

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTILÁN

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

NOVENO SEMESTRE

TALLER MULTIDISCIPLINARIO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

OPCIÓN: EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS		CICLO:		ÁREA: INGENIERÍA APLICADA	
NUMERO DE HORAS/SEMANA					
CARÁCTER: OPTATIVA	CLAVE 0908	TEORÍA 5	PRÁCTICA 20	CRÉDITOS 30	
NUMERO DE HORAS/SEMESTRE					
TOTALES 400		TEÓRICAS 80		PRÁCTICAS 320	
TIPO: TEÓRICO-PRÁCTICO		ÓRGANO INTERNO QUE COORDINA EL PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:			
MODALIDAD: TALLER		SECCIÓN: DISCIPLINAS SOCIALES		DEPARTAMENTO: CIENCIAS SOCIALES	

ASIGNATURA PRECEDENTE:	LABORATORIO EXPERIMENTAL MULTIDISCIPLINARIO V
ASIGNATURA SUBSECUENTE:	NINGUNA

OBJETIVO GENERAL

El alumno obtendrá conocimientos teórico-práctico y metodológicos que le permitan elaborar y operar un plan de negocios exportar productos alimenticios.

ORGANIZACIÓN ACADÉMICA

Contenido Programático:

El programa consta de tres módulos: dos teóricos y uno práctico. Un módulo teórico para el desarrollo de las habilidades de investigación que fortalecen la comunicación oral y escrita; un segundo módulo, también de carácter teórico, para fundamentar el marco profesional del campo de estudio y, un módulo final, de carácter práctico, para el desarrollo de un estudio de caso a través de proyectos específicos dentro del campo profesional del ingeniero en alimentos en el área de estudio.

	MÓDULO	HORAS/SEMESTRE
I	Marco Metodológico de Investigación en Ingeniería	20
II	Marco Teórico Profesional	60
III	Marco Práctico para el Desarrollo del Proyecto	320
	TOTAL	400

Módulo I: Marco Metodológico de Investigación en Ingeniería

Objetivo: Desarrollar habilidades metodológicas de investigación mediante la aplicación de métodos y técnicas de recopilación, revisión y análisis de datos que permitan al alumno presentar trabajos orales y escritos de manera satisfactoria.

Horas	Tema	Actividades
2	1. Definición del tema y problema a resolver.	Elaboración de fichas técnicas.
2	2. Definición de objetivos.	Planteamiento de objetivos e hipótesis de trabajo. Planteamiento escrito de la introducción.
2	3. Definición y selección de variables.	Elaboración de diagramas causa-efecto. Planteamiento escrito de los antecedentes científicos y/o técnicos.

4	4. Diseño de metodología experimental o de investigación bibliográfica.	Planteamiento de niveles de variación, muestreo, etc. Definición de los métodos de control. Planteamiento escrito de la metodología de trabajo.
4	5. Uso de herramientas estadísticas.	Planteamiento del tratamiento de datos.
2	6. Recomendaciones para el tratamiento de datos.	Revisión de tratamiento de resultados. Planteamiento escrito de la discusión de resultados.
2	7. Recomendaciones para el análisis de resultados	Planteamiento escrito de las conclusiones.
2	8. Recomendaciones para citar referencias bibliográficas.	Elaboración de referencias bibliográficas.
Técnicas didácticas: Expositiva, lluvia de ideas, discusión dirigida, demostrativa.		
Recursos didácticos: Pizarrón, proyector de acetatos, videoprojector, rotafolio, computadora.		
Sistema de evaluación: 1. Evaluación de la participación individual para el cumplimiento de las actividades metodológicas. 2. Evaluación individual de los ejercicios y tareas de aplicación metodológica. 3. Evaluación sumaria de los rubros anteriores.		
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA Argudín, Y., Luna, M. 2000. "Los Trabajos Escritos". 2ª ed. Universidad Iberoamericana. México. González, Reyna. S. 1998. "Manual de Redacción e investigación Documental". 3ª ed. Trillas. México. Hernández, Sampieri, R., Fernández Collado, C. Baptista, Lucio, P. 1991. "Metodología de la Investigación". McGraw-Hill Interamericana. México. Maravilla, C., Oranday, D., Orellana, T. 1998. "Investigación en las Ciencias Naturales e Ingenierías". Universidad Iberoamericana. México. Nava, Díaz .A. 1987. "Redacción de Tesis". UNAM. México. Sánchez Ambriz, G., Angeles Dauahare, M., 2002. "Tesis Profesional: ¡Un problema! ¡Una Hipótesis! ¡Una Solución!". UNAM. México.		
Perfil Profesiográfico: Licenciatura en educación, deseable experiencia en investigación docente y aplicación de metodología de trabajo en el área de ingeniería		

Módulo II: Marco teórico profesional		
Objetivo: Proporcionar al alumno los conocimientos teóricos y prácticos sobre el contexto en el que se desarrolla el comercio exterior, el marco administrativo y jurídico en el que se desenvolverá la empresa exportadora, así como los procedimientos y requisitos que se requieren para exportar.		
Horas	Tema	Subtema
30	I. Contexto del comercio exterior.	1.1 Políticas de comercio exterior de México. 1.2 Análisis de la balanza de pagos. 1.3 Inserción de México en la globalización. 1.4 Exportación de alimentos.
30	II. Procedimientos administrativos y marco jurídico.	2.1 Reglas de origen. 2.2 Regulaciones arancelarias y no arancelarias. 2.3 Normas sanitarias y fitosanitarias. 2.4 Régimen fiscal del comercio exterior de México. 2.5 Documentos y trámites aduaneros. 2.6 Los INCOTERMS y el SADCM.
Técnicas Didácticas: Exposición, seminarios, lluvia de ideas, tareas y lecturas dirigidas.		
Recursos Didácticos: Visual (pizarrón, carteles, mapas, gráficos, y acetatos). Audiovisual (proyección computarizada, películas y el uso de internet).		

Sistema de evaluación:
Examen, tareas y lecturas, participación individual y por equipo y trabajo final.

BIBLIOGRAFÍA

Bancomext. 2003. "Guía Básica del Exportador". 10ª ed. Bancomext.. México.

Bancomext. 2001. "La Clave del Comercio; Libros de Respuesta para el Exportador". Bancomext. México.

Bancomext. 2000. "Guía de Exportación Sectorial de Alimentos Frescos". 9ª ed. Bancomext. México.

Bancomext. 2000. "Guía de Exportación Sectorial de Alimentos Procesados". 9ª ed. Bancomext. México.

Estefanía, J. 1996. "La Nueva Economía: La Globalización". Debate. México.

Flores Paredes. J. 2001. "El Contexto del Comercio Exterior de México: Reto y Oportunidades en el Mercado Global". UNAM. México.

Martínez, V. R. 2000. "Legislación del Comercio Exterior". 2ª ed. McGraw-Hill Interamericana. México.

Ortiz, W. A. 1999. "Introducción al Comercio Exterior de México: ¿Proteccionismo o Liberalismo?". 6ª ed. Nuestro Tiempo. México.

Tugores, J. 2002. "Economía Internacional". 5ª ed. McGraw-Hill Interamericana. México.

Módulo III: Marco Práctico para Desarrollar el Plan de Negocios para Exportación.		
Objetivo: El alumno realizará un análisis estratégico de la situación actual de una empresa, su producto y el mercado meta, a fin de elaborara y aplicar el Plan para Exportación de un producto alimentario.		
Horas	Etapas	Actividades
140	I Análisis estratégico de la empresa con perfil exportador.	1.1 Diseñar el Plan de Negocios de Exportación 1.2 Analizar los aspectos del proceso productivo. 1.3 Análisis administrativo y financiero de la empresa alimentaria. 1.4 Elaborar el modelo de análisis FODA. 1.5 Determinar la dimensión del potencial exportador. 1.6 Analizar los recursos y estrategias de la mercadotecnia internacional.
180	II. Elaboración del plan de negocios para la exportación de alimentos	2.1 Determinar el producto y el mercado meta 2.2 Definir los canales de comercialización 2.3 Identificar ventajas competitivas del mercado 2.4 Determinar el precio de exportación y el incoterms 2.5 Realizar los trámites y documentos aduaneros. 2.6 Determinar el envase y embalaje del alimento. 2.7 Elegir el transporte y distribución física de alimentos. 2.8 Establecer los medios de pago.
Rubros mínimos que deberá contener el trabajo escrito.		
<ol style="list-style-type: none"> 1 Portada 2 Índices de contenido, figuras y cuadros 3 Resumen 4 Introducción 5 Antecedentes (síntesis descriptiva y explicación detallada del problema de estudio) 6 Metodología de trabajo (modelo experimental que se utilizó) 7 Análisis y discusión de resultados y/o problema 8 Conclusiones 9 Recomendaciones 10 Referencias bibliográficas 11 Anexos/Apéndices.- 		
Líneas genéricas de investigación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Comercio internacional de alimentos, producción y distribución de alimentos. 		

Técnicas Didácticas:
Proyecto (científico y/o técnico). Aplicación de entrevistas, asesorías, discusión dirigida, visitas a industria, informes escritos y seminarios

<p>Recursos Didácticos: Libre.</p>
<p>Sistema de Evaluación: 1. Evaluación individual y por equipo de la aplicación metodológica del desarrollo de proyecto. 2. Evaluación de seguimiento escrito del proyecto (defensa oral, informes escritos y documento final). 3. Sumaria a partir de la evaluación de cada una de las actividades.</p>
<p>Referencias Bibliográficas: Por las características del módulo es Libre.</p>
<p>Perfil Profesiográfico: Licenciatura en ingeniería en alimentos o área afín, con amplia experiencia en la docencia en educación superior; con actividades en investigación aplicada, desarrollo y diseño de productos y procesos en el área de estudio. Experiencia en el manejo de equipos de trabajo, así como en la formulación y evaluación de proyectos multidisciplinarios.</p>
<p>Sistema de Evaluación Global para la Acreditación de la Asignatura: 1. Para acreditar la asignatura es indispensable haber acreditado satisfactoriamente los tres módulos. 2. La calificación final será la resultante del promedio de las evaluaciones aprobatorias de cada módulo.</p>