



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

1. Datos de identificación:

| | | | | |
|---|----------------------|---|---|-----------------------|
| Nombre de la unidad de aprendizaje: | | Seminario para el desempeño profesional | | |
| Modalidad de la unidad de aprendizaje: | | Escolarizada | | |
| Número y tipo de periodo académico: | | 9° semestre | | |
| Tiempo guiado por semana: | | Aula presencial: | Campus digital (aula virtual y plataforma educativa): | |
| | | 2 horas | 0 horas | |
| Distribución total del tiempo por periodo académico | Tiempo guiado: | Aula presencial: | Aula virtual: | Plataforma educativa: |
| | | 40 horas | 0 horas | 0 horas |
| | Tiempo autónomo: | Plataforma educativa: | | En cualquier espacio: |
| | Tiempo aula empresa: | 20 horas | | 0 horas |
| Créditos UANL: | | 2 | | |
| Tipo de unidad de aprendizaje: | | Obligatoria | | |
| Ciclo: | | Segundo | | |
| Área curricular: | | Formación profesional integradora (ACFP-I) | | |
| Fecha de elaboración: | | 10/06/2024 | | |
| Responsable(s) de elaboración: | | M.C. Karla Guadalupe García Alanís | | |
| Fecha de última actualización: | | No aplica | | |
| Responsable(s) de actualización: | | No aplica | | |

2. Propósito:

El propósito de la unidad de aprendizaje (UA) Seminario para el desempeño profesional consiste en que el estudiante prepare su inclusión al mercado laboral y lo que esto conlleva, como: sus prácticas de reclutamiento, derechos y obligaciones laborales, y la cultura de salud y bienestar laboral. Además, el estudiante recibirá información sobre la oferta educativa de posgrado. Todo lo anterior le permitirá al estudiante fortalecer las habilidades humanas, sociales y laborales que beneficien el tránsito de la vida profesional integral y exitosa, favorecer la titulación de los egresados y fomentar el

desarrollo académico.

Así mismo, el estudiante realizará actividades curriculares que le brindarán información sobre los requisitos y procedimientos para la obtención del título; le permitan tener un acercamiento con los empleadores de su campo laboral; y finalmente, informar sobre sus obligaciones fiscales como persona física o moral una vez que comience a laborar. Además se les informará de las áreas de higiene alimentaria, en donde lleven a cabo las diferentes actividades profesionales que les permita generar un ingreso estable y oportunidades de desarrollo y crecimiento personal y profesional

Se relaciona con Servicio social, donde el estudiante realizó su primer acercamiento al campo laboral, por lo tanto, ya conoce sobre un proceso de reclutamiento para su inserción a una institución, organización o empresa. Además, esta UA contribuye en el ejercicio profesional ya que fortalece las competencias generales para su inserción en las actividades profesionales.

El Seminario para el desempeño profesional contribuye al desarrollo de tres competencias generales de la UANL, las cuales se desarrollan y evalúan a lo largo de la UA a través de diversas evidencias de aprendizaje y actividades; se pretende que el estudiante sea capaz de adecuar las estrategias de acuerdo con situaciones o problemáticas que surjan en la obtención de su título, el trato con los empleadores o el cumplimiento de sus obligaciones fiscales (1.3.3). Asimismo, se busca que el estudiante participe en diversas actividades en las que reconozca la cultura de la salud y bienestar laboral buscando el bien común de él y sus compañeros del ámbito laboral (11.3.3). Además, el estudiante continuará desarrollado la habilidad de resiliencia la cual, le permitirá reorientar las decisiones para alcanzar los objetivos ante cualquier situación adversa que se le presenten en la búsqueda de la empleabilidad durante la elaboración de su CV o la entrevista laboral (13.3.3).

Así mismo, contribuye al desarrollo de las competencias específicas al participar en la gestión de la higiene alimentaria y saneamiento de áreas, equipos y manipuladores de la industria alimentaria y restaurantera (Esp. 3) al mismo tiempo que en los sistemas de evaluación y certificación mediante el cumplimiento de los requisitos legales y normativos (Esp. 4) de manera ética, confiable y con un compromiso social con la población asegurando la calidad microbiológica de los productos y servicios alimentarios.

3. Competencias del perfil de egreso:

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

Competencias instrumentales:

1. Aplicar estrategias de aprendizaje autónomo en los diferentes niveles y campos del conocimiento que le permitan la toma de decisiones oportunas y pertinentes en los ámbitos personal, académico y profesional.

Competencias personales y de interacción social:

11. Practicar los valores promovidos por la UANL: verdad, equidad, honestidad, libertad, solidaridad, respeto a la vida y a los demás, paz, respeto a la naturaleza, integridad, comportamiento ético y justicia, en su ámbito personal y profesional para contribuir a construir una sociedad sustentable.

Competencias integradoras:

13. Asumir el liderazgo comprometido con las necesidades sociales y profesionales para promover el cambio social pertinente.

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

2. Gestionar la higiene alimentaria y saneamiento de áreas, equipos y manipuladores de la industria alimentaria y restaurantera, aplicando de manera responsable y sustentable métodos de control de microorganismos, basados en los mecanismos de acción y factores de susceptibilidad microbiana para contribuir en la elaboración de alimentos seguros.

4. Gestionar sistemas de evaluación y certificación del sector agroalimentario y restaurantera de manera colaborativa y ética, mediante la inspección y control sanitario de las funciones operativas y el cumplimiento de los requisitos legales y normativos para asegurar la calidad microbiológica de los productos y servicios alimentarios

4. Factores a considerar para la evaluación:

- Las que indique el curso autogestivo institucional
- Asistencia a conferencias, visitas a empresas o entrevistas con empleadores



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

- Tutorías sobre el proceso de titulación
- Conferencias sobre las obligaciones fiscales
- Reportes analíticos de visitas a empresas
- Presentación oral
- *Curriculum vitae*
- Comprobantes y/o constancias de asistencia-participación en eventos académicos
- Producto integrador de aprendizaje

5. Producto integrador de aprendizaje:

El que indica el curso autogestivo institucional: Video de una simulación de entrevista laboral en donde responda las siguientes preguntas: Háblame sobre ti, ¿por qué te interesa trabajar en esta empresa?, ¿Me puedes describir tus fortalezas?, ¿Cuáles son tus principales debilidades?, ¿Cómo te ves en cinco años?, ¿Me podrías dar un ejemplo de una situación en la cual te encontraste ante un desafío y cómo lo superaste?, ¿Cuáles son los factores más importantes que buscas en tu próxima oportunidad profesional?, ¿Por qué estás dejando tu empleo actual?, ¿Cuáles son tus pretensiones salariales? Además, ¿podrías hablarme de tu familia?, ¿quién eres?, ¿cuáles son tus pasatiempos, ¿qué te gusta hacer en tu tiempo libre? ¿Tienes alguna duda?

6. Fuentes de consulta:

Andalucía, J. d. (s.f.). Guía práctica para buscar empleo. Recuperado el 07 de 07 de 2017, de Guía práctica para buscar 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 10.06.2024. Disponible en: (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0305054820301696>)

Baeza Vera, C., García Waldman, D. H., Vázquez Rodríguez, P., Ochoa Bayona, H. C., Santillán Romero, A., Nava González, E. J., . . . Galicia Rodríguez, M. I. (22 de febrero de 2022). Seminario digital de egreso. San Nicolás de los Garza, Nuevo León, México.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León
Facultad de Ciencias Biológicas
Licenciatura en Microbiología en Higiene Alimentaria
Programa sintético



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

- 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 10/06/2024. Disponible en: <http://www.ijimt.org/vol9/814-M782.pdf>
- Canva (2021). Plantillas para curriculums. Recuperado el 10/06/2024. Disponible en: https://www.canva.com/es_mx/curriculum-vitae/plantillas/
- empleo: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Guia_Practica_Busqueda_Empleo.pdf
- Estrella, G., (2008) Formación y desempeño profesional de egresados universitarios, México, Ensenada, Editorial Plaza y Valdes
- LiveCareer. (s.f.) Cómo hacer un currículum vitae. Consultado en: <https://www.livecareer.es/modelos/consejos>
- 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.
- Management and Technology, Vol. 9, No. 5, October 2018. Recuperado el 10/06/2024. Disponible en: <http://www.ijimt.org/vol9/814-M782.pdf>
- 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 10/06/2024. Disponible en: <https://www.simutechmultimedia.com/downloads/whitepapers/simutech-whitepaper-industry-4.0.pdf>
- UANL (2021). Titulación para nivel licenciatura. Recuperado el 10/06/2024. Disponible en: <https://www.uanl.mx/tramites/titulacion-para-nivel-licenciatura/>
- UANL (s.f). Leyes y reglamentos de la UANL. Consultado en: http://transparencia.uanl.mx/normatividad_vigente/leyesYreg.html
- Van der Hofstadt, C. & Gómez, J. (2006). Competencias y habilidades profesionales para universitarios. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- World Economic Forum. (2019). Supply Chain 4.0. Global Practices and Lessons Learned for Latin America and the Caribbean. Recuperado el 10/06/2024.