


## ASIGNATURA INTEGRADORA II

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Competencias</b>	Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Quinto
<b>3. Horas Teóricas</b>	9
<b>4. Horas Prácticas</b>	21
<b>5. Horas Totales</b>	30
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	2
<b>7. Objetivo de Aprendizaje</b>	Al alumno demostrará la competencia de dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Integración administrativa del proceso de producción alimentaria.</b>	1	3	4
<b>II. Optimización del proceso.</b>	8	18	26
<b>Totales</b>	<b>9</b>	<b>21</b>	<b>30</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	

## INTEGRADORA II

### UNIDADES DE APRENDIZAJE


<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Integración administrativa de un proceso de producción alimentaria.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	1
<b>3. Horas Practicas</b>	3
<b>4. Horas Totales</b>	4
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno administrará un proceso de producción aplicando las herramientas administrativas para dirigirlo, controlarlo y optimizarlo.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Definición del proyecto.	<p>Identificar la idea del proyecto y/o proceso.</p> <p>Identificar la importancia de realizar el proyecto y/o proceso en función de factores determinantes tales como abasto de materias primas, insumos, mano de obra, localización, vías de acceso, mercado.</p> <p>Definir las características del producto y proceso e identificar la maquinaria a utilizar.</p> <p>Identificar las etapas del proceso administrativo y la importancia dentro de la realización de un producto y/o proceso.</p> <p>Identificar los productos competidores relacionados al proyecto.</p>	Realizar un diagnóstico del proyecto y/o producto en función de los factores de abasto de materias primas, insumos, mano de obra, localización, vías de acceso, mercado, así de las características del proceso y maquinaria y competidores.	<p>Analítico</p> <p>Deductivo</p> <p>Trabajo en equipo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010




Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Herramientas Administrativas	<p>Identificar la importancia de los objetivos, misión y visión en la empresa.</p> <p>Definir que es el FODA y su aplicación dentro de la realización de un proyecto.</p> <p>Identificar la importancia de la estructura organizacional y la definición de puestos.</p> <p>Identificar la disponibilidad de personal requerido.</p>	<p>Elaborar la misión, visión, objetivos, análisis FODA.</p> <p>Elaborar el organigrama, descripción de puestos y perfiles requeridos para operar el proyecto.</p>	<p>Analítico</p> <p>Apego a normas</p> <p>Trabajo en equipo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	

## INTEGRADORA II

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antecedentes.</li> <li>-Justificación</li> <li>-Misión</li> <li>-Visión</li> <li>-Objetivos</li> <li>-Análisis FODA</li> <li>-Organigrama</li> <li>-Descripción de puestos.</li> <li>-Estructura de negocio</li> <li>-Contratación de personal.</li> </ul>	<p>1.- Comprender la idea general del proyecto.</p> <p>2.- Identificar la importancia del abasto de materias primas, insumos, mano de obra y mercado para el establecimiento de una empresa.</p> <p>3.- Comprender la importancia del proceso administrativo para el desarrollo de un proyecto y/o proceso y la toma de decisiones.</p> <p>4.- Realizar un reporte del diagnóstico de materias primas, insumos, mano de obra y aspectos administrativos del proyecto y/o proceso.</p>	<p>Lista de cotejo Proyecto.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	


# INTEGRADORA II

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Proyectos Equipos colaborativos Estudio de casos	Computadora Cañón Internet Impresos de casos Pizarrón

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	

## INTEGRADORA II


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Optimización del proceso.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	26
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará los recursos tecnológicos, económicos y de mano de obra, materia prima e insumos óptimos requeridos para desarrollar un proceso, así como aplicará técnicas estadísticas para controlar el proceso y optimizarlo.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Administración de la Producción.	<p>Identificar el proceso administrativo y la importancia dentro de la optimización del proceso de producción.</p> <p>Identificar la importancia que tiene la tecnología dentro del desarrollo de un proyecto y/o proceso.</p> <p>Identificar la importancia de los costos de producción y los elementos para obtenerlo.</p> <p>Reconocer como se realiza el programa de producción y la importancia dentro del proceso de producción.</p>	<p>Determinar los recursos tecnológicos y económicos en el</p> <p>Determinar los recursos tecnológicos y económicos en el proceso de producción.</p> <p>Calcular los costos de producción</p> <p>Elaborar el programa de producción.</p>	<p>Analítico</p> <p>Deductivo</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Etica.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas Analíticas para el control de proceso	<p>Identificar las técnicas estadísticas para el control de la producción.</p> <p>Identificar las estrategias para el control de la seguridad alimentaria.</p>	<p>Proponer las técnicas estadísticas que mejor controlen el proceso de producción para monitorear el desempeño del proceso.</p> <p>Proponer un programa de control que apoye a la seguridad alimentaria.</p>	<p>Analítico Deductivo Asertivo Trabajo en equipo Etica.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	

# INTEGRADORA II

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico del sector alimentario, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Recursos tecnológicos, económicos requeridos.</li><li>- Costos de producción.</li><li>- Programa de producción.</li><li>- Técnicas estadísticas para el control de procesos.</li><li>- Proponer un sistema de seguridad alimentaria.</li><li>- Análisis y toma de decisiones del proceso.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.- Comprender los conceptos de recursos tecnológicos, económicos y de calidad para el desarrollo de un proceso.</li><li>2.- Identificar el costo de producción y el impacto en un programa de producción.</li><li>3.- Identificar las técnicas estadísticas para el control del proceso.</li><li>4.- Reconocer los sistemas para el control de la seguridad alimentaria.</li><li>5.- Elaborar un reporte que incluya el programa de producción, costo, herramientas de control de la calidad y seguridad alimentaria.</li></ol>	<p>Proyecto Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	




# INTEGRADORA II

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Proyectos Equipos colaborativos Estudio de casos	Computadora Cañón Internet Impresos de casos Pintarrón

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	


## INTEGRADORA II

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Determinar los recursos tecnológicos, materiales y humanos de la industria alimentaria considerando las condiciones de la empresa y la orden de trabajo, para establecer la capacidad instalada.	Elabora un diagnóstico de la capacidad instalada, que contenga: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagrama de proceso</li> <li>- Especificaciones de maquinaria y equipo</li> <li>- Tipo de maquinaria y equipo</li> <li>- Materia prima e insumos</li> <li>- Mano de obra</li> <li>- Tiempo de producción</li> <li>- Determinación de la capacidad instalada</li> </ul>
Determinar los costos de producción considerando materia prima, insumos, servicios auxiliares, mano de obra directa y volumen de producción, para contribuir al establecimiento del precio del producto.	Elabora un presupuesto del costo de producción, considerando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materia prima e insumos</li> <li>- Mano de obra directa</li> <li>- Servicios auxiliares</li> <li>- Volumen de producción</li> <li>- Estimación del costo de producción</li> <li>- Estimación del precio de venta del producto</li> </ul>
Elaborar el programa de producción en base a la capacidad instalada, costos de producción, para cumplir con la orden de trabajo.	Elabora el programa de producción que incluya: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volumen de producción requerido</li> <li>- Inventarios</li> <li>- Capacidad instalada</li> <li>- Tiempo de fabricación</li> <li>- Tiempo de entrega</li> <li>- Gráfica de Gantt</li> <li>- Costos de producción</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Monitorear los parámetros del proceso a través de métodos estadísticos y técnicas analíticas, para controlar el proceso y cumplir con las especificaciones del producto.</p>	<p>Elabora un informe del monitoreo del proceso que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parámetros y referencia normativas de técnicas analíticas utilizadas</li> <li>- Bitácora de registro de los parámetros del proceso</li> <li>- Análisis estadístico de los datos (media, moda, desviaciones, gráficas de control y regresión lineal)</li> <li>- Interpretación de resultados del análisis estadístico</li> <li>- Resultados y conclusiones</li> </ul>
<p>Evaluar el desempeño del proceso mediante el análisis de rendimientos y eficiencia del proceso (materiales, equipo y recursos humanos), para definir acciones de corrección y mejora.</p>	<p>Integra un reporte de la evaluación del desempeño del proceso, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparación de la producción real contra la programada (Volumen, tiempo promedio de fabricación, rendimiento, mermas y reproceso),</li> <li>- Funcionamiento del equipo</li> <li>- Desempeño del recurso humano</li> <li>- Niveles de inventario</li> <li>- Producto no conforme</li> <li>- Resultados y conclusiones</li> <li>- Acciones de mejora.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	


## INTEGRADORA II

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Baca Urbina, Gabriel	(2010)	<i>Evaluación de proyectos 6<sup>a</sup> edición</i>	D.F.	México	Mc Graw Hill
Coss Bu, Raúl.	(2005)	<i>Análisis y evaluación de proyectos de inversión 2<sup>a</sup> edición</i>	D.F.	México	Limusa Noriega
Hernández, A.	(2005)	<i>Formulación y evaluación de proyectos de inversión</i>	D.F.	México	ECAFSA
Sapag, Chain Nassir	(2007)	<i>Proyectos de Inversión: Formulación y evaluación</i>	D.F.	México	Pearson educación
Sapag Chain Nassir	(2000)	<i>Preparación y evaluación de proyectos</i>	D.F.	México	Mc Graw Hill
Hansen R. Don, Mowen Maryanne M.	(2004)	<i>Administración de Costos, Contabilidad y Control</i>	México	México	Thomson Learning
Velázquez Mastreta Gustavo	(2006)	<i>Administración de los Sistemas de Producción</i>	México	México	Limusa
Torres Salinas Aldo	(2010)	<i>Contabilidad de Costos</i>	México	México	Mc Graw Hill
Garcia Colin Juan	(2008)	<i>Contabilidad de Costos</i>	México	México	Mc Graw Hill

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Baca Urbina, Gabriel	(2010)	<i>Evaluación de proyectos 6ª edición</i>	D.F.	México	Mc Graw Hill
Coss Bu, Raúl.	(2005)	<i>Análisis y evaluación de proyectos de inversión 2ª edición</i>	D.F.	México	Limusa Noriega
Hernández, A.	(2005)	<i>Formulación y evaluación de proyectos de inversión</i>	D.F.	México	ECAFSA
Sapag, Chain Nassir	(2007)	<i>Proyectos de Inversión: Formulación y evaluación</i>	D.F.	México	Pearson educación
Sapag Chain Nassir	(2000)	<i>Preparación y evaluación de proyectos</i>	D.F.	México	Mc Graw Hill
Gaither Norman, Fraizer Greg.	(2000)	<i>Administración de producción y operaciones</i>	México	México	Thomson Learning
García A.	(2005)	<i>Evaluación de Proyectos</i>	D.F.	México	Mc Graw Hill

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2010	