

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Competencias del Perfil de Egreso del Programa Educativo	
Genéricas	Habilidades de investigación, cognitivas, capacidad de liderazgo y de organización.
Específicas	Desarrolla nuevas tecnologías para el procesamiento de los alimentos con base en la biotecnología y la ingeniería de procesos, con un compromiso social y actitud ética. Identifica y analiza normas en los productos biotecnológicos, promueve el desarrollo económico regional, nacional e internacional utilizando tecnologías acordes al desarrollo sustentable del entorno.
Competencias del área de conocimiento	Diseña y adapta nuevas tecnologías, con base en la biotecnología y la ingeniería de procesos, considerando el compromiso social con el desarrollo sustentable de su entorno y fortalece el desarrollo del sector alimentario, apegado a los lineamientos de alimentación, salud y medio ambiente.
Competencia de la Unidad de Aprendizaje	Evaluará proyectos de empresas, contando con las herramientas de un estudio de mercado, técnico, socioeconómico y financiero mismos que utilizará para justificar decisiones sobre la viabilidad del negocio

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	1.- Identificar y valorar las principales variables y factores que influyen en el comportamiento del entorno agropecuario del país.	<b>1.- Introducción</b> 1.1 Concepto de Agronegocios e Importancia de los 1.2 El entorno de los agronegocios en México 1.3 Marco legal y normativo de los Agronegocios 1.4 Componentes de un plan de negocios 1.5 Los sectores y ramas económicas del país 1.6. Crecimiento y desarrollo económico 1.7. El crecimiento del sector agropecuario <b>2.- Estudio de Mercado</b> 2.1 Selección de un método eficiente en la búsqueda de la información. 2.2 Obtención de la información y presentarla de manera fácil de entender aplicando herramientas de la	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Enquadro la dinámica del curso.</i></li> <li>• Presento y encuadra la dinámica del curso.</li> </ul> -Proporciono rúbrica -Aplicación de examen diagnóstico. -Proporciono Programa académico  -Conduzco clase magistral -Expongo por medio de lluvias de ideas y debate.	<i>Cuestionario diagnóstico.</i> Resuelvo cuestionario diagnóstico  <i>Uso de las TIC's</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reviso bibliografía de diversos autores</li> </ul> <i>Trabajo Colaborativo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecuto las prácticas de laboratorio según manual.</li> <li>• Participo de forma ordenada y</li> </ul>	Aula con aire acondicionado Proyector Pintarrón Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

	<p>informática. 2.3 Técnicas para realización de encuestas. 1.4 Obtener el tamaño de muestra con métodos estadísticos</p> <p><b>3.- Estudio Técnico</b> 3.1 El tamaño óptimo del negocio. 3.2 Métodos de localización por puntos y el Hexareg (Análisis hexagonal de una región). 3.3 Producción y rendimiento de un producto alimenticio. 3.4 Organización del recurso humano y su marco legal</p>	<p>-Propongo el trabajo colaborativo. -Defino conceptos con claridad.</p> <p><i>Trabajo Colaborativo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indico los lineamientos de comportamiento en laboratorio y actividades a desarrollar antes, durante y después de las prácticas de laboratorio.</li> <li>• Coordino las Prácticas de laboratorio</li> <li>• Daré seguimiento por classroom de google.</li> <li>• Evalúo el conocimiento</li> <li>• Asigno temas de exposición en ingles</li> </ul>	<p>respetuosa en la dinámica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escucho y tomo notas.</li> <li>• Contrastar la información.</li> <li>• Utilizaré classroom de google para ir entregando las actividades de trabajo.</li> <li>• Expongo temas</li> </ul>	
--	---	---	--	--

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
1.- Identificar y valorar las principales variables y factores que influyen en el comportamiento del entorno agropecuario del país.	-Comprender la realidad de las cadenas agroproductivas, como parte de un sistema integrado en el cual se relacionan e interactúan diferentes actores dentro de un entorno político, institucional y ambiental que influye sobre su desarrollo.	EXADES  Examen escrito por parte del profesor  Rubrica de exposición oral de temas  Rubrica de reporte de investigación	40 %  15 %  15%  30 %	50 %	1,2,3 y 4	Pizarrón Computador portátil Proyector Aplicación de Plataforma Classroom

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	2.-Adquirir conocimientos y aplicarlos en la solución de problemas encontrados en la empresa y/o negocio obteniendo beneficios para los empresarios, sin importar el tipo de industria	<b>3.- Estudio Socioeconómico</b> 3.1 Los costos totales y la inversión inicial. 3.2 El capital de trabajo. 3.3 Tasa de rendimiento mínima aceptable. 3.4 El punto de equilibrio <b>4.- Análisis Financiero</b> 4.1 Tabla de pago de la deuda. 4.2 Uso de la ley tributaria. 4.3. Balance general	Explico con claridad los contenidos. Facilito la participación. Desarrollo preguntas orientadoras. Organizo los seminarios y discusión de temas Daré seguimiento por classroom de google. Superviso prácticas de laboratorio Asigno tema de exposición Asigno tema para investigación Asigno exposición de artículo e ingles Evaluó el conocimiento	Escucho y tomo notas. Participo en los seminarios Elaboro diagrama de proceso Desarrolla prácticas de laboratorio Utilizaré classroom de google para entrega de tareas Expongo artículos y temas Realizo investigación	Aula con aire acondicionado Proyector Pintaron Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
2.-Adquirir conocimientos y aplicarlos en la solución de problemas encontrados en la empresa y/o negocio obteniendo beneficios para los empresarios, sin importar el tipo de industria	-Conocer el papel que desempeñan los distintos actores vinculados con una cadena, para que un producto llegue en condiciones competitivas al consumidor. -Valorar la importancia económica y social de la agroindustria rural, dentro de la cadena agroproductiva, como elemento dinamizador del desarrollo local	EXADES  Examen escrito por parte del profesor  Rubrica de exposición individual  Rubrica de investigaciones  Rubrica de reporte proyecto final	40 %  10 %  10%  10%  30 %	50 %	1,2,3 y 4	Pizarrón Computador portátil Proyector Aplicación de Plataforma Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

Bibliografía sugerida

**BÁSICA:**

- Orozco Mendoza, G. L., Arias Vargas, F. J., & Palacio Piedrahíta, J. C. (2017). *Agronegocios estudios de casos*. Medellín, Colombia: Universidad Pontificia Bolivariana.
- Guerra Aguilar, Guillermo. *Guía de mercadeo para el Administrador de Agronegocios*, (2008). México. Editorial Limusa S.A. de C.V. (<https://books.google.com.mx/books?id=60mFCXx4jzsC&lpg=PA15&ots=KNo5pZjgBb&dq=agronegocios&lr&hl=es&pg=PA13#v=onepage&q=agronegocios&f=false>)

**COMPLEMENTARIA:**

- Urbina, G. B. (2001). *Evaluación de Proyectos de Inversión*. México, D.F.: 7ma Ed. Mc-Graw Hill.
- González Muñoz, O., Bonilla Hernández, N. M., & Rivera Velázquez, J. E. (2012-2). Los agronegocios y su institucionalidad en México en el 2012. *Ciencia Administrativa - IIESCA*, 109-116. (<http://revistas.uv.mx/index.php/cadmiva/article/view/1700>)

Reportes por Sub-Competencia	Fecha de evaluación	Ponderación
Primera		50%
Segunda		50%

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Agronegocios</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Administración de la producción</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Ciencias económico administrativo</b>	<b>Sustantivo</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57		Si:	No: <b>X</b>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
<b>Ciencias Químico Biológicas</b>
Programa(s) Educativo(s):
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>

**Perfil del docente**

**ACADÉMICOS:** Ingeniero en Alimentos y/o Biotecnología con posgrado o doctorado a fin a la materia que se imparte, Licenciado en administración y Finanzas, contaduría pública, Finanzas y contaduría, Economista, ingeniero industrial, o en producción Lectura y comprensión del idioma inglés.

**PROFESIONALES:** Contar con experiencia profesional en su área de al menos de dos años como mínimo, manejo de programas de cómputo a fines al área, así como saber programar en algún lenguaje y manejo de computadora.

**DOCENTES:** Tener experiencia docente en unidades de aprendizaje del área de ciencias experimentales, Administración, Finanzas o en Mercadotecnia, o valuación de empresas y negocios en marcha , participación en cursos pedagógicos y disciplinares, conferencias y actividades que lo mantengan actualizado en los temas de la unidad de aprendizaje.

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	<b>MIA. Ing. Samuel I. Lee Gutiérrez</b>
Nombre y firma del Presidente de la Academia	<b>M en C. Judith Ruiz Hernández</b>
Nombre y firma del Secretario de la Academia	<b>M en C. María López Ramos</b>
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	<b>M. en C. Primavera García Pérez</b>
Nombre y firma del Secretario Académico	<b>IPA. Alicia García Cristiano</b>
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	<b>Mtra. María Guadalupe Maldonado Velázquez</b>
Fecha de elaboración:	<b>05 de Julio de 2018</b>
Fecha de revisión y responsable:	
Fecha de aprobación:	<b>R-DES-DEP-03</b>