


## ASIGNATURA: PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Competencias</b>	El alumno administrara los recursos necesarios a través de planes de acción para implementar sistemas de inocuidad alimentaria.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Primero
<b>3. Horas Teóricas</b>	15
<b>4. Horas Prácticas</b>	45
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno administrará los recursos necesarios a través de planes de acción para implementar sistemas de inocuidad alimentaria.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>1. Administración del tiempo</b>	3	9	12
<b>2. Planeación estratégica</b>	7	19	26
<b>3. Determinación de recursos</b>	5	17	22
<b>Totales</b>	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>60</b>


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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Administración del tiempo</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	3
<b>3. Horas Prácticas</b>	9
<b>4. Horas Totales</b>	12
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará un plan de optimización del tiempo para incrementar la eficiencia en su trabajo.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Principios de la administración del tiempo.	Definir los principios de administración del tiempo (diagnóstico, control y utilización efectiva del tiempo)	Diagnosticar el tiempo en las actividades que desempeña.	Ordenado Metódico Creativo
Técnicas de administración del tiempo.	Identificar las técnicas de administración del tiempo: Comunicación asertiva -Habilidades de gestión -Planificación de actividades -Organización personal -Prioridades -Manejo de reuniones -Uso adecuado del teléfono	Demostrar la efectividad de una o varias técnicas de administración del tiempo	Metódico Creativo Propositivo
Planeación para mejor uso del tiempo.	Identificar los elementos de la planeación del tiempo: Objetivos, metas, lista de pendientes, lista de actividades (priorizadas), horarios, holgura para atención de contingencias.	Elaborar un plan de actividades para la optimización de su tiempo.	Ordenado Creativo Responsable

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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un plan para el uso efectivo de su tiempo, estableciendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagnostico que incluya:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) forma en que utiliza su tiempo</li> <li>b) Causas del desperdicio de tiempo.</li> </ol> </li> <li>- Propuesta de plan de actividades del uso del tiempo, especificando prioridades (estudiar, trabajar, divertirse o descansar)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Identificar los conceptos básicos de administración del tiempo.</li> <li>2.-Identificar las técnicas de administración del tiempo.</li> <li>3.-Identificar los elementos de la planeación del tiempo</li> <li>4.-Elaborar un plan de actividades de administración del tiempo.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ejercicios prácticos</li> <li>-Lista de cotejo</li> </ul>

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




# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN.

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
-Lluvia de ideas -Análisis de casos -Equipos colaborativos	-Cuaderno de trabajo de administración del tiempo -Lápices -Pintarrón, -Computadora -Cañón

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II.- Planeación estratégica</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	7
<b>3. Horas Prácticas</b>	19
<b>4. Horas Totales</b>	26
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará un plan estratégico definiendo las acciones que generen las condiciones para lograr una certificación en un sistema de inocuidad alimentaria.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Elementos de planeación estratégica.	Identificar los elementos de planeación estratégica: objetivos, estrategias, metas, acciones.	Redactar objetivos, estrategias, metas y acciones	Responsable Metódico Creativo
Hoja verificación	Identificar los elementos y estructura de una hoja de verificación.	Realizar hoja de verificación de un proceso alimentario.	Creativo Responsable Deductivo
Análisis FODAC	Describir la metodología para el análisis FODAC.	Determinar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Acciones de un proceso alimentario.	Análítico Responsable Propositivo

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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso elaborar un plan de implementación de un sistema de inocuidad alimentaria que contenga: Objetivos, estrategias, metas, acciones, hoja de verificación, listado de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Acciones FODAC.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Identificar los elementos de planeación estratégica.</li> <li>2.- Comprender el procedimiento para realizar la hoja de verificación.</li> <li>3.- Comprender la metodología de análisis FODAC.</li> <li>4.- Elaborar un análisis FODAC de un proceso alimentario.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

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


# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Discusión en grupo Aprendizaje situado	Formatos Bibliografía PC. Cañón Pintarrón

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III.- Determinación de recursos</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	17
<b>4. Horas Totales</b>	22
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará los recursos humanos, materiales y financieros necesarios para implementar sistemas de inocuidad alimentaria.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Determinación de recursos humanos	Describir las características del recurso humano necesario en la implementación de un sistema de inocuidad.	Determinar los recursos humanos necesarios en un sistema de inocuidad alimentaria.	Propositivo Metódico Creativo
Determinación de recursos materiales.	Describir los recursos materiales necesarios en la implementación de un sistema de inocuidad.	Determinar los recursos materiales necesarios en un sistema de inocuidad alimentaria.	Propositivo Metódico Creativo
Determinación de costos.	Describir el procedimiento de cálculo de costos de la implementación de un sistema de inocuidad.	Calcular los costos de implementación de un sistema de inocuidad alimentaria.	Metódico Deductivo Responsable


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



# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un análisis de caso de implementación de un sistema de inocuidad alimentaria, elaborará un reporte que incluya: recursos humanos, materiales y financieros necesarios.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Identificar los recursos humanos y materiales requeridos en la implementación de un sistema de inocuidad</li> <li>2. Comprende el procedimiento de determinación de los recursos humanos y materiales.</li> <li>3. Comprende el procedimiento de cálculo de costos de los recursos.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

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


# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Trabajo en equipo Discusiones en grupo	Papelería PC Cañón Pintarrón

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## 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 estadísticos 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

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

# PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Alonso García Alejandro, Alonso García Ángel.	(1998)	Conceptos de organización industrial	Barcelona	España	Marcombo
Nadler David y Tusman Michael L.	(1999)	El diseño organizacional cómo arma competitiva.	D.F.	México	Oxford University Press.
Daft L. Richard	(2000)	Teoría y Diseño Organizacional.	D.F.	México	International Thompson Editores
Everett E. Adam, Ronald J. Ebert.	(1991)	Administración de la producción y las Operaciones.	D.F.	México	Prentice Hall Hispanoamericana
Cárdenas N. Raúl H	(2006)	Administración de costos.	D.F.	México	MC Graw Hill

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