



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

Unidad Lerma

REGISTRO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL

Rev. 03

PLAN PROGRAMA PROYECTO

FECHA DE RECEPCIÓN:	DÍA 03	MES 03	AÑO 2023	FECHA DE APROBACIÓN:	DÍA 04	MES 05	AÑO 2023	CLAVE DE APROBACIÓN DCBS.060.17.22.4
								Número de Sesión: 159-(04.23)

ADSCRIPCIÓN

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

INSTITUCIÓN RECEPTORA DE LOS PRESTADORES (AS)

NOMBRE: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Lerma 1			
CALLE Y NÚMERO: Av de las Garzas No. 10	COLONIA: El panteón	DELEGACIÓN O MUNICIPIO: Lerma de Villada	CÓDIGO POSTAL: 52005
ENTIDAD FEDERATIVA: Estado de México			
PÁGINA WEB: http://www.ler.uam.mx/		TELÉFONO:	e-mail: m.diaz@correo.ler.uam.mx

DATOS GENERALES DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

NOMBRE: Capacitación sobre la implementación y mejora de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria a pequeños productores de alimentos 2
--

JUSTIFICACIÓN: **3**

La producción de alimentos no inocuos genera diferentes problemas de salud en el mundo ya que existen alrededor de 200 enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que provocan la muerte de aproximadamente 1,8 millones de personas anualmente. En el 2007 la OMS estableció el derecho a las personas a tener acceso a la alimentación y nutrición, reconociendo además la función fundamental del cuidado de la inocuidad de los alimentos para proteger a los consumidores. En México, hay una gran variedad de alimentos que se elaboran por pequeños productores (negocios locales, alimentos artesanales) que carecen del conocimiento básico sobre inocuidad alimentaria. La implementación y mejora de sistemas de gestión en inocuidad es un trabajo preventivo que minimiza, controla y elimina, los peligros y riesgos que puedan afectar la salud del consumidor en toda la cadena de producción de alimentos. En este sentido, es esencial que se generen cursos de capacitación para productores que no puedan de otra manera adquirir el conocimiento necesario para aplicar las normas de inocuidad alimentaria y con ello, además de, fortalecer su negocio, cuidar la salud del consumidor.

OBJETIVOS: **4**

- Diseñar el programa de contenidos y actividades en inocuidad para pequeños productores por producto/alimento
- Diseñar y elaborar material (presentaciones, folletos, carteles, infografías, hojas de trabajo) para la impartición de cursos sobre inocuidad para pequeños productores de diferentes sectores por producto/alimento
- Impartir los cursos de inocuidad a pequeños productores por producto/alimento
- Evaluar la repercusión de la capacitación en la producción de alimentos inocuos por producto/alimento

TIPO DE PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL **5**

INTERDISCIPLINARIO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

ALCANCE DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO DE SERVICIO SOCIAL **6** SECTOR BENEFICIADO **7**

<input type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> REGIONAL <input checked="" type="checkbox"/> ESTATAL <input type="checkbox"/> LOCAL	<input type="checkbox"/> EDUCATIVO <input checked="" type="checkbox"/> PRODUCTIVO <input type="checkbox"/> PÚBLICO <input type="checkbox"/> SOCIAL	ÁREA 7 <input checked="" type="checkbox"/> RURAL <input checked="" type="checkbox"/> URBANA
--	--	--

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO SOCIAL **8** UBICACIÓN DEL PRESTADOR (A) **9**

LUGAR: Establecimientos de productores de alimentos / UAM Lerma	<input type="checkbox"/> OFICINA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input checked="" type="checkbox"/> CAMPO <input checked="" type="checkbox"/> ZONA RURAL <input checked="" type="checkbox"/> ZONA URBANA
DÍAS: Lunes-Viernes <input type="checkbox"/> MATUTINO <input checked="" type="checkbox"/> MIXTO	
HORARIO: 8:00-19:00 <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 **12** DURACIÓN DE CADA ETAPA **13**

<ol style="list-style-type: none"> Diseñar el programa de contenidos y actividades en inocuidad para pequeños productores. Diseñar y elaborar material (presentaciones, folletos, carteles, infografías, hojas de trabajo) para la impartición de cursos sobre inocuidad para pequeños productores de diferentes sectores. Impartir los cursos de inocuidad a pequeños productores Evaluar la repercusión de la capacitación en la producción de alimentos inocuos. Formar a futuros capacitadores de inocuidad dentro de la organización 	480 HORAS, 4 HORAS DIARIAS POR ALUMNO
--	--

DIVISIÓN DE CIENCIAS BÁSICAS E INGENIERÍA

Lic. en Ing. en Recursos Hídricos

NÚM. DE ALUMNOS

Lic. en Computación y Telecomunicaciones

NÚM. DE ALUMNOS

Lic. en Ing. en Sistemas Mecatrónicos Industriales

NÚM. DE ALUMNOS

CUALQUIER CARRERA

NÚM. DE ALUMNOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

Lic. en Biología Ambiental

NÚM. DE ALUMNOS

30

Lic. en Ciencias y Tecnología de Alimentos

NÚM. DE ALUMNOS

Lic. en Psicología Biomédica

NÚM. DE ALUMNOS

CUALQUIER CARRERA

NÚM. DE ALUMNOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Lic. en Arte y Comunicación Digitales

NÚM. DE ALUMNOS

Lic. en Políticas Públicas

NÚM. DE ALUMNOS

Lic. en Educación y Tecnologías Digitales

NÚM. DE ALUMNOS

CUALQUIER CARRERA

NÚM. DE ALUMNOS

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

ACTIVIDADES ORIENTADAS AL DESARROLLO DE: 16

- 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

- 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

- *Diseño del programa de contenidos y actividades en inocuidad para pequeños productores
- *Diseño y elaboración de material didáctico (presentaciones, folletos, carteles) para la impartición de cursos sobre inocuidad para pequeños productores de diferentes sectores
- *Impartición de los cursos de inocuidad a pequeños productores
- *Evaluación de la repercusión de la capacitación en la producción de alimentos inocuos.
- *Formación de futuros capacitadores dentro de la organización

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**

No se requieren

FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

No se requieren

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

APOYO EN LA ELABORACIÓN DEL TRABAJO TERMINAL O TESIS

MATERIALES Y EQUIPO

ASESORIA

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 Díaz Ramírez	Profesor Titular C	7225132525	m.diaz@correo.ler.uam.r	39145
Rosy Cruz Monterrosa	Profesor Titular C	5523940037	r.cruz@correo.ler.uam.m	37352
Adolfo Rayas Amor	Profesor Titular C	7224153992	a.rayas@correo.ler.uam.r	37901

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN, PROGRAMA O PROYECTO

21

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

Evaluación de la repercusión de la capacitación en la producción de alimentos inocuos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN A PRESTADORES (AS)

22

1. Elaboración de los informes trimestrales en los que los objetivos de cada alumno se cumplan en tiempo y forma de acuerdo al cronograma de actividades registrado ante la coordinación de Servicio Social Divisional. Dichos informes deben incluir los programas y materiales diseñados para establecimientos de producción de alimentos, así como los comprobantes (como fotografías, evaluaciones de la capacitación) de su aplicación.
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

OBSERVACIONES

23

Los objetivos están planteados para que 1-2 alumnos máximo desarrollen el programa de capacitación de un establecimiento comercial y/o una línea de producción de un alimento. Si el productor tiene varias líneas de producción aplica por línea no por establecimiento

Asesor (a) de la institución receptora

MIGUEL HERNANDEZ JIMENEZ

[Redacted signature]

Nombre(s), firma y sello

Coordinación de Enlace Académico de la UAML

Nombre(s), firma y sello

Asesor (a) de la UAM

[Redacted signature]

Dra. Mayra Díaz Ramírez

[Redacted signature]

Dra. Rosy Cruz Monterrosa

[Redacted signature]

Dr. Armando Rayas Amor

Nombre(s), firma y sello

OBSERVACIONES DEL ÓRGANO COLEGIADO

APROBADO

COLEGIO ACADÉMICO

NO APROBADO

CONSEJO ACADÉMICO

CONSEJO DIVISIONAL

OBSERVACIONES

Cupo hasta para 10 personas anualmente durante 3 años (30 personas)

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.