. Por lo que la gerencia de operaciones recurre al pensamiento analítico para abordar problemas del mundo real. Agudiza el entendimiento del mundo que nos rodea, ya sea que se esté hablando sobre cómo competir con Japón o sobre cuántos empleados colocar en el área de empaquetado de leches.

3.-La administración de operaciones plantea oportunidades profesionales interesantes. Estas pueden hallarse en la supervisión directa de las operaciones o en cargos de staff con énfasis en gerencia de operaciones, como gerencia de la cadena de suministros y aseguramiento de calidad.

4.-Los conceptos y las herramientas de la gerencia de operaciones se utilizan extensamente en la administración de otras funciones de la empresa. Todos los gerentes tienen que planear el trabajo, controlar la calidad y garantizar la productividad de los individuos que supervisan. Por su parte, los empleados deben saber cómo funcionan las operaciones para poder desempeñar efectivamente su trabajo.

21.-Unidad de competencia

Al conocer el alumno los conceptos fundamentales de Administración, las herramientas básicas de la Administración, el proceso administrativo en una empresa alimentaria, le permitirán integrar el conocimiento para comprender la importancia de administrar los recursos productivos para el crecimiento estratégico y la competitividad de una empresa de alimentos, así como su papel de ingeniero en alimentos, lo cual tiene que ver con el diseño y el control de los sistemas responsables del uso productivo de materias primas, recursos humanos, equipo e instalaciones para la elaboración de un producto alimenticio, logrando una ventaja competitiva.

22.-Articulación de los ejes

El eje teórico, le permitirá al alumno la comprensión y manejo de los conceptos de Administración en la industria de los alimentos. El eje heurístico permitirá el desarrollo de habilidades aprovechando el conocimiento aprendido para resolver problemas y aplicar estrategias específicas en esta área del conocimiento. El Eje socio-axiológico estará centrado en valor humano, social y no solo del conocimiento, para adquirir un compromiso social, que le permita incorporarse al campo laboral como Ingeniero en Alimentos.

23.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<ul style="list-style-type: none"> -Proceso administrativo en las empresas alimentarias (Planeación, Organización, Integración, Dirección y Control). -Costos de producción de una empresa de alimentos (obtención de costos fijos de producción de la empresa visitada y obtención de los costos variables de producción de la empresa visitada). -Balance general de una empresa de alimentos (Recopilación de activos, pasivos e información del capital contable). -Contabilidad de una empresa de alimentos (Elaborar un catálogo de cuentas, aprender los diferentes métodos de llevar la contabilidad). -Comercialización de los productos alimenticios (Conocer la forma de comercialización de los productos de la empresa). -Evaluación de la empresa de alimentos (Determinar cuales son las sugerencias en relación a la empresa de acuerdo a lo observado en el proceso administrativo). -Punto de equilibrio de una empresa de alimentos (Analizar la información recolectada en la empresa relacionada a los costos fijos y variables, calculando las depreciaciones y determinando su punto de equilibrio). - Estado financiero de una empresa realimentos (Elaboración de las razones financieras). -Administración de Recursos Humanos en una empresa de alimentos. -Evaluación integral del proceso administrativo (Evaluar los resultados alcanzados determinar causas de desviación, como corregir problemas). 	<ul style="list-style-type: none"> -Expresión oral y escrita. -Manejo de información a través de las visitas a empresas, del análisis, el debate y la investigación. -Planeación, desarrollo y análisis de un proyecto en equipo. -Uso de herramientas administrativas e informáticas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Respeto - compromiso - Tolerancia - Responsabilidad - Participación. - Iniciativa. - Trabajo en equipo. - Compromiso social. - Autoaprendizaje.

24.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> -Empleo de Diapositivas para explicación de conceptos. -Discusión en pequeños grupos para que analicen e intercambien ideas sobre un tema dado. -Elaboración de ensayos y mapas conceptuales. -Estudio de casos-acerca de alguna problemática específica para extraer conclusiones útiles. -Consulta de las fuentes de información impresas o en línea. -Participación en las exposiciones presenciales del tema por parte del facilitador. - Lectura dirigida (también se puede sustituir el documento por una película o un audiovisual). -Realización de las tareas individuales de investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> -Exposiciones presenciales del tema. - Planificación de actividades a realizar. - Promover la búsqueda de información en diversas fuentes impresas y electrónicas - Discusión dirigida. - Organización de grupos de trabajo. - Investigación - Exposición de motivos y metas. - Debates - Sesión plenaria - Revisión de ejercicios

25.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
-Revistas y artículos especializados con temas centrales sobre la experiencia educativa. -Acetatos -Diapositivas -Referencias bibliográficas -Libros electrónicos -Artículos impresos y en línea -Internet -Programa del Curso	- Pintarrón - Marcadores - Equipo de Computo - Conexión a Internet - Proyector

26.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Escala estimativa, o lista de cotejo	-Asistencia	Aula	10
	-Participación individual: dominio del tema, actitud, puntualidad etc.	Audiovisual	10
	-Participación grupal: dominio del tema, actitudes para el trabajo grupal, responsabilidad.		10
	-Trabajos escritos: puntualidad en la entrega, contenidos, presentación, orden etc.		10
Examen escrito	Examen parcial escrito	Aula	20
	Examen parcial escrito		20
	Examen ordinario		20
		Total	100

27.-Acreditación

Escala de calificación	0-10
Calificación mínima aprobatoria	6
Asistencia	80%
Realización de los dos exámenes parciales	

28.-Fuentes de información

Básicas
Libros : 1.-Guajardo Garza E. Administración de la Calidad Total. Editorial Pax México S.A. de C.V. México, 1996. 2.-Chase/ Aquilano /Jacobs. Administración de Producción y Operaciones. Manufactura y Servicios. Mc Graw Hill. Santa Fe de Bogota. Colombia.2000. 3.-Díaz Mata A. /Aguilera Gómez V. Matemáticas Financiera. Editorial Mc Graw Hill. México 1999. 4.- Fred Weston J. /Eugene F. Fundamentos de Administración Financiera.Editorial Mc Graw Hill. México 1998. 5.-Mercadillo Sierra A. /Ramírez Hernández G. Manual de Prácticas de Administración de Empresas Porcinas. UNAM. Facultad de Medicina Veterinaria. México, 2008.
Artículos de revistas/direcciones electrónicas www.siem.gob.mx www.impi.gob.mx www.sedecop.gob.mx www.cofepris.gob.mx

Complementarias
1.-Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.-Comisión de Fomento Sanitario. Formación de instructores. Manual del Participante. México, D.F. 2006. 2.-Crosby Philip. Los Principios Absolutos del Liderazgo. Ed. Prentice Hall. México.1996. 3.- Sherman/ Bohlander/ Snell. Administración de Recursos Humanos.11ª. Edición. Thomson editores. México. 1999.