**Se recomienda, solicitar asesoría para la elaboración del programa de asignatura por competencias.**

# Formato de Programa de Estudio de Asignatura, módulo, unidades de competencia o disciplinas bajo el enfoque por competencias

El presente documento es una propuesta de formato para elaborar los programas de estudio de las asignaturas, módulos, disciplina o cualquier otra estructura adoptada en el diseño curricular de un plan de estudio.

Para completar este formato debe apoyarse en el plan de estudios del programa educativo correspondiente, pues las competencias, objetivos, estrategias, recursos y otros elementos del diseño curricular deben estar alineados con su modelo pedagógico.

*jueves, 09 de marzo de 2017*

## I. Datos Generales de la Asignatura

| Unidad Académica | Programa Educativo | Área Académica | Año - Semestre |
|---|---|---|---|
| DICEA | Licenciatura en Comercio Internacional | Economía Agropecuaria | Quinto año - Segundo |

| Clave | Denominación de la Asignatura | Fecha de Elaboración | Fecha de Aprobación | Fecha de Revisión |
|---|---|---|---|---|
| | CALIDAD, INOCUIDAD Y SUSTENTABILIDAD ALIMENTARIA | 10 de Enero de 2013 | | |

| Área de conocimiento | *ECONOMÍA AGROPECUARIA* |
|---|---|

| Responsable del Programa: | ***DRA. MARÍA ALEJANDRA HINOJOSA RODRÍGUEZ*** |
|---|---|

| Distribución de horas formativas | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Horas Semanales | | | | Horas Semestrales | | | Créditos Totales** |
| Presencial | | | | | | | |
| Teoría | Práctica | Viaje de Estudios | | Trabajo independiente | | Totales*** | |
| 3.0 | 1.5 | 0.0 | | 32 HORAS 2.25 h por semana | | 64 HORAS | 6 6.75 céditos |

| Nivel | | Carácter | | Tipo | | Modalidad | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Medio Superior | ( ) | Obligatoria | (X ) | Teórico | ( ) | Presencial | ( x ) |
| Licenciatura | ( x ) | Optativa | ( ) | Práctico | ( ) | Mixto | ( ) |
| Posgrado | ( ) | Electiva | ( ) | Teórico-Práctico | (X ) | En Línea | ( ) |

**Contextualización de la asignatura (módulo, disciplina, unidades de competencia):**

***Presentación de la asignatura o módulo, sus antecedentes, así como su relación con otras asignaturas y ruta sugerida.***

,

- ***Antecedentes, ubicación e importancia.***

  *Este curso tiene como antecedente el conocimiento del análisis de la comercialización de los productos agropecuarios en el mercado internacional, a partir de los tratados comerciales que México a firmado con diversas regiones y mercados del mundo es necesario conocer las barreras arancelarias y no arancelarias a que están sujetos los productos agropecuarios que comercializa México con el mundo,*

  *La importancia de este curso radica en la necesidad de comercializar productos agropecuarios con el exterior y de la importancia que las barreras no arancelarias relacionadas con calidad, seguridad alimentaria y cuidado al ambiente o sustentabilidad han significado en la actualidad en el Comercio Internacional. .*

- ***El resumen didáctico, incluyendo las estrategias de enseñanza y aprendizaje.***

  *En el curso de Calidad, Inocuidad y Sustentabilidad se aborda las directrices a nivel mundial sobre Calidad y Seguridad alimentaria y sustentabilidad, procesos que a partir de la globalización e integración económica, se convirtieron en temas centrales en el comercio internacional de productos agropecuarios dado el gran volumen de comercialización de estos productos y de la gran participación y exigencia de los países altamente desarrollados como principales demandantes de alimentos .Así como la sustentabilidad en los procesos productivos. Todo ello a través de la investigación que sobre los temas realicen los estudiantes, exposición del profesor de y temas fundamentales del curso*

- ***El enfoque de la asignatura:***

  *El curso se centra en el estudiante como actor principal en el proceso de enseñanza aprendizaje. Es decir son los estudiantes agentes activos en el desarrollo del curso, se lleva a cabo un proceso de investigación continua de los elementos esenciales de los temas que contiene este curso siempre con la asesoría dirección y orientación del profesor responsable. .El curso se basa en el constructivismo*

  ***La organización y estructura del curso**:*

  *El curso está estructurado por tres módulos, y es totalmente presencial.*

- ***La metodología a utilizar para el desarrollo del curso, tanto en la parte teórico, práctica***

  *Exposición del profesor del contenido fundamental del curso y de los conceptos esenciales de los temas de cada uno de las tres unidades de aprendizaje del programa.*

  *Investigación continua y sistemática de los estudiantes.*

  *Exposición frente a grupo de los estudiantes para desarrollar un tema.*

  *Realización de tres evaluaciones parciales: una evaluación por cada unidad de aprendizaje.*

  ***Falta agregar el modo de evaluación del curso.***

## II. Propósito y Competencia (s) académica (s) de la asignatura.

**PROPÓSITO (qué, cómo, para qué)**

Analizar la calidad, la inocuidad y la sustentabilidad de los productos agropecuarios en el contexto del mercado internacional así como las posibilidades y limitantes que estas barreras de tipo no arancelario representan en los productos agropecuarios de México en los principales mercados del mundo.

**Es un objetivo, no un propósito. Se recomienda reconstruir el propósito a través de las preguntas qué hacer, como hacer, y para qué hacer.**

A través de:

-Investigar los elementos y conceptos teóricos de la calidad en el comercio internacional.

-Identificar los requerimientos de inocuidad ó seguridad alimentaria que las diferente regiones ó países con los que México a firmado tratados comerciales, exigen con la finalidad de posibilitar la comercialización de los productos agropecuarios mexicanos, en el contexto internacional.

-Investigar y exponer temas sobre la importancia de la sustentabilidad

Todo lo anterior paraqué el estudiante logre desarrollar las competencias genéricas, profesionales y específicas.

**Los anteriores son el saber hacer, concretarlo en el propósito general de la asignatura**

**COMPETENCIAS GENÉRICAS (Máximo 3)**

1. Capacidad de abstracción; análisis síntesis (pensamiento lógico-científico).
2. Habilidades en el uso de las TIC´ s
3. Habilidad para trabajar en contextos internacionales.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES (Máximo 3)**

1. Conocer y mantenerse actualizado acerca de los organismos internacionales y sus directrices en materia de calidad, inocuidad y sustentabilidad.
2. Estar informado y actualizado en cuanto a los organismos y mecanismos internacionales, que tienen que ver en la calidad e inocuidad en el mercado alimentario mundial.
3. Analizar las tendencias a nivel mundial en materia de inocuidad, calidad y sustentabilidad.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Máximo 3)**

1. Analice los elementos esenciales de calidad e inocuidad en el mercado alimentario mundial.
2. Conozca directrices de organismos internacionales respecto a calidad e inocuidad

## III. Evidencias Generales de Desempeño

| Productos o evidencias Generales | Estrategias y Criterios Generales de Evaluación del Desempeño |
|---|---|
| *1. Ensayo y exposición frente a grupo.*<br>*2. Examen escrito.*<br>*3.Cuestionario* | *.*<br><br>*Las estrategias o métodos que se utilizan para la evaluación son: los portafolios de evidencias.*<br>*Las variables principales, a evaluar:*<br>• *de forma: Estructura, distribución de párrafos, cohesión, coherencia, adecuación, claridad, gramática, la organización, los tiempos de entrega, entre otros.*<br>• *de contenido (de fondo): calidad de la información, los objetivos, los recursos utilizados, las propuestas de soluciones, el cronograma, la puntualidad, la asistencia, las destrezas sociales, las contribuciones, las fuentes de información utilizadas, la creatividad, las conclusiones, la correcta utilización de citas y referencias bibliográficas, entre otras.* |

**Una vez, hecho las correcciones del cuadro general de evidencias de desempeño, se procede a seleccionar los productos a evaluar en cada unidad, indicándolos ya corregidos en el apartado correspondiente.***

**IV. Estructura Básica del programa** *(copiar y pegar el siguiente apartado las veces que se necesite, se proponen entre 4 y 7 Unidades)***.**

**Redistribuir las horas teoría y práctica correspondientes para cada una de las unidades, ya que las enunciadas excede el número de horas.**

**Se debe cubrir 48 horas teoría y 24 horas practica durante el semestre.**

**Falta indicar las actividades prácticas de cada unidad, mencionando el título de la práctica, propósito de la práctica y duración.**

| **UNIDAD DE APRENDIZAJE No 1** | *CALIDAD* |
|---|---|

| **Presencial** | | | **Trabajo independiente** | | **Totales*** ** | **Créditos**** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Teoría** | **Práctica** | | | | | |
| 32 | **16** | | **24** | | **36** | **3.0** |

| **Propósitos específicos de la Unidad de Aprendizaje:** |
|---|
| *Redacte en este apartado el (los) propósito (s)u objetico (s) de la Unidad de Aprendizaje.*<br>***Analizar los elementos esenciales y fundamentales de la calidad.***<br>***Que los alumnos logren capacidad de abstracción (análisis- síntesis) pensamiento lógico científico.***<br>***Que los alumnos conozcan las teorías sobre la calidad y su vinculación con la Gestión para que obtengan las bases teóricas y prácticas que les permita identificar a la inocuidad como parte de la calidad.*** |

| **Contenido de la Unidad de Aprendizaje** |
|---|

| Elementos de la Competencia | | |
|---|---|---|
| **Conocimientos** | **Habilidades** | **Actitudes y valores** |
| *Contar con el conocimiento sobre la calidad y su relación con la administración, de las principales teorías de la calidad y de la implantación de sistemas de calidad en la empresa.*<br><br>1. *Importancia de la Calidad y su relación con la Gestión.*<br>2. *Importancia de las teorías acerca de la calidad.*<br>3. *Importancia de los sistemas de calidad.*<br>4. *Algunos sistemas de calidad.*<br>5. *Importancia de la estandarización y de la normalización de los productos agroalimentarios.* | *El alumno debe saber hacer análisis y síntesis y lograr un pensamiento lógico científico.*<br>*El alumno debe ser capaz de manejar los elementos esenciales de las teorías y sistemas de calidad.*<br>*El alumno debe ser capaz de redactar un ensayo.*<br>*El alumno debe tener habilidades comunicativas para exponer frente a grupo.*<br><br>. | *El alumno debe ser proactivo en el proceso de investigación.*<br>*Y proactivo en su capacidad de análisis- síntesis y de pensamiento lógico científico.* |

| Materiales y recursos a utilizar | |
|---|---|
| **Didácticos** | **Tecnológicos, informáticos y de comunicación** |
| *Aula, biblioteca, material didáctico.* | *Computadora personal y cañón.* |

| | |
|---|---|
| **Estrategias de enseñanza** | **Actividades de aprendizaje** |
| *Actividades específicas de esta unidad que realizará el profesor, aprendizaje basado en conferencias magistrales vinculación con expertos, seminario por parte de estudiantes.* | *Actividades específicas de esta unidad que realizarán los estudiantes, tales como lecturas, tareas, ejercicios, resúmenes, reflexiones, críticas, presentaciones frente a grupo, informes, exposiciones de alumnos, investigación de temas, lecturas.* |
| **Evidencias de Desempeño** | |
| **Productos o evidencias de desempeño** | **Criterios de Evaluación del Desempeño** |
| *Estos dependen de la competencia u objetivos a evaluar en la unidad de aprendizaje, materia o modulo que se imparta. Evidencias:*<br>***1.*** *Tareas curriculares.*<br>*2. Un Ensayo*<br>*3. Una presentación en power point.*<br>***4.*** *Participación en conferencias.*<br>***5.*** *Presentación de los equipos frente al grupo.* | *Las estrategias o métodos que se utilizan para la evaluación son: los portafolios de evidencias, como el ensayo.*<br>*Las variables principales, a evaluar:*<br>• *de forma: Estructura, distribución de párrafos, cohesión, coherencia, adecuación, claridad, gramática, la organización, los tiempos de entrega, entre otros.*<br>• *de contenido (de fondo): calidad de la información, los objetivos, los recursos utilizados, las propuestas de soluciones, el cronograma, la puntualidad, la asistencia, las destrezas sociales, las contribuciones, las fuentes de información utilizadas, la creatividad, las conclusiones, la correcta utilización de citas y referencias bibliográfica.* |

| **UNIDAD DE APRENDIZAJE No 2** | *INOCUIDAD* |
|---|---|

| **Presencial** | | | **Trabajo independiente** | | **Totales*** ** | **Créditos**** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Teoría** | **Práctica** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | **8** | | **12** | | **36** | **1.5** |

**Propósitos específicos de la Unidad de Aprendizaje:**

*Redacte en este apartado el (los) propósito (s)u objetivo (s) de la Unidad de Aprendizaje.*

***Analizar la producción agroalimentaria y su relación con los organismos internacionales que regulan la inocuidad ó seguridad de los alimentos en el contexto del comercio internacional de los productos agropecuarios.***

***Que los alumnos logren capacidad y habilidad en el manejo de las TIC´s a través de la visita a portales de principales organismos internacionales que tienen que ver con la inocuidad alimentaria y actualización de información de estos sitios web.***

**Contenido de la Unidad de Aprendizaje**

**Elementos de la Competencia**

| Conocimientos | Habilidades | Actitudes y valores |
|---|---|---|
| *Contar con el conocimiento de la importancia de la inocuidad alimentaria y de los mecanismos y sistemas para lograrla a nivel nacional e internacional.*<br><br>*.1. Buenas Práctica Agrícolas.*<br>*2.Buenas Prácticas de Manufactura,*<br>*3. Sistema HACCP.*<br>*4 .Ley contra Bioterrorismo.* | ***El alumno debe saber hacer análisis y síntesis y lograr un pensamiento lógico científico**.*<br><br>*Proactivo en la comprensión de la exigencia del mercado internacional de inocuidad en productos alimentarios*<br><br>*Y proactivo en su capacidad habilidades en el manejo de los mecanismos y sistemas para la Inocuidad Alimentaria.*<br>*.* | *El alumno debe ser proactivo en la investigación.*<br><br>*El alumno debe ser proactivo en su capacidad de habilidades para gestionar inocuidad alimentaria en la empresa, con instituciones gubernamentales y en el marco internacional.* |

| | | |
|---|---|---|
| | | |

| **Materiales y recursos a utilizar** | |
|---|---|
| **Didácticos** | **Tecnológicos, informáticos y de comunicación** |
| *aula, pizarrón, bibliotecas, sala de lectura,* | *Computadora personal, cañón de salida* |
| **Estrategias de enseñanza** | **Actividades de aprendizaje** |
| *Actividades específicas de esta unidad que realizará el profesor, tales como presentaciones del profesor, aprendizaje del alumno a través de conferencias.* | *Actividades específicas de esta unidad que realizarán los estudiantes, tales como lecturas, tareas, ejercicios, resúmenes, reflexiones, críticas y lecturas.* |
| **Evidencias de Desempeño** | |
| **Productos o evidencias de desempeño** | **Criterios de Evaluación del Desempeño** |
| *Evidencias:*<br>1. *Tareas curriculares.*<br>2. *Un Examen escrito*<br>3. *Participación en eventos científicos.* | *Las estrategias o métodos que se utilizan para la evaluación son: los portafolios de evidencias, los exámenes.*<br>*Las variables principales, a evaluar:*<br>• *de forma: Estructura, distribución de párrafos, cohesión, coherencia, adecuación, claridad, gramática, la organización, los tiempos de entrega, entre otros.*<br>• *de contenido (de fondo): calidad de la información, los objetivos, los recursos utilizados, las propuestas de soluciones, el cronograma, la puntualidad, la asistencia, las destrezas sociales, las contribuciones, las fuentes de información utilizadas, la creatividad, las conclusiones, la correcta utilización de citas y referencias bibliográfica.* |

| **UNIDAD DE APRENDIZAJE No 3** | *LA SUSTENTABILIDAD ALIMENTARIA.* |
|---|---|

| Presencial | | | Trabajo independiente | | Totales*** | Créditos** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Teoría | Práctica | | | | | |
| 16 | **8** | | **12** | | **36** | **1.5** |

**Propósitos específicos de la Unidad de Aprendizaje:**

*Redacte en este apartado el (los) propósito (s)u objetico (s) de la Unidad de Aprendizaje*
***Identificar la importancia de la sustentabilidad en la comercialización internacional de los productos agropecuarios en los principales mercados del mundo.***

***Que los alumnos logren capacidad de análisis y de investigación de la sustentabilidad alimentaria en sus diferentes acepciones y en el contexto del mercado internacional alimentario.***

**Contenido de la Unidad de Aprendizaje**

**Elementos de la Competencia**

| Conocimientos | Habilidades | Actitudes y valores |
|---|---|---|
| *Contar con el conocimiento de la importancia de la sustentabilidad en el comercio internacional de productos agropecuarios*<br>*.1. Concepto de sustentabilidad y sus aplicaciones en la actualidad.*<br>*2. Importancia de la sustentabilidad en el comercio Internacional.*<br>*3. La sustentabilidad y el comercio agroalimentario.* | ***El alumno debe saber hacer análisis y síntesis y lograr un pensamiento lógico científico.***<br>***El alumno debe partir de lo general a lo particular y de lo particular a lo general como fase importante del análisis científico.***<br><br>. | *El alumno debe ser proactivo en la investigación.*<br><br>*Y proactivo en su capacidad de análisis científico.* |

| Materiales y recursos a utilizar | |
|---|---|
| **Didácticos** | **Tecnológicos, informáticos y de comunicación** |
| *aula, pizarrón, bibliotecas, sala de lectura,* | *Computadora personal,* |
| **Estrategias de enseñanza** | **Actividades de aprendizaje** |
| *Actividades específicas de esta unidad que realizará el profesor, tales como presentaciones, diálogos y discusión en mesas redondas, paneles, seminario por estudiantes* | *Actividades específicas de esta unidad que realizarán los estudiantes, tales como lecturas, tareas, y la presentación de cuestionarios por parte de los alumnos, resultado de investigación y temas de lecturas.* |
| **Evidencias de Desempeño** | |
| **Productos o evidencias de desempeño** | **Criterios de Evaluación del Desempeño** |
| *Evidencias:*<br>*1. Tareas curriculares.*<br>*2. Presentación de cuestionarios.* | *Las estrategias o métodos que se utilizan para la evaluación será un ensayo acerca del posicionamiento de un producto agropecuario mexicano en el mercado internacional.*<br>*Las variables principales, a evaluar:*<br>• *de forma: Estructura, distribución de párrafos, cohesión, coherencia, adecuación, claridad, gramática, la organización, los tiempos de entrega,*<br>• *de contenido (de fondo): calidad de la información, los objetivos, los recursos utilizados, las propuestas de soluciones, el cronograma, la puntualidad, la asistencia, las destrezas sociales, las contribuciones, las fuentes de información utilizadas, la creatividad, las conclusiones, la correcta utilización de citas y referencias bibliográfica.* |

## V. Perfil del facilitador y tutores.

| ***El perfil deseado del profesor y tutores que impartan esta asignatura debe ser:*** | |
|---|---|
| **Como facilitador** | **Como tutor** |
| *El profesor que se desempeñe como facilitador de un curso en la modalidad mixta o a distancia deberá:*<br><br>1. *Contar con la formación disciplinaria correspondiente que le permita desempeñarse satisfactoriamente en esta asignatura.*<br>2. *Contar con la formación pedagógica y de diseño en cursos en línea que le permita desarrollar adecuadamente esta actividad.*<br>3. *Participar en los programas básicos de formación y de capacitación permanente que permita su crecimiento como diseñador de contenido para cursos en línea.*<br>4. *Participar en proyectos de investigación relacionados con la educación a distancia.*<br><br>*Además tener experiencias previas en:*<br><br>1. *Diseño y desarrollo de cursos a distancia.*<br>2. *Diseño instruccional mediado por tecnologías.*<br>3. *La tutoría para estudiantes a distancia.*<br>4. *La evaluación en aprendizajes virtuales.*<br>5. *El uso de medios tecnológicos para la enseñanza y el aprendizaje.*<br>*El diseño y desarrollo de estrategias de enseñanza y aprendizaje*. | *El profesor que se desempeñe como tutor de un curso en la modalidad mixta o a distancia deberá:*<br><br>1. *Contar con la formación disciplinaria correspondiente que le permita desempeñarse satisfactoriamente en esta asignatura.*<br>2. *Contar con la formación pedagógica y de diseño en cursos en línea que le permita desarrollar adecuadamente esta actividad.*<br>3. *Participar en los programas básicos de formación y de capacitación*<br><br>*Además tener experiencias previas en:*<br><br>1. *El Diseño y desarrollo de cursos a distancia.*<br>2. *El Diseño instruccional mediado por tecnologías.*<br>3. *La tutoría para estudiantes a distancia.*<br>4. *La evaluación en aprendizajes virtuales.*<br>5. *El uso de medios tecnológicos para la enseñanza y el aprendizaje.*<br>*El diseño y desarrollo de estrategias de enseñanza y aprendizaje*. |

| | |
|---|---|
| | |

## VI. Evaluación y Acreditación.

| Elaboración y/o presentación de: | Periodo o fechas | Unidades de aprendizaje y temas que abarca | Ponderación (%) |
|---|---|---|---|
| *Unidad de aprendizaje 1* | *bimestral* | ***5 temas*** | |
| *Unidad de aprendizaje 2* | *bimestral* | ***4 temas*** | |
| *Unidad de aprendizaje 3* | *bimestral* | ***4 temas*** | |
| *Ensayo* | *semestral* | | ***33.33%*** |
| *Examen* | *semestral* | | ***33.33%*** |
| *Cuestionario* | *semestral* | | ***33.33%*** |
| ***TOTAL*** | | | ***%*** |

## VII. Bibliografía y Recursos Informáticos.

### Bibliografía Básica

✓ *Documento impreso:*


- **Kouru, Ishikawa. (1989).Introducción al control de calidad. Ed. Díaz de Santos**
- **Kouru, Ishikawa. (1984). ¿Qué es el control total de calidad?. Ed. Norma.**
- **Deming W. Eduards. Calidad Productividad y Competitividad. Ed. Díaz de Santos.**
- **Feigenbaum Armand V. (1994) Control Total de la Calidad. Ed. CECSA.**
- **Juran J. M. (1990) Juran y el liderazgo para la calidad. Ed. Díaz de Santos S. A.**
- **Masaaki Imai.(1990). KAISEN. La clave de la ventaja competitiva japonesa. Ed. CECSA.**
- **Hay Edward J. Justo a tiempo. (1992). Ed. Norma.**
- **Crosby Phillip B. La Calidad no cuesta.(1994).Ed. CECSA.**
- **Calva, Téllez José Luis et. al Sustentabilidad y desarrollo. (2007).Ed. Miguel Ángel Porrua.**

- **Fernández, Ricardo. La dimensión económica del desarrollo sostenible. (2011) Ed. Club Universitario.**
- **Pérez, Bustamante Laura. Los derechos de la Sustentabilidad. (2007). Ediciones Colihue SRL.**
- **Nebel J. Bernard, Wright T. Richard. Ciencias Ambientales. Ecología y desarrollo Sostenible Ed. Pearson Prentice Hall.**

✓ *Documento electrónico*:

- *HACCP. Hazard Analisys Critical Control Points.*
- *Kosher Sistema. Inocuidad alimentaria*

## Bibliografía Complementaria

*La bibliografía complementaria de la asignatura son los documentos que se utilizan para que el estudiante amplíe su conocimiento sobre la temática de estudio. Estos documentos pueden ser libros o capítulos específicos, artículos electrónicos, páginas web, tesis, entre otros.*

*La forma de escribir la referencia en los trabajos debe apegarse al Sistema de Citas y Referencias Bibliográficas Harvard - Asociación Americana de Psicología (Harvard-APA), tanto para documentos impresos como electrónicos.*

## Sitios de Internet

*Especificar los sitios de internet que podrán ser consultados en el curso, como pueden ser sitios de interés, bibliotecas digitales, repositorios de objetos de aprendizaje, blogs personales, foros de debate, etc.*

- **Inocuidad Alimentaria**
  **http://www.senasica.gob**
- **Ley contra Bioterrorismo**
  **http://www.fda.gov**
- **Seguridad alimentaria**

http://www.usda.gov

Bases de datos

*Utilice el formato apropiado al tipo de trabajo obtenido y agregue la fecha de recuperación del material más el nombre de la base de datos:*

- ***Balanza Comercial agropecuaria de México. consultado el prime r trimestre de 2013. En INEGI ó Banco de México .***

**FALTA ANEXAR LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DE CADA PRODUCTO O EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**

Nota:

Recuerde que el apartado IV debe repetirlo para cada una de las unidades de aprendizaje (subcompetencias) de la asignatura, módulo, disciplina o unidad de competencia.

## Aclaraciones:

* - Las horas virtuales se contabilizan de la misma manera que si fueran horas presenciales, solo que el aula es virtual.

** - Los créditos académicos se contabilizan utilizando lo establecido en la normatividad institucional: Por cada hora de clase presencial o virtual se le agrega 0.5 h de trabajo independiente.

Ejemplo: Una asignatura tiene 4 horas semanales, entonces se le agrega 2 horas (la mitad) de horas para el trabajo independiente, con un total de 6 créditos al semestre (64 horas de clases + 32 de trabajo independiente). Siempre se consideran 16 semanas de clases al semestre. Suponiendo que la unidad de aprendizaje No. 1 utilice 16 horas de clases

(presenciales, virtuales o ambas), se le agregan 8 de trabajo independiente, teniendo esa unidad 1.5 créditos. La suma de créditos y horas de cada unidad de aprendizaje debe coincidir con el total de la asignatura. El trabajo independiente siempre debe ser planificado por el docente y considerado como parte de las estrategias de aprendizaje para el estudiante.
Los créditos para las estancias profesionales y servicio social (480 horas) se calculan a razón de 50 horas = 1 crédito. Para más detalle utilice el sistema SATCA disponible en: http://www.anuies.mx/c_nacional/html/satca/SATCA.pdf

*** - Las horas totales solo se suman las horas de clases + las horas de trabajo independiente + las horas de viajes de estudio cortos, si fuera el caso.

**ANEXO A.**

**Competencias Genéricas. Proyecto Tuning América Latina**

1. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
2. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
3. Capacidad para organizar y planificar el tiempo.
4. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.
5. Responsabilidad social y compromiso ciudadano.
6. Capacidad de comunicación oral y escrita.
7. Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
8. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.
9. Capacidad de investigación.
10. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente.
11. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
12. Capacidad crítica y autocrítica.
13. Capacidad para actuar en nuevas situaciones.
14. Capacidad creativa.
15. Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.
16. Capacidad para tomar decisiones.

17. Capacidad de trabajo en equipo.
18. Habilidades interpersonales.
19. Capacidad de motivar y conducir hacia metas comunes.
20. Compromiso con la preservación del medio ambiente.
21. Compromiso con su medio socio-cultural.
22. Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad.
23. Habilidad para trabajar en contextos internacionales.
24. Habilidad para trabajar en forma autónoma.
25. Capacidad para formular y gestionar proyectos.
26. Compromiso ético.
27. Compromiso con la calidad.

**Tipos de habilidades**

1. Habilidades descriptivas: suponen, entre otros ejemplos, contar, resumir, enumerar, resaltar, describir narrar, esquematizar…

2. Habilidades analíticas: suponen clasificar, relacionar, cotejar, agrupar, analizar, comparar, contraponer, generalizar, medir…

3. Habilidades críticas: suponen tareas como evaluar, enjuiciar, justificar, apreciar, criticar, elegir, matizar, discutir, discernir…

4. Habilidades creativas: supone, entre otras posibles tareas, transformar, inventar, aplicar, imaginar, diseñar, detectar problemas, cambiar, redefinir, encontrar analogías diferentes, producir ideas originales…

**ANEXO B.**

| ACTITUDES: | HABILIDADES | VALORES |
|---|---|---|
| 1. Proactivo | 1. Comunicación | 1. Entusiasmo |
| 2. Independiente | 2. Negociación | 2. Voluntad |
| 3. Respetuoso | 3. Rechazo | 3. Iniciativa |
| 4. Tolerante | 4. Asertividad | 4. Solidaridad |
| 5. Compromiso institucional | 5. Relacionarse | 5. Percepción |
| 6. Innovación | 6. Cooperación | 6. Firmeza |
| 7. Optimismo | 7. Empatía | 7. Dignidad |
| 8. Altruismo | 8. Toma de perspectiva | 8. Sinceridad |
| 9. Interés | 9. Toma de decisiones | 9. Amabilidad |
| 10. Apoyo | 10. Solución de problemas | 10. Responsabilidad |
| 11. Entusiasta | 11. Comprensión de consecuencias | 11. Generosidad |
| 12. Abierto | 12. Determinación de soluciones y alternativas | 12. Honestidad |
| 13. Disponibilidad | 13. Pensamiento crítico | 13. Valentía |
| 14. Aceptación | 14. Análisis de influencia | 14. Discreción |
| 15. Dialogo | 15. Autopercepción | 15. Tenacidad |
| 16. Integración | 16. Autoevaluación | 16. Respeto |
| 17. Unificación | 17. Clarificación de valores | 17. Liderazgo |
| 18. Servicio | 18. capacidad de aprender por cuenta propia | 18. Fraternidad |
| 19. Mente abierta | 19. capacidad de análisis, síntesis y evaluación | 19. Constancia |
| 20. Cordialidad | 20. pensamiento crítico | 20. Rectitud |
| 21. Experimentación | 21. creatividad | 21. Sociabilidad |
| 22. Atención al entorno | 22. capacidad de identificar y resolver problemas | 22. Compromiso |
| 23. persistencia | 23. capacidad para tomar decisiones | 23. Creatividad |
| 24. responsable | 24. trabajo en equipo | 24. Colaboración |
| 25. actitud emprendedora | 25. alta capacidad de trabajo | 25. Disciplina |
| 26. cultura de trabajo | 26. cultura de calidad | 26. Verdad |
| 27. conciencia clara de las necesidades del país y de sus regiones | 27. uso eficiente de la informática y las telecomunicaciones | 27. Honradez |
| 28. compromiso con el desarrollo sostenible del país y de sus comunidades | 28. manejo del idioma inglés | 28. Equilibrio |
| 29. compromiso de actuar como agentes de cambio | 29. buena comunicación oral y escrita | 29. Justicia |
| 30. respeto a la dignidad de las personas y a sus deberes y derechos inherentes, tales como el derecho a la verdad, a la libertad y a la seguridad jurídica | | 30. Libertad |
| | | 31. Orden |
| | | 32. Objetividad |
| | | 33. Confianza |
| | | 34. Puntualidad |
| 31. respeto por la naturaleza | | 35. Prudencia |

| | | |
|---|---|---|
| 32. aprecio por la cultura<br>33. compromiso con el cuidado de su salud física<br>34. visión del entorno internacional | | 36. Sencillez<br>37. Sensibilidad<br>38. Voluntad<br>39. Servicio<br>40. Dialogo<br>41. Crítica constructiva<br>42. Superación<br>43. Lealtad<br>44. Empatía<br>45. Gratitud<br>46. Autodominio<br>47. Integridad<br>48. Respeto a si mismo<br>49. independencia |