

1. Datos de identificación:

Nombre de la unidad de aprendizaje:	Seminario para el desempeño profesional
Total de tiempo guiado (teórico y práctico):	40 horas
Tiempo guiado por semana:	2 horas
Total de tiempo autónomo:	20 horas
Tipo de modalidad:	No escolarizada
Número y tipo de periodo académico:	8° semestre
Tipo de unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Ciclo:	Segundo
Área curricular:	Formación profesional integradora (ACFP-I)
Créditos UANL:	2
Fecha de elaboración:	16/03/2021
Responsable(s) de elaboración:	M.C. Karla Guadalupe García Alanís
Fecha de última actualización:	No aplica
Responsable(s) de actualización:	No aplica

2. Propósito:

La finalidad de la unidad de aprendizaje (UA) es acercar al estudiante y que conozca la industria alimentaria que será el campo en el cual aplicará las competencias profesionales adquiridas, mediante visitas a empresas, participación en eventos, conferencias, entre otros, esto le permitirá ubicar su área o sector de interés dentro de esta cadena industrial, además de diseñar sus propias herramientas, tales como curriculum vitae, estrategias en entrevistas laborales y requisitos administrativos para incorporarse de manera efectiva en la empresa agroalimentaria y el mundo laboral. La pertinencia radica en que el Licenciado en Ciencia de Alimentos deberá ser capaz de integrarse al mundo laboral con conocimientos, competencias y herramientas de una manera integral y que a su vez le darán seguridad para formar parte de una industria competitiva.

Esta UA requiere de la suma de competencias que aportan todas las UA a lo largo de la trayectoria escolar del estudiante sin embargo, del semestre inmediato anterior, por mencionar algunas, requiere de Sistemas de calidad en alimentos y Economía y gestión de la empresa alimentaria ya que aporta las herramientas del manejo, requerimientos y logística de la empresa alimentaria de una manera integral.

Contribuye al desarrollo de las competencias generales de la UANL, manejando las tecnologías de la información y la comunicación como herramienta en el desarrollo de actividades y presentación de propuestas (3.2.3) para incorporarse de manera exitosa al mundo laboral con una actitud de compromiso y respeto, participando constantemente y con apertura en las relaciones interculturales (9.3.1) y multidisciplinarias de la Industria alimentaria. Además de lograr la adaptabilidad que requieren los ambientes sociales y profesionales, conociendo los medios y momentos adecuados para buscar apoyo tanto externo como interno (15.2.2). Colabora con las competencias específicas de desarrollar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos para contribuir de manera empática al bienestar nutricional de la población (Esp3) e implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando de manera confiable y ética, el conocimiento y competencias adquiridas a lo largo de las distintas unidades de aprendizaje para disminuir costos de producción y aumentar la calidad de los productos alimenticios que consume la población (Esp4).

3. Competencias del perfil de egreso:

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

Competencias instrumentales:

3. Manejar las tecnologías de la información y la comunicación como herramienta para el acceso a la información y su transformación en conocimiento, así como para el aprendizaje y trabajo colaborativo con técnicas de vanguardia que le permitan su participación constructiva en la sociedad.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos
Programa sintético



Competencias personales y de interacción social:

9. Mantener una actitud de compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales que reafirman el principio de integración en el contexto local, nacional e internacional con la finalidad de promover ambientes de convivencia pacífica.

Competencias integradoras:

15. Lograr la adaptabilidad que requieren los ambientes sociales y profesionales de incertidumbre de nuestra época para crear mejores condiciones de vida

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

3. Desarrollar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos de forma creativa, mediante la aplicación del método científico y conocimientos de formulación en el marco de la normativa nacional e internacional y los requerimientos nutricios vigentes avalados oficialmente, considerando la preponderancia en México de grupos poblacionales vulnerables y sus necesidades nutricias, para contribuir de manera empática al bienestar nutricional de la población.

4. Implementar sistemas de calidad requeridos en la industria alimentaria aplicando de manera confiable y ética, el conocimiento de las materias primas, alimentos, procesos tecnológicos y normativa correspondiente en el proceso de mejora continua, para disminuir costos de producción y/o aumentar la calidad de los productos alimenticios que consume la población.

4. Factores a considerar para la evaluación:

- Reportes analíticos de visitas
- Presentación oral
- *Curriculum vitae*
- Comprobantes y/o constancias de asistencia-participación en eventos académico-científicos (actividades de formación integral)
- Producto integrador de aprendizaje

5. Producto integrador de aprendizaje:

Reporte de investigación sobre la estructura de una empresa que incluya los distintos departamentos que la conforman, la relación entre ellos, que identifique los sistemas de calidad que se aplican en esta y propuesta de mejora con la aplicación de la 4T. Además que incluya los puestos y/o actividades en la que le gustaría desempeñarse.

6. Fuentes de consulta:

A. Luque, M. Peralta, A. de las Heras, A. Córdoba, (2017). State of the Industry 4.0 in the Andalusian food sector. *Procedia Manufacturing* 13 (2017) 1199–1205.

Acy J. , Geckeis K. (2003). How to Prepare Your Curriculum Vitae. McGraw Hill Professional 160 pp.

Asma-Qamaliah et. al, 2020, Impeding challenges on industry 4.0 in circular economy: Palm oil industry in Malaysia, *Computers & Operations Research*, Volume 123, 2020, 105052, ISSN 0305-0548, <https://doi.org/10.1016/j.cor.2020.105052>. Recuperado el 19.09.2020. Disponible en: (http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0305054820301696)

Basco A., Beliz G., Coatz D., Carnero P. (2018). *Industria 4.0*. Volumen 647. Inter-American Development Bank. 124 pp.

Bondar K. (2018). Challenges and Opportunities of Industry 4.0 – Spanish Experience. *International Journal of Innovation, Management and Technology*, Vol. 9, No. 5, October 2018. Recuperado el 16/10/2019. Disponible en: <http://www.ijimt.org/vol9/814-M782.pdf>

Canva (2021). Plantillas para curriculums. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: https://www.canva.com/es_mx/curriculum-vitae/plantillas/



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Facultad de Ciencias Biológicas (2021). Titulación. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: <http://www.fcb.uanl.mx/nw/es/2-uncategorised/764-titulacion>

Garell A., Guilera L. (2019). La Industria 4.0 en la sociedad digital. 1ª edición. Editorial Marge Books. Barcelona. 226 pp.

Gobierno de México (2021). Inscríbete en el régimen de incorporación fiscal. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: <https://www.sat.gob.mx/consulta/24742/inscribete-en-el-regimen-de-incorporacion-fiscal>

https://assets.tetrapak.com/static/pa-sp/documents/industry4_def%20espa%C3%B1ol.pdf

Mario Lezoche, et. al, 2020. Agri-food 4.0: A survey of the supply chains and technologies for the future agriculture, Computers in Industry, Volume 117,2020, 103187, ISSN 0166-3615, <https://doi.org/10.1016/j.compind.2020.103187>.

Recuperado el 19.09.2020. Disponible en: (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0166361519307584>)

ModeloCurriculum.Net (2021). ¿Cómo afrontar tu primera entrevista de trabajo? Recuperado el 17/02/2021. Disponible <https://www.modelocurriculum.net/como-afrontar-la-primera-entrevista-de-trabajo.html>

Nestlé (2021). Mi primer empleo. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: <https://jovenes.nestle.com/ar/mi-primer-empleo>

Noor H., Yusoff Y. (2018). Application Areas of Industry 4.0 Technologies in Food Processing Sector. Recuperado el 16/10/2019. Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/333062733_Short_review_Application_Areas_of_Industry_40_Technologies_in_Food_Processing_Sector

OCC (2021). Entrevista de trabajo. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: <https://www.occ.com.mx/blog/preguntas-entrevista-de-trabajo-que-debes-dominar/>

SAT (2021). Todo lo que nadie te explica sobre el SAT. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en: <https://satgobmx.com/>



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

**Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciado en Ciencia de Alimentos
Programa sintético**



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Schwab K. (2016). La cuarta revolución industrial. Penguin Random House Grupo Editorial Editorial España. 224 pp.

Simlitech (2016). Industry 4.0: How the Food Industry Must Adapt to Survive. Recuperado el 16/10/2019. Disponible en:

<https://www.simutechmultimedia.com/downloads/whitepapers/simutech-whitepaper-industry-4.0.pdf>

UANL (2021). Titulación para nivel licenciatura. Recuperado el 17/02/2021. Disponible en:

<https://www.uanl.mx/tramites/titulacion-para-nivel-licenciatura/>

World Economic Forum. (2019). Supply Chain 4.0. Global Practices and Lessons Learned for Latin America and the Caribbean. Recuperado el 16/10/2019. Disponible en:

http://www3.weforum.org/docs/WEF_Supply_Chain_4.0_2019_Report.pdf