



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

SD
Secretaría de Docencia



Universidad Autónoma del Estado de México • Secretaría de Docencia • Dirección de Estudios Profesionales

Universidad Autónoma del Estado de México

Licenciatura de Químico en Alimentos 2003

Programa de Estudios:

Plan de Negocios en la Industria Alimentaria



I. Datos de identificación

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Período escolar en que se ubica

Seriación
UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso taller
Seminario Taller
Laboratorio Práctica profesional
Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual
Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia
No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Ingeniero Químico 2003 Químico 2003
Farmacéutico Biólogo 2006

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje
Ingeniero Químico 2003
Químico 2003
Farmacéutico Biólogo 2006



II. Presentación

El Plan de Estudios del Programa Educativo de Químico 2003 plantea un modelo basado en competencias con el fin de consolidar programas educativos pertinentes y de calidad. El currículo se divide en tres áreas de formación profesional: básica, sustantiva e integradora que en conjunto se diseñaron con base en una formación acorde a los tiempos actuales de una sociedad cada vez más dinámica, participativa, demandante e interrelacionada.

Los Químicos en Alimentos requieren de una formación en Ciencias Sociales y Humanidades, así el plan de negocios en la industria es una asignatura de conocimiento y aplicación práctica. En ella se diseña en proyecto de inversión para el desarrollo de personal y social de los estudiantes, Se abordan los contextos sociales, económicos, culturales, técnicos y financieros que afectan el Desarrollo de un proyecto de inversión. En la parte Terminal del curso se presenta un plan de negocios, lo anterior ofrecerá a los estudiantes una visión global del proceso para el diseño de un proyecto de inversión con base a una idea de negocio. Esta visión es indispensable para un Químico en Alimentos, cuya responsabilidad es la generación de fuentes de empleo a nivel personal, familiar y social

La forma de abordar los temas será mediante la generación de una idea de negocio, búsqueda documental, discusión grupal con la participación de todos los estudiantes en una interacción estudiante-estudiante y estudiante-profesor, teniendo como finalidad un análisis crítico y objetivo que ayudará a los estudiantes a tomar conciencia de su función en la sociedad y coadyuvar en su formación cultural Ética y Profesional. Se evaluará a los estudiantes por medio de la presentación de productos de cada tema, examen escrito, así como su participación, responsabilidad y creatividad en labor de Equipo.

En el plan de estudios de nueve semestres, Plan de negocios en la industria se cursa en el noveno semestre.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Integral

Área Curricular: Ciencias Complementarias

Carácter de la UA: Optativa

IV. Objetivos de la formación profesional.



Objetivos del programa educativo:

Formará profesionales que poseerán una formación integral: básica en matemáticas, física, biología y química, sólida en ciencia y tecnología de los alimentos; complementada con disciplinas de las ciencias ambientales, sociales y humanidades, que le permitirán incorporarse al ejercicio profesional para participar en la solución de problemas relacionados con los alimentos en beneficio de la sociedad.

Objetivos del núcleo de formación:

Proporcionar una visión integradora-aplicativa de carácter interdisciplinario, e inclusive trasdisciplinario, que complementa y orienta la formación al permitir opciones para su ejercicio profesional y la iniciación en el proceso investigativo.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Permiten completar la formación profesional en áreas relacionadas con esta.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Diseñar un plan de negocios para el desarrollo de empresas con gente capacitada y especializada en alimentos con el fin de obtener una propuesta de trabajo personal, familiar y social.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje y su organización

Unidad 1.

Objetivo: Identificar y justificar el proyecto a través del diagnóstico interno, análisis del entorno y la identificación de la idea de negocio, para establecer un plan estratégico del proyecto.

- 1.1 Tendencias actuales y futuras de las pymes
- 1.2 Diagnostico interno
- 1.3 Análisis del entorno
- 1.4 Identificación de la idea del proyecto
- 1.5 Plan estratégico para el proyecto

Unidad 2. Diseño de la empresa



- 2.1 Diseño organizativo
- 2.2 Diseño de la estrategia comercial
- 2.3 Diseño técnico
- 2.4 Diseño administrativo

Unidad 3. Análisis de resultados y evaluación del diseño

- 3.1 Evaluación financiera
- 3.2 Análisis de riesgos
- 3.3 Valoración del impacto ambiental

Unidad 4. Dictamen

- 4.1 Analizar la idea de inversión
- 4.2 Cambiar o fijar idea de inversión

VII. Sistema de evaluación

Forma de evaluar el proyecto 100%
Presentación (limpieza, estructura, etc.) 1%
Profundidad del tema (búsqueda suficiente y especializada de información) 80%
Redacción: orden y claridad 2%
Ortografía 1%
Referencias bibliográficas (escritas adecuadamente) 1%
Estructura y organización del contenido 15%

Acreditación

Cumplir con el 80% de asistencia a sesiones de clase
Participar en el 100% de las evaluaciones

VIII. Acervo bibliográfico