

PLAN PROGRAMA PROYECTO

FECHA DE RECEPCIÓN:	DÍA 24	MES 01	AÑO 2023	FECHA DE APROBACIÓN:	DÍA 04	MES 05	AÑO 2023	CLAVE DE APROBACIÓN DCBSL.75.04.23.7 Número de Sesión: 159-(04.23)
---------------------	-----------	-----------	-------------	----------------------	-----------	-----------	-------------	--

ADSCRIPCIÓN

UNIDAD Lerma	DIVISIÓN, DIRECCIÓN O COORDINACIÓN Ciencias Biológicas y de la Salud	DEPARTAMENTO O SECCIÓN Ciencias de la alimentación
-----------------	---	---

INSTITUCIÓN RECEPTORA DE LOS PRESTADORES (AS)

NOMBRE: Universidad Autonoma Metropolitana, Unidad Lerma	1		
CALLE Y NÚMERO: Av. De las Garzas 10	COLONIA: El panteón	DELEGACIÓN O MUNICIPIO: Lerma de Villada	CÓDIGO POSTAL: 52005
ENTIDAD FEDERATIVA: Estado de Mexico			
PÁGINA WEB: http://www.ler.uam.mx/		TELÉFONO:	e-mail: m.diaz@correo.ler.uam.mx

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Elaboración de manuales de calidad e inocuidad para la producción de alimentos artesanales.	2
JUSTIFICACIÓN: La alimentación es el proceso en el cual el ser humano adquiere y consume los alimentos que le suministre los nutrientes necesarios para realizar sus funciones metabólicas vitales, obtención de energía y su desarrollo. En el proceso de la alimentación, el comer pone en juego variables como la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y productores agropecuarios, pesqueros y acuícolas (Muchnik,2006). Los alimentos disponibles para consumo humano deben ser de calidad. La calidad es una variable compuesta por distintos enfoques, ya sea como: (i) calidad higiénica, que garantiza que el producto está exento de cualquier tipo de contaminación que ponga en riesgo la salud de consumidores, (ii) calidad nutricional, con énfasis a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, lípidos), (iii) calidad organoléptica, referida a la identificación sensorial del alimento (sabor, textura, aroma), (iv) calidad simbólica, referida al valor cultural e identitario. Podríamos incluir una «calidad medioambiental», referida al impacto del producto sobre el medio y, en ciertos casos, una «calidad de uso», referida a la facilidad de utilización del producto (envases y formas de uso) (Muchnik,2006).	

OBJETIVOS:	4
Generar recursos humanos especializados en la producción de alimentos artesanales de calidad e inocuidad a fin de contribuir y promover la producción de estos alimentos, economía, hábitos alimentarios, calidad de vida y soberanía alimentaria de México.	
Objetivo Específicos	
1.- Buscar, recopilar, seleccionar y analizar información científico-tecnológica referente a la producción de alimentos artesanales en la república mexicana.	

TIPO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

INTERDISCIPLINARIO	SI	X NO	5
--------------------	----	------	---

ALCANCE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL 6	SECTOR BENEFICIADO	ÁREA 7
<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/> REGIONAL <input checked="" type="checkbox"/> ESTATAL <input type="checkbox"/> LOCAL	<input checked="" type="checkbox"/> EDUCATIVO <input checked="" type="checkbox"/> PRODUCTIVO <input checked="" type="checkbox"/> PÚBLICO <input type="checkbox"/> SOCIAL	<input checked="" type="checkbox"/> RURAL <input type="checkbox"/> URBANA

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL 8	UBICACIÓN DEL PRESTADOR (A) 9
LUGAR: UAM-Lerma	<input checked="" type="checkbox"/> OFICINA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input checked="" type="checkbox"/> CAMPO
DÍAS: Lunes a viernes <input type="checkbox"/> MATUTINO <input checked="" type="checkbox"/> MIXTO	<input checked="" type="checkbox"/> ZONA RURAL <input checked="" type="checkbox"/> ZONA URBANA
HORARIO: 8:00 a 19:00h <input type="checkbox"/> VESPERTINO <input type="checkbox"/> FIN DE SEMANA	

DURACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO 10	CONVENIO INSTITUCIONAL 11
<input type="checkbox"/> UN AÑO <input type="checkbox"/> DOS AÑOS <input checked="" type="checkbox"/> TRES AÑOS	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> UAM <input type="checkbox"/> UNIDAD <input type="checkbox"/> DIVISIÓN

ETAPAS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

1.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos destinados a la alimentación humana. 2.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México. 3.- Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano. 4.- Desarrollo de conclusiones parciales o finales de resultados obtenidos y recomendaciones. 5.- Elaboración y entrega de informe parcial y final de actividades, así como manual elaborado a asesor de servicio social.	12	DURACIÓN DE CADA ETAPA 13
		480 HORAS, 4 HORAS DIARIAS POR ALUMNO

LICENCIATURAS Y NÚMERO DE PRESTADORES (AS) REQUERIDOS EN EL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO:
UNIDAD LERMA

14

DIVISIÓN DE CIENCIAS BÁSICAS E INGENIERÍA

Lic. en Ing. en Recursos Hídricos
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Computación y Telecomunicaciones
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA
NUM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

Lic. en Biología Ambiental
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos
NUM. DE APRESTADORES(AS)

Lic. en Psicología Biomédica
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA
NUM. DE PRESTADORES(AS)

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Lic. en Arte y Comunicación Digitales
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Políticas Públicas
NUM. DE PRESTADORES(AS)

Lic. en Educación y Tecnologías Digitales
NUM. DE PRESTADORES(AS)

CUALQUIER CARRERA
NUM. DE PRESTADORES(AS)

EL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO SE ENFOCA AL APOYO DE: 15

- ADMINISTRACIÓN
- COMUNIDAD
- DOCENCIA
- EXTENSIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA
- INVESTIGACIÓN

OTRA ESPECIFIQUE

- ABASTO Y COMERCIALIZACIÓN
- ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
- AGRICULTURA Y DESARROLLO AGROPECUARIO
- ASENTAMIENTOS INDÍGENAS
- ATENCIÓN A LA JUVENTUD
- CAPACITACIÓN
- COMUNICACIONES Y TRANSPORTES
- CULTURA Y RECREACIÓN
- DEMOGRAFÍA
- DEPORTE
- DERECHOS HUMANOS

ACTIVIDADES ORIENTADAS AL DESARROLLO DE:

16

- DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO
- DESARROLLO INDUSTRIAL
- DESARROLLO SUSTENTABLE
- EDUCACIÓN
- EQUIDAD DE GÉNERO
- FINANZAS
- FORTALECIMIENTO DELEGACIONAL O MUNICIPAL
- GRUPOS VULNERABLES
- IDENTIDAD CULTURAL
- JUSTICIA, PROTECCIÓN CIVIL Y SEGURIDAD PÚBLICA

- MEDIO AMBIENTE Y ECOLOGÍA
- MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- MICRORREGIONES
- MIPYMES
- PESCA
- POLÍTICA, PLANEACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL
- PRODUCCIÓN
- SALUD
- TURISMO
- URBANIZACIÓN
- VIVIENDA
- OTRA ESPECIFIQUE

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA

17

- 1.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a temáticas de calidad e inocuidad en la producción de alimentos, calidad e inocuidad.
- 2.- Revisión bibliográfica de información técnico-científica referente a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales en México.
- 3.- Desarrollar manuales enfocados a la calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales destinados al consumo humano.
- 4.- Desarrollo de conclusiones parciales o finales de resultados obtenidos y recomendaciones.
- 5.- Elaboración y entrega de informe parcial y final de actividades, así como manual elaborado a asesor de servicio social.

Formativas

Búsqueda, selección, recopilación, análisis de información técnico-científica en la producción de alimentos de calidad e inocuidad y aplicación de conocimiento científico-técnico adquirido para desarrollar manuales de calidad e inocuidad en la producción de alimentos artesanales dirigidos al sector comunitario, académica y/o productores de alimentos artesanales destinados al consumo humano.

Retributivas

Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en la comunidad, sector académico y productores para la generación y promoción de alimentos artesanales de calidad destinados al consumo humano.

Sociales

Transmitir y/o aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos en la producción, calidad e inocuidad de alimentos artesanales en el sector comunitario, académico y productores para la generación y promoción de alimentos artesanales de calidad destinados al consumo humano.

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA

m M
10 55
N 9

DESCRIBA LAS ACTIVIDADES EN LAS QUE APOYARÁN LOS PRESTADORES (AS) POR CARRERA SOLICITADA

RECURSOS NECESARIOS Y DISPONIBLES PARA LA EJECUCION DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

18

Equipo básico de cómputo. Acceso a internet.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

APOYOS Y ESTÍMULOS A LOS PRESTADORES (AS) DE SERVICIO SOCIAL

APOYO EN LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO TERMINAL O TESIS

MATERIALES Y EQUIPO

ASESORÍA

VIÁTICOS

CURSOS Y CAPACITACIÓN

APOYO ECONÓMICO

19

SI CANTIDAD MENSUAL: \$ _____

NO INDIQUE POR CUANTOS MESES: _____

OTROS APOYOS (ESPECIFIQUE):

NOMBRE Y CARGO DEL ASESOR (A) RESPONSABLE Y CORRESPONSABLES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

20

NOMBRE(S):	CARGO:	TELÉFONO:	e-mail:	No. Económico
Mayra Diaz Ramirez	Profesor titular C	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.mx	39145
Armando Rayas Amor	Profesor titular C	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.mx	39901
Alejandro De Jesus Cortes Sanchez	Investigador por Mexico-CONACYT UAML	5518530966	aj_cortes@correo.ler.uam.r	900067
María Belem Arce Vázquez	Profesor Asociado D	5545113918	m.arce@correo.ler.uam.mx	34204
Miriam Fabiola Fabela Morón	Profesor Asociado D	5513652335	mf.fabela@correo.ler.uam.mx	43151

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

21

(CUMPLIMIENTO DE OBJETIVO, No. DE BENEFICIARIOS, IMPACTO ACADÉMICO, IMPACTO SOCIAL, OTROS ESPECIFIQUE)

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada prestadora y/o prestador de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades con aprobación de profesor o profesora responsable registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN A PRESTADORES (AS)

22

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada prestador o prestadora de servicio social se cumplan en tiempo y forma acorde al cronograma de actividades y aprobación de profesor o profesora responsable registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional.
2. Aprobación de reporte final de acuerdo con el Reglamento de Servicio Social a nivel Licenciatura (RSS) de la UAM y los Lineamientos de Servicio Social de la División.

OBSERVACIONES

23

Asesor (a) de la institución receptora

Nombre(s), firma y sello

Director (a) Divisional

Nombre(s), firma y sello

Asesor (a) de la UAM

[Redacted Signature]

Dr. Mayra Diaz Ramirez

[Redacted Signature]

Dr. Amargo Rayas Amor

[Redacted Signature]

Dr. Alejandro De Jesús Cortés Sanchez

[Redacted Signature] [Redacted Signature]

Dra. María Belen Arce Vázquez Dra. Miriam F. Fabela Morón

Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO			25
APROBADO <input checked="" type="checkbox"/>	COLEGIO ACADÉMICO <input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES Se permite el cupo de 10 personas prestadoras anualmente por tres años (30 en total)	
NO APROBADO <input type="checkbox"/>	CONSEJO ACADÉMICO <input type="checkbox"/>		
	CONSEJO DIVISIONAL <input checked="" type="checkbox"/>		

EL FORMATO DEBE SER LLENADO DE FORMA ELECTRÓNICA O A MÁQUINA, Y DEBERÁ SER ACOMPAÑADO POR LA SOLICITUD CORRESPONDIENTE EN PAPEL MEMBRETADO, FIRMADO Y SELLADO. EN CASO DE QUE LOS ESPACIOS SEAN INSUFICIENTES, FAVOR DE AGREGAR LA INFORMACIÓN EN UNA HOJA ANEXA SEGUN EL CASO. SE RECOMIENDA USAR ADOBE READER 9.0 O SUPERIOR.