



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	
		Principal	Secundaria
IALC 80001	SERVICIO SOCIAL	X	

**7.-Valores de la experiencia educativa**

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
12	4	4	480	Ninguna

8.-Modalidad	9.-Oportunidades de evaluación
Curso teórico-práctico	ABGHJK= Todas

10.-Requisitos	Pre-requisitos	Co-requisitos
	Cumplir con el 70% de créditos	Ninguno

11.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje		
Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	20	10

12.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (áreas de conocimiento, academia, ejes, módulos, departamentos)	13.-Proyecto integrador
Academia de Investigación y Titulación	Experiencia Recepcional

14.-Fecha		
Elaboración	Modificación	Aprobación
20/junio/2009		

**15.-Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación**  
M.E. Yolanda Medina Romero

**16.-Perfil del 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. Experiencia Profesional y/o en Investigación, mínima de 3 años, así como experiencia en dirección de tesis, elaboración y dirección de proyectos

17.-Espacio	18.-Relación disciplinaria
Interprograma educativo	Interdisciplinaria

**19.-Descripción**  
La Experiencia Educativa de Servicio Social esta ubicada el área terminal del Plan de estudios de la Licenciatura de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Veracruzana, en el Modelo Educativo Integral y Flexible. Tiene como propósito guiar a los estudiantes para la realización del Servicio Social en las diferentes áreas donde incursiona el Ingeniero en alimentos, con la finalidad de consolidar su formación académica, capacitarlos profesionalmente y vincularlos con la problemática social y ambiental existente, La metodología esta centrada en la asociación de los conocimientos, habilidades y valores para formar parte de un proyecto integrador que permita utilizar la ciencia y la tecnología para la aplicación del conocimiento, y que al mismo tiempo desarrolle actitudes que les permitan competir, innovar, evolucionar y trabajar en equipo, de tal forma que se adapten y/o anticipen a los rápidos cambios del mundo. La realización de reuniones grupales periódicas para discutir el uso y valor del conocimiento adquirido es necesaria en esta experiencia educativa por lo que este curso contempla cuatro fases o etapas que corresponden: la primera Introducción al Servicio Social, la segunda Elaboración del Programa o Proyecto, la tercera Ejecución o Realización del Programa y la cuarta al Cierre de esta Experiencia Educativa. La evaluación del curso considera el desempeño de los estudiantes durante el mismo, la entrega del Programa de Trabajo y Reporte de las actividades, participación en las sesiones plenarias de reflexión sobre las actividades realizadas, autoevaluación y evaluación del desempeño por el jefe inmediato superior, así como la presentación oral y escrita del informe final del Servicio Social con la realización de un foro en donde compartan sus experiencias y aprendizajes ante sus compañeros y maestro responsable de esta experiencia educativa.

**20.-Fundamentación**  
La Carrera de Ingeniería en Alimentos ha incorporado el Servicio Social a la estructura curricular de su Plan de Estudios, este se ha constituido en una Experiencia Educativa obligatoria cursativa y con valor crediticio que le permitirá a los estudiantes, integrar los conocimientos, habilidades y valores adquiridos durante su formación académica, su reconceptualización tiene como función convertirlo en espacios que permitan al alumno vincular su entorno escolar con el entorno social, fomentar su participación en la solución de los

problemas sociales y ambientales en el ámbito estatal y nacional, además de ejercer una práctica profesional en un contexto real. Con base a lo antes expuesto es necesario que esta Experiencia Educativa cuente con un programa educativo, además de la consecución de convenios con las diferentes dependencias gubernamentales o privadas en donde el ingeniero en alimentos, pueda realizar su servicio social de acuerdo a su perfil profesional.

El Servicio Social es la actividad formativa y de aplicación de conocimientos que de manera temporal y obligatoria realizan los estudiantes universitarios en beneficio de la sociedad, del estado y de la propia universidad. Es una experiencia de aprendizaje que posibilita al estudiante constatar y valorar la pertinencia social de los conocimientos adquiridos, le permite alcanzar un nivel de calidad profesional y desarrollar la solidaridad social. Por lo tanto el Servicio Social representa una etapa fundamental en la vida de todo universitario

### 21.-Unidad de competencia

- Vincular el entorno escolar con el entorno social
- Valorar la pertinencia social de los conocimientos adquiridos durante la formación académica.
- Ejercer una práctica profesional autónoma y en un contexto real con actitud de servicio, solidaridad, compromiso, reciprocidad y responsabilidad social
- Contribuir en la búsqueda de soluciones a los problemas sociales y ambientales en el ámbito estatal y nacional

### 22.-Articulación de los ejes

El Servicio Social contribuye a la formación humana de los estudiantes fortaleciendo su crecimiento en actitudes como la confianza, autonomía, iniciativa, creatividad, curiosidad, disciplina, perseverancia, tolerancia; en lo social al despertar y desarrollar disposiciones positivas hacia los demás, tales como la cooperación, la interacción, la sensibilidad hacia los problemas sociales y ambientales, el intercambio de información, el trabajo colaborativo, la solidaridad, la responsabilidad social, el compromiso con los grupos más vulnerables y desprotegidos; lo intelectual al promover la concepción de los saberes necesarios para resolver problemas sociales in situ; profesional para suscitar la transferencia de saberes de la teoría a la práctica, de la escuela hacia los diversos ámbitos de intervención de su práctica profesional.

### 23.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<p>1. <b>INTRODUCCION AL SERVICIO SOCIAL.</b>                      1.2- El Servicio Social en el MEIF.                      1.3. Concepto, Fines y Requerimientos.                      1.4. Beneficios del Servicio Social.                      1.5. Problemática social y ambiental por atender.                      1.6. Proyectos o Programas de Vinculación para el servicio social.</p> <p>2. <b>PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL.</b>                      2.1 Lineamientos Generales para el programa.                      2.2. Lineamientos generales para el reporte de actividades.                      2.3. Lineamientos generales para el informe final.                      2.4. Desarrollo del programa.                      2.3. Incorporación al programa.</p> <p>3. <b>REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL.</b>                      3.1. Desarrollo de las actividades en el lugar del servicio social.                      3.1. Reporte de actividades.</p> <p>4. <b>CIERRE</b>                      4.1. Presentación oral y escrita del informe final sobre el servicio social.                      4.2. Reflexión acerca de lo ocurrido durante el Servicio Social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identificación del sentido y propósito del servicio social.</li> <li>❖ Identificación de la problemática social y ambiental.</li> <li>❖ Identificación de los diferentes proyectos y programas que existen para la realización del servicio social.</li> <li>❖ Planeación del proceso del servicio social.</li> <li>❖ Ejecución de las actividades asignadas en el servicio social.</li> <li>❖ Análisis de la problemática identificada en el desarrollo de sus actividades.</li> <li>❖ Establecimiento de propuestas de solución a los problemas detectados.</li> <li>❖ Desarrollo de habilidades para la investigación con base en las necesidades reales de la sociedad.</li> <li>❖ Proporcionar información a sus compañeros de sección de las experiencias y aprendizajes adquiridos durante el servicio social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Participación</li> <li>❖ Apertura</li> <li>❖ Compromiso</li> <li>❖ Colaboración</li> <li>❖ Tolerancia</li> <li>❖ Responsabilidad</li> <li>❖ Iniciativa</li> <li>❖ Creatividad</li> <li>❖ Solidaridad</li> </ul>

### 24.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lecturas individuales y grupales sobre la importancia del Servicio Social en la carrera de Ingeniería en Alimentos.</li> <li>❖ Conformación de grupos de trabajo.</li> <li>❖ Discusiones grupales sobre el valor del conocimiento adquirido en el lugar de prestación del servicio social.</li> <li>❖ Debate en sesiones plenarias sobre las actividades realizadas en el Servicio Social.</li> <li>❖ Elaboración de documentos de acuerdo a los lineamientos establecidos (programa, proyecto, reportes, informe etc.)</li> <li>❖ Exposición oral sobre las experiencias y aprendizajes adquiridos en el Servicio Social.</li> <li>❖ Seguimiento del profesor de cada programa realizado por los estudiantes en servicio social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Planificación de actividades a realizar.</li> <li>❖ Exposiciones presenciales del tema.</li> <li>❖ Discusión dirigida.</li> <li>❖ Organización de grupos de trabajo.</li> <li>❖ Tareas de estudio independiente.</li> <li>❖ Discusión acerca del uso y valor del conocimiento.</li> <li>❖ Exposición de motivos y metas.</li> <li>❖ Debates.</li> <li>❖ Objetivos y propósitos del aprendizaje adquirido en la dependencia donde se esta realizando el servicio social.</li> </ul>

## 25.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Computadora</li> <li>❖ Cañón de proyección</li> <li>❖ Proyector de acetatos</li> <li>❖ Acetatos</li> <li>❖ Rotafolio</li> <li>❖ Materiales bibliográficos sobre el servicio social</li> <li>❖ Formatos para seguimiento y evaluación del servicio social</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pintarrón</li> <li>❖ Pizarrón</li> <li>❖ Marcadores</li> <li>❖ Equipo de Computo</li> <li>❖ Conexión a Internet</li> <li>❖ Proyector</li> <li>❖ Pantalla</li> </ul>

## 26.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Lista de cotejo Escala estimativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Asistencia</li> <li>❖ puntualidad</li> <li>❖ Participación individual</li> <li>❖ Participación grupal</li> </ul>	Aula	10.0
Registro de entrega de programa, reporte de actividades y acciones implementadas. Escala estimativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Entrega puntual</li> <li>❖ Coherencia teórico metodológica</li> <li>❖ Pertinencia social</li> <li>❖ Cumplimiento con los lineamientos establecidos</li> </ul>	Aula	15.0
Foro. Guía de observación. Lista de cotejo o Escala estimativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Calidad en la presentación oral y escrita del informe final.</li> </ul>	Aula	10.0
Cuestionario de autoevaluación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Desempeño y metas alcanzadas por cada estudiante.</li> </ul>	Aula	5.0
Cuestionario de evaluación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Evaluación del desempeño de los estudiantes por parte del responsable inmediato en el lugar donde realizo su Servicio Social</li> </ul>	Dependencia	60.0
		Total	100.0

## 27.-Acreditación

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Asistencia al curso mínima del 80%</li> <li>❖ Asistencia del 100% en la Institución donde se realice el Servicio Social</li> <li>❖ Calificación aprobatoria del responsable o jefe inmediato del Servicio Social.</li> <li>❖ Calificación aprobatoria de seis</li> </ul>
---

## 28.-Fuentes de información

Básicas
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Universidad Veracruzana (2002), documento de trabajo, planeación y desarrollo de las experiencias educativas de Servicio Social (SS) y Experiencia Receptonal (ER), lineamientos generales, Leticia Rodríguez, Melesio Rodríguez, José Luis Suárez.</li> <li>❖ Universidad Veracruzana (1999) Nuevo Modelo Educativo para la U.V. Xalapa.</li> <li>❖ Universidad Veracruzana (2002) Lineamientos para el control escolar Modelo Educativo Integral y Flexible Xalapa Ver.</li> <li>❖ Estatuto de los alumnos, Manual de Ingreso a la U.V. Título VIII Cap. I art. 66 y 67</li> <li>❖ Servicio Social: Elemento Formativo en la Educación Superior (2003), Comisión Interuniversitaria de Servicio Social, Congreso Nacional de Servicio Social, Universidad de Guanajuato. Guanajuato.</li> <li>❖ Servicio Social: Flexibilidad Curricular con Identidad Nacional (2004), Comisión Interuniversitaria de Servicio Social, Congreso Nacional de Servicio Social, Universidad Veracruzana. Xalapa Veracruz.</li> <li>❖ El Servicio Social Universitario como Apoyo a la Gestión Municipal (2004), INDESOL, Universidad Veracruzana y ANUIES.</li> </ul> <p>www.uabc.mx/dgbe/servicio/servicio_social.</p> <p>www.uv.mx/coatza/fca/MEIF/SERVICIO%20SOCIAL%20MEIF.doc</p>