


ASIGNATURA: DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO
UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Gestionar sistemas de inocuidad alimentaria considerando las condiciones actuales de operación del proceso y la normatividad aplicable para garantizar la calidad sanitaria y contribuir a la competitividad de la industria alimentaria.
2. Cuatrimestre	Primero
3. Horas Teóricas	6
4. Horas Prácticas	24
5. Horas Totales	30
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	2
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno establecerá estrategias de trabajo mediante el manejo de las relaciones humanas para la solución de conflictos y toma de decisiones en el ambito laboral.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Manejo de grupos	3	12	15
II. Solución de conflictos y toma de decisiones	3	12	15
Totales	6	24	30


ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Manejo de grupos
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno identificará la importancia y complejidad de las relaciones humanas para contribuir a la mejora continua del clima laboral


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a las relaciones humanas.	Identificar el concepto, características e importancia de las relaciones humanas en el ámbito laboral.	Distinguir las características individuales de comportamiento de los integrantes de un grupo de trabajo.	Trabajo en equipo Deductivo Creativo Orden y limpieza Responsable Propositivo
Manejo de grupos.	Identificar el concepto de grupo humano. Describir los tipos de grupos que se presentan en la industria: (grupo formal, informal, de alto desempeño).	Estructurar equipos de trabajo de acuerdo a objetivos planteados.	Trabajo en equipo Deductivo Creativo Orden y limpieza Responsable Propositivo

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estructura de equipos de trabajo. -Determinación los roles y funciones de los integrantes. -Tipos de grupo que surgen en el campo laboral y análisis crítico de los mismos. -Propuesta de acciones que ayuden a mejorar las relaciones humanas dentro de una empresa 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Analizar el concepto de las relaciones humanas. 2.- Comprender la importancia y complejidad de las relaciones humanas en el ámbito laboral. 3.- Identificar el concepto de grupo humano. 4.- Identificar los tipos de grupo que se presentan en la industria. 5.- Proponer acciones de mejora de las relaciones humanas en el campo laboral. 	<p>Estudio de casos. Lista de cotejo. Rúbrica.</p>

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación. Análisis de casos. Debate	Video, carteles, internet, biblioteca, revistas, periódicos, proyector, computadora, pizarrón, rotafolio.

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1.- Unidad de Aprendizaje	II.- Solución de conflictos y toma de decisiones
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará alternativas de solución de conflictos, negociación y toma de decisiones, para contribuir al logro de los objetivos de las organizaciones..

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Prevención y solución de conflictos en la organización.	Definir el concepto, los tipos y los niveles de conflictos. (personal, interpersonal y organizacional). Identificar las estrategias para prevenir un conflicto.	Proponer estrategias en la prevención del conflicto. Estimar el impacto de un conflicto dentro de una organización.	Trabajo en equipo Deductivo Creativo Orden y limpieza Responsable Propositivo
Negociación.	Definir el concepto de negociación. Describir las fases de la negociación. (Inicio, desarrollo y cierre).	Negociar una situación de conflicto que se presente en la organización.	Trabajo en equipo Deductivo Creativo Orden y limpieza Responsable Propositivo

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Simulara una situación conflictiva que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conflicto vivenciado. -Negociación realizada. -Estrategia empleada para la toma de decisiones. -Decisiones tomadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar estrategias de prevención y solución de conflictos. 2. Comprender el proceso de la negociación y las características de un buen negociador. 3. Identificar los tipos de toma de decisiones en la organización. 4. Evaluar alternativas de decisión empleando el proceso para la toma de decisiones. 5. Emplear la alternativa seleccionada. 	<p>Análisis de casos.</p> <p>Reporte.</p> <p>Rúbrica.</p>

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011




DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Debate Análisis de casos. Simulación	Video, carteles, Internet, Biblioteca, Revistas, Periódicos, proyector, computadora, pizarrón, rotafolio.

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO


CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Diagnosticar el proceso de elaboración de alimentos a través de metodologías de inocuidad y la normatividad aplicable para determinar sus condiciones sanitarias.	Elaborar un diagnóstico que contenga: 1. El diagrama de proceso. 2. La evaluación de las buenas prácticas de manufactura con base en la normatividad aplicable. 3. Los procedimientos de cada etapa del proceso identificando las variables a controlar. 4. La normatividad que aplica la empresa con respecto a los sistemas de inocuidad alimentaria. 5. Riesgos y puntos críticos de control. 6. Resultados del análisis de fortalezas debilidades oportunidades y acciones (fodac) del proceso de elaboración. 7. Evidencia fotográfica del proceso e instalaciones de la planta.
Implementar un sistema de inocuidad con base en un plan estratégico para asegurar la calidad sanitaria del alimento.	Elaborar y ejecuta un plan de inocuidad que contenga: 1. Objetivos 2. Metas 3. Estrategias 4. Procedimientos de control 5. Formatos de control del proceso 6. Requerimientos de recursos humanos, materiales y financieros 7. Cronograma de actividades
Verificar la efectividad del sistema de inocuidad, a través del monitoreo, recolección y análisis estadístico de los indicadores de inocuidad para detectar desviaciones.	Elaborar un reporte de verificación que contenga: 1. el análisis estadístico de los indicadores de inocuidad con gráficos e interpretación 2. Conclusiones.
Controlar el sistema de inocuidad a través del establecimiento de acciones correctivas y preventivas para cumplir con los criterios de inocuidad requeridos	Elaborar un plan de contención y corrección que incluya: 1.causa raíz de la desviación del indicador 2. acciones correctivas y/o preventivas y estrategias de implementación

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Papalia D. ,	2010	<i>Desarrollo Humano</i>	Distrito Federal.	México	Mc Graw Hill
Kohler Peláez	2008	<i>Comunicación y liderazgo para jóvenes. Un enfoque constructivista y por competencias.</i>	Distrito Federal.	México	Exodo.
Martínez-Vilanova R. , Mauro	2006	<i>Técnicas de negociación: Un método práctico</i>	Distrito Federal	México	ESIC
Jonson Andrew P	2003	<i>El desarrollo de las habilidades de pensamiento: Aplicación y planificación para cada disciplina</i>	Distrito Federal	México	Pax
Kail R., Cavanaugh J.	2006	<i>Desarrollo humano: Una perspectiva del ciclo vital</i>		U.S.A	Thompson

ELABORÓ:	Comité técnico de diseño curricular de la ingeniería profesional en seguridad e inocuidad alimentaria	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	