1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	**Introducción a la Industria Alimentarias**
Carrera:	**Ingeniería en Industrias Alimentarias**
Clave de la asignatura:	**ALR-1014**
SATCA[1]	**2 – 1 – 3**

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

Inducción a la Administración y Economía le ayuda a desarrollar competencias genéricas para efectuar labores administrativas en su área y se desenvuelva en un ámbito inmerso en el comportamiento de todo tipo de variables económicas, las cuales son exigidas por la dinámica del mundo cambiante en forma continua donde día a día se exige tomar decisiones que impacten tanto en la disminución de costos como en la optimizaciones de utilidades. Así mismo aporta la competencia del manejo de personal

Intención didáctica.

El temario se organiza en seis unidades con la finalidad de abordar los contenidos de manera que se logre una comprensión de la asignatura y haciendo hincapié en los temas que se abordan en asignaturas posteriores.

Para lograr lo antes mencionado se proponen actividades integradoras como análisis de temas por medio de la investigación y desarrollo temático por grupo e individualmente, exposiciones por equipos y de manera individual, evaluación continua por medio de Exámenes escritos y reportes.

Propiciar en el estudiante actividades de búsqueda, selección y análisis de información en distintas fuentes.

Fomentar actividades grupales que propicien comunicación, el intercambio argumentado ideas, reflexión, la integración y la colaboración de y entre los estudiantes.
Propiciar en el estudiante, el desarrollo de actividades intelectuales de inducción-deducción y análisis-síntesis, las cuales lo encaminan hacia la investigación, la aplicación de conocimientos y la solución de problemas.

En la unidad uno Introducción a la administración el alumno **a**naliza la evolución del pensamiento administrativo y Aplicar los conceptos principales en una empresa alimentaria. en la siguiente unidad comprende la teoría del proceso administrativo en las fases de dirección y control en la creación de una microempresa alimentaria; posteriormente en Dirección y control Aplica la teoría del proceso administrativo en las fases de dirección de una empresa. En la unidad cuatro se aborda conceptos básicos de

[1] Sistema de asignación y transferencia de créditos académicos

economía en la resolución de ejercicios relacionados a la industria; en la unidad cinco se desarrollan las Características de la demanda de productos alimentarios, relación entre producción y costos, finalmente en la unidad seis se desarrollan los temas macroeconómicos donde el alumno Empleara la fórmula del Producto Nacional Bruto (PNB) y balanza de pagos.

El facilitador interactúa constantemente con el grupo, El facilitador interactúa constantemente con el grupo, apoyando las actividades de aprendizaje realizadas, durante todo el curso.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas:	Competencias genéricas
Analizar y aplicar la administración y economía, en la distribución y utilización óptima de los recursos (humanos, materiales, técnicos, financieros) en la industria alimentaria.	**1- Competencias instrumentales**: • Capacidad de síntesis • La comprensión y manipulación de ideas y pensamientos • Tomador de decisiones • Destreza para análisis información de diferentes fuentes **2-Competencias interpersonales**: • Habilidad para trabajar en equipo • Compromiso ético • La capacidad de crítica y autocritica • Proactivo • La capacidad de comunicarse con otros profesionales de otras áreas **3.- Competencias sistémicas**: • Aplicar conocimientos a una microempresa alimentaria • Capacidad para estructurar un proyecto • Generar ideas de productos novedosos • Tener iniciativa y espíritu emprendedor • Desarrollar liderazgo.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones (cambios y justificación)
Instituto Tecnológico de Ciudad Serdán Fecha:14 de Septiembre 2009 al 5 de Febrero 2010	Representante de la Academia de Ingeniería en Industrias Alimentarias	Análisis, enriquecimiento y elaboración del programa de estudio propuesto en la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Ingeniería en Industrias alimentarias

5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO

Analizar y aplicar la administración y economía, en la distribución y utilización óptima de los recursos (humanos, materiales, técnicos, financieros) en la industria alimentaria.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Aplicar formulas de población muestra y estimación
- Aplicar proyecciones estadísticas
- Aplicar y analizar estados financieros
- Aplicar balance de costo
- Emplear la comunicación y la toma de decisiones en grupo
- Aplicar las tecnologías de la información.
- Comprender conceptos elementales de economía
- Identificar conceptos básicos de contabilidad
- Poseer conocimientos conceptuales de administración.

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Introducción a la Administración	1.1. Definición y objetivos 1.2. Desarrollo histórico 1.3. Escuelas del Pensamiento Administrativo 1.4. Definición de empresa y su clasificación. 1.5. Áreas básicas de una organización
2	Planeación y organización.	2.1 Concepto, importancia y principios de la planeación. 2.2 Tipos de planeación. 2.3 Procedimiento para la planeación. 2.4 Programas y presupuestos. 2.5 Técnicas estratégicas para la planeación organizacional. 2.6 Concepto, importancia y principios de la organización. 2.7 Tipos de organización. 2.8 Técnicas de organización.
3	Dirección y control	3.1 Concepto, importancia y principios de la dirección. 3.2 Factor Humano. 3.3 Responsabilidad de la dirección. 3.4 Grupos y equipos de trabajo. 3.5 Concepto, importancia y principios del control. 3.6 Proceso y reglas del control. 3.7 Estrategias de control. 3.8 Control y auditoria administrativa. 3.9 Medición, análisis y mejora. 3.10 Administración de sistemas de información

Unidad	Temas	Subtemas
4	Introducción a la economía, estructura de mercado, oferta y demanda	4.1 Generalidades de la economía. 4.2 La economía y su relación con otras ciencias y disciplinas. 4.3 Elementos que intervienen en la actividad económica. 4.4 Economía como ciencia objetiva y subjetiva. 4.5 La economía del sector agroindustrial. 4.6 Definición de monopolio. 4.7 Teoría de la utilidad y referencia. 4.8 Teoría de la oferta y la demanda. 4.9 Curva de demanda. 4.10 Curva de oferta
5	Características de la demanda de productos alimentarios, relación entre producción y costos.	5.1 Teoría de la producción. 5.2 Teoría de costo. 5.3 Equilibrio general de la producción y condición óptima de intercambio. 5.4 Producción de alimentos. 5.5 Captación de divisas. 5.6 Generación de empleos y provisión de mano de obra de otros sectores. 5.7 Elementos del costo. 5.8 Clasificación de los costos. 5.8.1 Costo de materia prima. 5.8.2 Costo de mano de obra. 5.8.3 Costo indirecto de fabricación 5.8.4 Estado de costo. 5.9 Presupuesto.
6	Conceptos macroeconómicos	6.1 Producto Nacional Bruto (PNB) 6.2 Balanza comercial. 6.3 Efecto e interacción de la política fiscal. 6.4 Efecto e interacción de la política monetaria

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

- Uso de mapas conceptuales donde le permita diferenciar las aportaciones de los diferentes exponentes de las escuelas administrativas
- Cuestionarios
- Presentación en power point
- Fomentar el trabajo en equipo
- Ejemplificar una empresa
- Exposición
- Investigación en revistas, periódicos, internet
- Investigación en dependencias gubernamentales
- Investigación en empresas
- Entrevistas a expertos
-

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

- Resolución de casos
- Participación activa
- Examen teórico
- Disciplina
- Trabajo en equipo
- Entrega de tareas y ejercicios prácticos
- Entrega de avance de proyecto de microempresa
- Entrega, presentación y defensa de proyecto de microempresa
- Reporte de Investigación documental
- Reporte de Investigación en dependencias gubernamentales
- Video de entrevista a expertos

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Introducción a la administración

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Analizar la evolución del pensamiento administrativo y Aplicar los conceptos principales en una empresa alimentaria	El alumno Identifica y distingue las escuelas del pensamiento administrativo y sus exponentes mediante lecturas comentadas y el diseño de cuadros sinópticos donde especifica las características y las diferencias entre estos. Investiga, analiza y documenta en diferentes fuentes el concepto y clasificación de las empresas, sus áreas funcionales, recursos y entornos. Investiga que empresas alimentarias se encuentran en su región y las clasifica de acuerdo a la actividad, funciones y recursos. Visita una empresa en la cual detecte sus áreas funcionales, elabora un reporte de la visita. El alumno -en equipo- elabora con apoyo del docente un caso práctico de una microempresa donde: Se establezca el nombre de la empresa, Personalidad jurídica, Actividad o giro, Misión ,Visión, Filosofía, Slogan, Logotipo Recursos: (humanos, técnicos, materiales y financieros), distribución física áreas funcionales.

Unidad 2: Planeación y Organización

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar la teoría del proceso administrativo en las fases de planeación y organización en la creación de una microempresa alimentaria	El docente explica todo el proceso de la planeación y organización dentro de una empresa. El estudiante investigará los objetivos institucionales de una empresa de su localidad El estudiante identificará los conocimientos relevantes que requieren la planeación y organización para incrementar sus competencias. El estudiante entrevistará sobre las cuestiones de planeación y organización al gerente de una empresa; presentará sus resultados en una mesa redonda. El alumno definirá sobre el caso práctico de la

	microempresa -Unidad 1- los siguientes elementos-: Objetivos de la empresa; Políticas; Un Programa de producción; Diseñan el procedimiento de producción; Elabora el presupuesto; Establecen estrategias; Elaboran el FODA; Diseña el organigrama organizacional; El manual de bienvenida; Elaboran los tipos de departamentalización. El docente retroalimentara sobre los avances y alcances en el caso práctico. El alumno presentará y defenderá en plenaria su propuesta de microempresa.

Unidad 3: Dirección y control

Competencia específica a desarrollar	**Actividades de Aprendizaje**
Aplicar la teoría del proceso administrativo en las fases de dirección y control en la creación de una microempresa alimentaria	Los alumnos en equipos de trabajo se investigan y exponen los temas clave de la dirección: factor humano, comunicación, supervisión y motivación. El docente explicará la importancia del compromiso de la alta dirección y la importancia de tener un control. El estudiante investigará cuales son los estilos de dirección en al menos 3 tipos de organizaciones de su región y la importancia que tiene el liderazgo, la motivación y el factor humano El alumno investigará cuales son los tipos de control que las organizaciones de su localidad manejan y cuál es la diferencia entre unas y otras En el caso práctico de la microempresa el alumno en equipo debe: Establecer las fuentes y medios de reclutamiento para personal. Diseña el proceso de selección Elaborar el programa de inducción; de capacitación y establece los mecanismos de motivación al personal Establecer las formas de comunicación Diseñar instrumentos a utilizar en el control Documenta y presenta el proyecto de microempresa

Unidad 4: introducción a la economía y estructura de mercados

Competencia específica a desarrollar	**Actividades de Aprendizaje**

Aplicar los conceptos básicos de economía en la resolución de ejercicios relacionados a la industria	Diferenciar los términos de economía, microeconomía y macroeconomía Describir los elementos que intervienen en la actividad económica Investigar que es un monopolio, duopolio, oligopolio, cartel ,monopsonio en diferentes fuentes bibliográficas Investigar en México cuantos monopolios existen de la industria alimentaria Investigar en su entorno cual es la conducta de los consumidores por medio de un cuestionario Aplicar en la grafica de la teoría de la utilidad los datos obtenidos en el cuestionario Investigar y aplicar en un ejercicio cuales son los productos alimentarios que demandan los consumidores Investigar y aplicar cuales son los productos alimentarios que ofrecen los productores

Unidad 5: características de la demanda de productos alimentarios, relación entre producción y coste

Competencia específica a desarrollar	**Actividades de Aprendizaje**
Analizar y comparar la teoría de la producción en diferentes sectores	Investigar en diferentes fuentes que es la producción y sus elementos Explicar que es la producción y sus elementos Calcular la teoría de la producción de alimentos Determinar el equilibrio donde se optimiza los costos de una industria de alimentos Realizar ejercicios de la teoría de la producción de diferentes productos alimentarios Investigar y documentar en la SE y SRE los principales productos agrícolas de exportación y las normas arancelarias Explicar la automatización de la industria de los alimentos y su efecto para los países desarrollados

Unidad 6: conceptos macroeconómicos

Competencia específica a desarrollar	**Actividades de Aprendizaje**
Emplear la fórmula del Producto Nacional Bruto (PNB) y balanza de pagos	Investigar que es el Producto Nacional Bruto Exponer los métodos del Producto Nacional Bruto Investigar y explicar los apartados de la balanza de pagos.

	Investigar y explicar cómo es el comportamiento del PIB y la Balanza de pagos en México Ejemplificar con ejercicios la fórmula del PNB y la balanza de pagos

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Munch, Galindo Yolanda. FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN. EDIT. TRILLAS.MÉXICO (2007).
2. Kountz O´Donell Harold Y Weihrich H. ADMINISTRACIÓN. EDIT. MC GRAW HILL. MEXICO (2004).
3. Hernández Y Rodriguez. ANTECEDENTES DE LA ADMINISTRACIÓN. EDIT. Mc GRAW HILL. MEXICO (2006).
4. Stiglitz, J. MICROECONOMÍA. 2DA. EDICIÓN.MEXICO. (2005).
5. Gimeno, Juan & Ruiz Huerta Jesus. PRINCIPIOS DE ECONOMÍA. EDIT. MC GRAW HILL. MEXICO (2004).
6. Mendez Morales Jose Silvestre. ECONOMIA Y LA EMPRESA. EDIT. MC GRAW HILL. MEXICO (2002).

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Diseño de una empresa, donde se establezca: Personalidad jurídica, Actividad o giro, Misión ,Visión, Filosofía, Slogan, Logotipo, Recursos: (humanos, técnicos, materiales y financieros), distribución física áreas funcionales.
- El alumno definirá sobre el caso práctico de la microempresa los siguientes elementos: Objetivos de la empresa; Políticas; Un Programa de producción; Diseñan el procedimiento de producción; Elabora el presupuesto; Establecen estrategias; Elaboran el FODA; Diseña el organigrama organizacional; El manual de bienvenida; Elaboran los tipos de departamentalización.
- En el caso práctico de la microempresa el alumno en equipo debe: Establecer las fuentes y medios de reclutamiento para personal, diseña el proceso de selección, elaborar el programa de inducción; de capacitación y establece los mecanismos de motivación al personal, establecer las formas de comunicación, diseñar instrumentos a utilizar en el control.