

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

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

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	Desarrollar una propuesta de producto o servicio innovador, para emprender un negocio; dentro del marco normativo.

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	1. Evaluar la capacidad emprendedora, y analizar las ventajas económicas y sociales, de iniciar un negocio propio como opción financiera y parte del desarrollo profesional.	<b>1. Emprendedor</b> -El Emprendedor. -Emprendedor vs Empleado. -Perfil emprendedor. <b>2. Entorno de la micro y pequeña empresa</b> -Estructura de la micro y pequeña empresa como unidad económica y administrativa. -Importancia de la micro y pequeña empresa en el desarrollo social y económico de país. -Perfil emprendedor. <b>3. Identificación y evaluación de oportunidades de negocios</b> -Generación e identificación de la idea de negocio.	<b>Encuadro la dinámica del curso.</b> • Presento y encuadra la dinámica del curso. -Proporcione rúbrica -Aplicación de examen diagnóstico. -Proporcione Programa académico -Conduzco clase magistral -Expongo por medio de lluvias de ideas y debate. -Propongo el trabajo colaborativo. -Defino conceptos con claridad. <b>Trabajo Colaborativo</b> • Indico los lineamientos de	<b>Cuestionario diagnóstico.</b> Resuelvo cuestionario diagnóstico <b>Uso de las TIC's</b> • Reviso bibliografía de diversos autores <b>Trabajo Colaborativo</b> • Ejecuto las prácticas de laboratorio según manual. • Participo de forma ordenada y respetuosa en la dinámica. • Escucho y tomo notas. • Contrastar la información. • Utilizaré Classroom de Google	Aula con aire acondicionado Proyector Pintaron Laboratorio Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom de Google

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<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>-Evaluación de la Oportunidad de Negocio</p> <p><b>4. Construyendo el negocio</b></p> <p>-Descripción de la idea y visión del negocio seleccionado.</p> <p>-Mercado: Análisis de la demanda y Análisis de la oferta</p> <p>-Estrategias de mercadotecnia.</p>	<p>comportamiento en laboratorio y actividades a desarrollar antes, durante y después de las prácticas de laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordino las Prácticas de laboratorio</li> <li>• Daré seguimiento por classroom de google.</li> <li>• Evaluó el conocimiento</li> <li>• Asigno temas de exposición en ingles</li> <li>• Asesoría y supervisión de los casos prácticos</li> <li>• Señalo la realización de actividades establecidas en el Manual del Estudiante.</li> <li>• Establezco Conclusiones y retroalimentación del trabajo</li> </ul>	<p>para ir entregando las actividades de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expongo temas</li> <li>• Realizar los ejercicios establecidos en el Manual del Estudiante</li> <li>• Desarrollo y exposición de casos prácticos</li> <li>• Elaboro el informe empresarial</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</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>

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
1. Evaluar la capacidad emprendedora, y analizar las ventajas económicas y sociales, de iniciar un negocio propio como opción financiera y parte del desarrollo profesional.	Identificar y evaluar la oportunidad de un negocio Describo la idea del negocio Realizo análisis de la oferta y la demanda Describo las estrategias de negocio	EXADES  Examen escrito por parte del profesor  Rubrica de exposición oral de temas  Rubrica de reporte de practica por escrito de las prácticas de laboratorio	40 %  15 %  15%  30 %	50 %	1,2 y 3	Pizarrón Proyector Computador portátil Aplicación de Plataforma Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</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>

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	2.- Elaborar y presentar un perfil de negocios, para generar proyectos factibles, dentro del marco normativo.	<b>1. Desarrollo del plan de negocios</b> -Desarrollo del negocio Localización y distribución de la planta Procesos de producción del bien o servicio Tecnología, equipamiento y capacidad instalada Programa de producción Materia prima y proveedores Diseño y elaboración del prototipo del bien o servicio. -Organización y dirección Constitución jurídica Organización: organigrama y personal <b>2. Proyecto financiero, financiamiento, evaluación de la rentabilidad.</b> -Estudio financiero Plan de inversión y selección de la estructura óptima de financiamiento Flujo de efectivo proyectado Estados financieros proforma -Métodos de evaluación financiera Periodo de recuperación descontado Valor presente neto y TIR <b>3. Perfil de negocios.</b>	<b>Enquadro la dinámica del curso.</b> Explico con claridad los contenidos. Facilito la participación. Desarrollo preguntas orientadoras. Organizo los seminarios y discusión de temas Daré seguimiento por Classroom de Google. Entrego rubrica de exposición individual, investigación y Superviso prácticas de laboratorio Asigno tema de exposición Asigno tema para investigación Asigno exposición de articulo e ingles Evalúo el conocimiento Asesor y oriento al	<b>Trabajo colaborativo</b> 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 Genero el diálogo para trabajar cooperativamente Elaboro el perfil de negocios y exponer si se requiere Elaborar un informe empresarial y exponer si se requiere	Aula con aire acondicionado Proyector Pintaron Laboratorio Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</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>

		-Integración del documento Resumen ejecutivo Antecedentes Estudios: Mercado, Técnico, Financiamiento, Financiero, Evaluación -Feria Emprendedora	estudiante en el proceso de elaboración de su perfil de negocios y en la presentación de su proyecto en la Feria Emprendedora.		
--	--	---	---	--	--

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	<b>X</b>

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.- Elaborar y presentar un perfil de negocios, para generar proyectos factibles, dentro del marco normativo.	Identificará las ventajas competitivas de su empresa, que les permitirá formalizar la empresa.	EXADES  Examen escrito por parte del profesor  Rubrica de exposición oral de temas  Rubrica de investigaciones  Rubrica de reporte del proyecto presentado en la Feria Emprendedora	40 %  15 %  15%  10%  20 %	50 %	1,2 y 3	Pizarrón Cañón Computador portátil Proyector Aplicación de Plataforma Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</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**

1. Manual del Alumno “Taller de emprendedores”
2. Material multimedia disponible en fca.uacam.mx

**COMPLEMENTARIA**

1. ALCARAZ RODRÍGUEZ, RAFAEL. *El emprendedor de éxito: guía de planes de negocios*. México. 2001. McGraw Hill.
2. Kotler, Philip y Armstrong, Gary; *Fundamentos de Marketing*; 7a Edición; Ed. Pearson Prentice Hall.
3. ANZOLA ROJAS, SÉRVULO. *La actitud emprendedora: espíritu que enfrenta los retos del futuro*. México. 1996. McGraw Hill.

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

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

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. 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, tecnología de conservación de alimentos, inocuidad alimentaria, en los temas tecnologías del empleo de conservadores químicos y biológicos, microbiología de alimentos el uso de tecnologías emergentes para garantizar la calidad de los productos, relacionada en el área de Administración, , participación en cursos pedagógicos y disciplinares, conferencias y actividades que lo mantengan actualizado en los temas de la unidad de aprendizaje.



## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
<b>Taller de Emprendedores</b>			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: <b>Ingeniería económica</b>			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: <b>Formulación y evaluación de proyectos</b>			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
<b>Ingeniero en Alimentos y Biotecnología</b>			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
<b>Otros cursos</b>	<b>Integral</b>	<b>Obligatoria</b>	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

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

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	MIA. Ing. Samuel I. Lee Gutiérrez, M. en C. Judith Ruiz Hernández, y M. en C. María del C. López Ramos
Nombre y firma del Presidente de la Academia	M en C. Judith Ruiz Hernández
Nombre y firma del Secretario de la Academia	M en C. María López Ramos
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	M. en C. Primavera García Pérez
Nombre y firma del Secretario Académico	IPA. Alicia García Cristiano
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	Mtra. María Guadalupe Maldonado Velázquez
Fecha de elaboración:	25 de Junio de 2018
Fecha de revisión y responsable:	
Fecha de aprobación:	