CARTA DESCRIPTIVA: DESARROLLO EMPRESARIAL

I. Identificadores de la asignatura

Clave: ADM311905 Créditos: 07

Materia: DESARROLLO EMPRESARIAL

Departamento: CIENCIAS DE LA SALUD

Instituto: ICB Modalidad: PRESENCIAL

Carrera: NUTRICIÓN

Nivel: AVANZADO Carácter: OBLIGATORIO

Horas: 80 HORAS 32 HORAS 48 HORAS Tipo: TALLER

TOTALES TEORÍA PRACTICA

II. Ubicación

Antecedente: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Clave: BAS120996

Consecuente:

III. Antecedentes

Conocimientos: Conocimiento de los campos laborales de la licenciatura en nutrición.

Habilidades: Conocimiento de los distintos problemas de desarrollo empresarial en los campos de la nutrición. Capacidad para analizar y solucionar problemas relacionados con la nutrición.

Actitudes y valores: Disciplina, puntualidad, crítica constructiva y disposición para trabajar en equipo.

IV. Propósitos generales

La implementación de esta asignatura en el plan de estudios permitirá que el egresado desarrolle destrezas y habilidades empresariales y administrativas para su desempeño en los diferentes campos profesionales del nutriólogo.

V. Compromisos formativos

Conocimientos: Desarrollar la capacidad empresarial en el alumno para su desempeño en los diferentes campos profesionales del nutriólogo.

Habilidades: Desarrollar habilidades para manejo de recursos, resolución de conflictos y evaluación de acciones.

De investigación:

Actitud y valores:

Se fomentara la capacidad de crítica auto constructiva podrá solucionar problemas relacionados con el desempeño en los diversos campos del nutriólogo

Profesional:

VI. Condiciones de operación

Espacio: Aula y empresas

Laboratorio: Practicas

Mobiliario: Unidades de trabajo mesa bancos

Población: Numero deseable: 45

Material de uso frecuente: Rota folio, retroproyector proyector de diapositivas, canon y

pizarrón.

Condiciones especiales:

Tema	Contenidos	Actividades
1. GERENCIA DE LA NUTRICIÓN	8.1 Conceptualización 8.2 Evaluación de proyectos 8.3 Desarrollo organizacional 8.4 Liderazgo 8.5 Solución de problemas 8.6 Toma de decisiones 8.7 Capacidad de Gestión. 8.8 Relaciones humanas 8.9 Solución de conflictos 8.10 Maximización del Potencial de los Empleados: - Desarrollo de los Gerentes. - Motivación y satisfacción en el trabajo.	Exposición del maestro y discusión en equipos y el grupo en general
2. RECURSOS HUMANOS	2.1 Liderazgo en el campo de la nutrición	

	 2.2 Dimensiones internacionales de la nutrición 2.3 Historia y dinámica del desarrollo de la nutrición en países desarrollados y subdesarrollados. 2.4 Principios de gestión y financiamiento de intervenciones en nutrición 2.5 Instancias nacionales e internacionales relacionadas con la nutrición. 	Exposición del maestro y discusión en equipos y el grupo en general
 3. PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN. 4. MERCADO DE LOS PROGRAMAS DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN 		Exposición del maestro y discusión en equipos y el grupo en general
 5. MANEJO DE INFORMACIÓN EN LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN 6. MANEJO DE RECURSOS EN LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN 	6.1 Costo - beneficio de las intervenciones6.2 Manejo de personal	Exposición del maestro y discusión en equipos y el grupo en general
7. EQUIPOS DE TRABAJO EN	7.1 Perfil del nutriólogo7.2 Interacción con el equipo de salud7.3 Interacción con otros profesionales	

NUTRICIÓN	7.4 Implementación de redes de trabajo	Exposición
	(Networking)	del maestro
		y discusión
		en equipos
		y el grupo
		en general
8. EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN PARA OTROS PROFESIONISTAS		

VIII. Metodología y estrategias didácticas

1. Metodología Institucional:

El Modelo Pedagógico propuesto para el nuevo Plan de Estudios se fundamenta en el constructivismo y su implementación en el Programa académico de Nutrición, este modelo se basa en el principio que lleva a concebir el aprendizaje como un proceso de construcción del conocimiento, y la enseñanza como una ayuda a este proceso de construcción, este modelo considera un proceso de construcción de significados y atribuciones cuya responsabilidad última corresponde al alumno apoyado por una estrategia general que se rige por el principio de ajuste de la ayuda pedagógica, esto es que todos los aprendizajes se basen en las necesidades y en los intereses de los estudiantes.

En la elaboración de las cartas descriptivas se siguió un formato preestablecido en el cual se integro la tendencia constructivista, dándoles pertinencia en el aprendizaje y articulando los contenidos con la seriación de las asignaturas.

En estas cartas los objetivos del aprendizaje se enfocan al diseño de la planificación de la enseñanza, que observa cuatro dimensiones: los contenidos a enseñar, los métodos de enseñanza, la secuencia de los contenidos y la organización social de las actividades del aprendizaje.

En este modelo el rol del docente es orientar o guiar, su misión es engarzar los procesos de construcción del conocimiento de los alumnos con los significados colectivos culturalmente organizados. Deja de ser la figura que controla el grado de aprendizaje y solo lo encausa.

Para lograr lo anterior se considera lo siguiente:

- · Al alumno como la parte principal del proceso académico
- · El alumno como un ente capaz de analizar y de responder a los problemas que suceden en la sociedad
- · Preparar al alumno para que sea capaz de crear sus propios fines y resolver los

- problemas afines a la Nutrición.
- · El papel activo del alumno como constructor (y reconstructor) de su conocimiento
- · Al docente como guía, asesor o facilitador.
- · El docente encausara al alumno a construir su propio conocimiento.
- El Papel activo del docente como coordinador de los procesos y como "investigador en el aula".
- a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel).Consultando fuentes bibliográficas, hemerográficas y "on line".
 - b) Elaboración de 2 reportes de lectura de artículos actuales y Relevantes a la materia en lengua inglesa.

Metodología y estrategias recomendadas para el curso:

A. <u>Exposiciones</u>: Docente
B. <u>Investigación:</u> Documental
C. <u>Discusión:</u> Problemas

D. <u>Proyecto:</u> E. Talleres:

F. Laboratorio: Practica demostrativa

G. Prácticas: "In situ" H. Otro, especifiqué:

IX. Criterios de evaluación y acreditación

- a) Institucionales de acreditación:
- Acreditación mínima de 80 % de las clases programadas.
- Entrega oportuna de trabajos
- Pago de derechos
- Calificación ordinaria mínima de 7.0
- Permite exámen de título:

b) Evaluación del curso

Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales 25 %

Prácticas 40 %

Investigación %

Prácticas de laboratorio %

Practicas de campo %

Participación	10 %	
Examen final	25 %	
Memoria de clase	%	
Total	100 %	

X. Bibliografía

- 1. Díaz, Estrada, García, Rodríguez., "El Trabajo en equipo. Productividad y calidad de vida en el trabajo". SIFESA. México 1998.
- 2. Gilmore, Carol y De Morales, Humberto., "Manual de gerencia de la calidad" edit. OPS. Washinton 1996.
- 3. *Kaufman Mildred., "Nutrition and Public Health. A handbook for Developing Programs and Services" 1a. edición. Aspen Publication. E.U.A. 1990.
- 4. *Mc Mahon, Barton y Piot., "Guia para la gestión de la atención primaria de salud"OPS 1997.
- 5. Thomsett, Michael., "Las Reuniones de Trabajo" reimpresión. Edit. Norma. 1991.

Hemerografía:

- Boletín de la Oficina Panamericana de la Salud Pública.
- *Neil Baum., "Mercadotecnia en su práctica médica " Aspen Publishers, Inc Gaithersburg, Maryland 1992. Tomo I, II y III.
- Salud Pública de México. Instituto Nacional de Salud Pública.
- The Jornal of Health Administration Education. Association of University Programs inc Health Administration.

X. Perfil deseable del docente

- a) Grado académico: Maestría o doctorado
- b) Área: Administración de empresas
- c) Experiencia: en investigación y docencia de por lo menos tres años en Nutrición

XI. Institucionalización

Responsable del departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas

Coordinador/a del programa: M.D.B Gabriel Medrano Donlucas

Fecha de rediseño: septiembre 2011

Rediseñó: Mtra. Paulina Calderón Márquez