

**TÉCNICO EN
RESPONSABILIDAD
SOCIAL E INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

DIRECTORIO

Otto Granados Roldán
SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Sylvia B. Ortega Salazar
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

Maria del Rosario Nolasco Fonseca
COORDINADORA SECTORIAL DE DESARROLLO ACADÉMICO

Daniel Hernández Franco
TITULAR DE LA UNIDAD DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR TECNOLÓGICA
AGROPECUARIA Y CIENCIAS DEL MAR (UEMSTAyCM)

CRÉDITOS

COORDINADORES DEL COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Guillermo Solís Sánchez/ Asesor en Innovación Educativa / COSDAC
Silvia Aguilar Martínez / Coordinadora Pedagógica del PROFORHCOM / COSDAC

COORDINADORES DEL COMITÉ INSTITUCIONAL

COORDINADOR DEL COMITÉ PEDAGÓGICO

Aída Georgina Sánchez Escamilla / UEMSTAyCM

PARTICIPANTES DEL COMITÉ DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA CARRERA DE TÉCNICO EN RESPONSABILIDAD SOCIAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Gildardo Rojo Salazar / UEMSTAyCM
Rosalío Maldonado Amparo / UEMSTAyCM

DISEÑO GRÁFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

Edith Nolasco Carlón / CoSDAc

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Julio, 2018

PARTICIPACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO

ESPECIALISTAS

Ing. Samara Morales Soto / BERRY MEX

Lic. Jorge Alberto López Peralta / Rancho Nuevo PRODUCE

Ing. Hilario Flores Ventura / PRODUCTORA AGRICOLA INDUSTRIAL DEL NOROESTE

Ing. José Guadalupe Reyes Garduño / Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera / SENASICA

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	6
1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CARRERA	
1.1 Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico	9
1.2 Justificación de la carrera	10
1.3 Perfil de egreso	11
1.4 Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en Responsabilidad Social e Inocuidad Alimentaria	12
1.5 Cambios principales en los programas de estudio	13
2 MÓDULOS QUE INTEGRAN LA CARRERA	14
Módulo I – Informa los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación	15
Módulo II – Realiza un diagnóstico de inocuidad alimentaria	21
Módulo III – Propone programas de seguridad industrial	28
Módulo IV – Propone un programa de sustentabilidad ambiental	35
Módulo V – Ejecuta proyectos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria	45
Recursos didácticos de la carrera	57
3 CONSIDERACIONES PARA DESARROLLAR LOS MÓDULOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL	65
3.1 Lineamientos metodológicos	66
3.2 Estrategia didáctica del Módulo I	67
Submódulo 1 Identifica el marco normativo de responsabilidad social	69
Submódulo 2 Distingue los procesos de responsabilidad social	73
	77

PRESENTACIÓN

La Reforma de la Educación Media Superior se orienta a conformar una identidad propia de este nivel educativo y lograr un perfil común del egresado en todos los subsistemas y modalidades que lo constituyen, siempre dentro de un marco de pluralidad interinstitucional.

El perfil común del bachiller se construye a partir de las once competencias genéricas, que se complementan con las profesionales y las disciplinares básicas, las cuales favorecen la formación integral del estudiante para su mejor desarrollo social, laboral y personal, desde la posición de la sustentabilidad y el humanismo.

En esta versión del programa de estudios se confirman, como eje principal de formación, las estrategias centradas en el aprendizaje y el enfoque de competencias; con el fin de que se tengan los recursos metodológicos necesarios para elaborar y aplicar en el aula los módulos y submódulos, la propuesta didáctica mediante la atención a las innovaciones pertinentes en el diseño de los programas de estudio, la selección de materiales, herramientas y equipamiento, para cubrir el perfil profesional del personal docente que imparte las carreras técnicas. Estos programas de estudios se integran con tres apartados generales:

1. Descripción general de la carrera
2. Módulos que integran la carrera
3. Consideraciones pedagógicas para desarrollar los módulos de la formación profesional

Cada uno de los módulos que integran la carrera técnica tiene competencias profesionales valoradas y reconocidas en el mercado laboral, así como la identificación de los sitios de inserción, de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN 2013), además de la relación de las ocupaciones según el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2011), en las cuales el egresado podrá desarrollar sus competencias en el sector productivo. Asimismo se contó con la participación de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social en la integración de conceptos correspondientes al tema de productividad laboral incluidos transversalmente en las competencias profesionales y, por medio de lecturas recomendadas, en el apartado de fuentes de información.

En el desarrollo de los submódulos para la formación profesional se ofrece un despliegue de consideraciones pedagógicas y lineamientos metodológicos para que el docente haga su planeación específica y la concrete en la elaboración de las estrategias didácticas por submódulo, en las que tendrá que considerar sus condiciones regionales, situación del plantel, características e intereses del estudiante y sus propias habilidades docentes.

Dicha planeación deberá caracterizarse por ser dinámica y propiciar el trabajo colaborativo, pues responde a situaciones escolares, laborales y particulares del estudiante, y comparte el diseño con los docentes del mismo plantel, o incluso de la región, por medio de diversos mecanismos, como las academias. Esta propuesta de formación profesional refleja un ejemplo que podrán analizar y compartir los docentes para producir sus propias estrategias didácticas, correspondientes a las carreras técnicas que se ofrecen en su plantel.

Las modificaciones a los programas de estudio de las carreras técnicas favorecen la creación de una estructura curricular flexible que permiten a los estudiantes participar en la toma de decisiones de manera que sean favorables a sus condiciones y aspiraciones.

1

Descripción General
de la Carrera

1.1. Estructura curricular del Bachillerato Tecnológico

(Acuerdo Secretarial 653)

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo Diferencial 4 horas	Cálculo Integral 5 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Temas de Filosofía 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ética 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Lógica 4 horas	Módulo I Informa los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación 17 horas	Módulo II Realiza un diagnóstico de inocuidad alimentaria 17 horas	Módulo III Propone programas de seguridad industrial 17 horas	Módulo IV Propone un programa de sustentabilidad ambiental 12 horas	Módulo V Ejecuta proyectos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					

Áreas propedéuticas

Físico-matemática	Económico-administrativo	Químico-Biológica	Humanidades y ciencias sociales
1. Temas de Física 2. Dibujo Técnico 3. Matemáticas Aplicadas	4. Temas de Administración 5. Introducción a la Economía 6. Introducción al Derecho	7. Introducción a la Bioquímica 8. Temas de Biología Contemporánea 9. Temas de Ciencias de la Salud	10. Temas de Ciencias Sociales 11. Literatura 12. Historia

Componente de formación básica

Componente de formación propedéutica

Componente de formación profesional

*Las asignaturas propedéuticas no tienen prerrequisitos de asignaturas o módulos previos.

*Las asignaturas propedéuticas no están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.

**El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.

Nota: Para las carreras que ofrece la DGCFT, solamente se desarrollarán los Módulos de Formación Profesional.

1.2 Justificación de la carrera

La carrera de Técnico en Responsabilidad Social e inocuidad alimentaria tiene una alta relevancia debido a que actualmente en la legislación nacional y los tratados internacionales, contemplan que las empresas del sector productivo, están obligadas a asegurar la calidad e inocuidad alimentaria de los productos que se introducen al mercado nacional e internacional, además del cumplimiento de la responsabilidad laboral y ambiental en el que se producen los productos. Así los productos agropecuarios, pesqueros o acuícolas para ser introducidos al mercado deben de ser inocuos, sin efectos adversos para la para el consumidor, la fuerza laboral que los genera, ni para el medio ambiental y social en que se desarrollan.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir, que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En países industrializados, una gran cantidad de enfermedades, por ejemplo el cólera, ha sido reducido sustancialmente gracias a los sistemas educativos sobre inocuidad alimentaria, mejores suministros de agua, altos estándares de higiene y sanidad, conjuntamente con la aplicación de mejores tecnologías para el procesamiento de los alimentos.

A causa de la inadecuada atención en el manejo de la inocuidad alimentaria, en los países en desarrollo se presentan grandes problemas de salud, que en ocasiones se asocian a decesos de la población, sobre todo en niños y adultos mayores.

El cumplimiento de las buenas prácticas en el manejo de los alimentos, es un factor determinante para el desarrollo económico y social de la población, ya que al contar con alimentos inócuos, se tendrá un impacto en la salud pública, una disminución de la inversión en este sector y principalmente se dará cumplimiento al derecho universal de garantizar de alimentos de calidad e inócuos a la población.

La carrera se enfoca en la formación de un técnico de bachillerato tecnológico con competencias genéricas, disciplinares y profesionales con la capacidad de insertarse en el sector productivo de las industrias alimenticias, ya sean agropecuarias, pesqueras, acuícolas o en cualquier otra empresa del sector primario, secundario y terciario. Con la implementación de esta carrera, se da cumplimiento a las necesidades de Buenas prácticas en materia de inocuidad, bienestar laboral, social, medioambiental y de infraestructura; y servicios para los trabajadores.

En el ámbito laboral se podrá desempeñar en diferentes puestos de trabajo, tales como Auxiliar técnico en Responsabilidad Social que comprende los sitios de inserción de Seguridad Industrial, Inocuidad Alimentaria, Sustentabilidad Ambiental, y Gestión de Proyectos de Responsabilidad Social.

Para lograr las competencias el estudiante inicia la formación profesional, en el segundo semestre y la concluye en el sexto. Los primeros tres módulos de la carrera técnica tienen una duración de 272 horas cada uno, y los dos últimos de 192, un total de 1200 horas de formación profesional.

Cabe destacar que los módulos de formación profesional tienen carácter transdisciplinario, por cuanto corresponden con objetos y procesos de transformación que implica la integración de saberes de distintas disciplinas.

1.3 Perfil de egreso

La formación que ofrece la Carrera de Técnico en Responsabilidad Social e Inocuidad Alimentaria permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la actividad agrícola, pesquera y acuícola.

La carrera de Técnico en Responsabilidad Social e Inocuidad Alimentaria desarrolla en los estudiantes las siguientes competencias:

- Informa los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación
- Realiza un diagnóstico de inocuidad alimentaria
- Propone programas de seguridad industrial
- Propone un programa de sustentabilidad ambiental
- Ejecuta proyectos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria

El egresado de la carrera de Técnico en Responsabilidad Social e Inocuidad Alimentaria está en posibilidades de demostrar las:

Competencias genéricas:

- Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
- Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
- Elige y practica estilos de vida saludables.
- Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
- Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
- Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
- Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
- Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Competencias disciplinares:

- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.
- Elige un enfoque determinista o uno aleatorio para el estudio un proceso o fenómeno, y argumenta su pertinencia.
- Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes.
- Contrasta los resultados obtenidos en una investigación o experimento con hipótesis previas y comunica sus conclusiones.
- Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.
- Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.
- Relaciona los niveles de organización química, biológica, física y ecológica de los sistemas vivos.
- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

1.3 Perfil de egreso

Competencias de Productividad y empleabilidad:

TE1 Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.

AP1 Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.

CE3 Expresar sus ideas de forma verbal o escrita, teniendo en cuenta las características de su (s) interlocutor (es) y la situación dada.

AP3 Registrar y revisar información para asegurar que sea correcta.

AD5 Aceptar y aplicar los cambios de los procedimientos y de las herramientas de trabajo.

OL4 Trabajar hasta alcanzar las metas o retos propuestos.

Es importante recordar que, en este modelo educativo, el egresado de la educación media superior desarrolla las competencias genéricas a partir de la contribución de las competencias profesionales al componente de formación profesional, y no en forma aislada e individual, sino a través de una propuesta de formación integral, en un marco de diversidad.

1.4 Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en Responsabilidad Social e Inocuidad Alimentaria

Módulo I	<p>Informa los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación</p> <p>Submódulo 1 - Identifica el marco normativo de responsabilidad social Submódulo 2 - Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social</p> <hr/>
Módulo II	<p>Realiza un diagnóstico de inocuidad alimentaria</p> <p>Submódulo 1 - Identifica las buenas prácticas de los procesos productivos Submódulo 2 - Identifica los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos Submódulo 3 - Distingue los programas de certificación de inocuidad</p> <hr/>
Módulo III	<p>Propone programas de seguridad industrial</p> <p>Submódulo 1 - Identifica los aspectos de la seguridad industrial Submódulo 2 - Determina riesgos de trabajo Submódulo 3 - Distingue los programas de seguridad industrial</p> <hr/>
Módulo IV	<p>Propone un programa de sustentabilidad ambiental</p> <p>Submódulo 1 - Identifica los aspectos de sustentabilidad ambiental Submódulo 2 - Distingue programas de sustentabilidad ambiental</p> <hr/>
Módulo V	<p>Ejecuta proyectos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria</p> <p>Submódulo 1 - Estructura un proyecto de responsabilidad social e Inocuidad Alimentaria Submódulo 2 - Ejecuta un proyecto de responsabilidad social e Inocuidad Alimentaria</p> <hr/>

1.5 Cambios principales en los programas de estudio

Contenido de los módulos

1. Identificación de ocupaciones y sitios de inserción

Nuestro país presenta una amplia diversidad de procesos de producción, desde los que utilizan tecnología moderna, hasta sistemas tradicionales; este hecho contribuye a diversificar las ocupaciones, lo que hace difícil nombrarlas adecuadamente. Con el propósito de utilizar referentes nacionales que permitan ubicar y nombrar las diferentes ocupaciones y sitios de inserción laboral, los Comités Interinstitucionales de Formación Profesional decidieron utilizar los siguientes referentes:

El Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2011)

El SINCO es una herramienta fundamental para homologar la información ocupacional con la que cuenta actualmente la nación para satisfacer las necesidades de información de los diferentes sectores que conforman el aparato productivo nacional (empresarios, trabajadores y entidades gubernamentales), generando esfuerzos interinstitucionales provechosos para el mercado laboral, la productividad y competitividad del país.

Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN-2013)

El SCIAN clasifica las actividades económicas de México, Estados Unidos y Canadá. Es una clasificación que el INEGI utiliza en los proyectos de estadística económica. De esta manera se unifica toda la producción de estadística económica entre México, Estados Unidos y Canadá.

2. Competencias / contenidos del módulo

Las competencias son los contenidos del módulo y se presentan de una forma integrada, es decir, se muestran como elemento de agrupamiento las competencias profesionales; en torno a ellas se articulan los submódulos. El propósito de presentarlas de esta manera es que el docente tenga una mirada general de los contenidos de todo el módulo. Las competencias / contenidos del módulo se clasifican en cuatro grupos:

2.1 Competencias profesionales

Las competencias profesionales describen una actividad que se realiza en un campo específico del quehacer laboral. Se puede observar en los contenidos que algunas competencias profesionales están presentes en diferentes submódulos, esto significa que debido a su complejidad se deben abordar transversalmente en el desarrollo del módulo a fin de que se desarrollen en su totalidad; asimismo se observa que otras competencias son específicas de un submódulo, esto significa que deben abordarse únicamente desde el submódulo referido.

2.2 Competencias disciplinares básicas sugeridas

Competencias relacionadas con el Marco Curricular Común del Sistema Nacional de Bachillerato. No se pretende que se desarrollen explícitamente en el módulo. Se presentan como un requerimiento para el desarrollo de las competencias profesionales. Se sugiere que se aborden a través de un diagnóstico, a fin de que se compruebe si el estudiante las desarrolló en el componente de formación básica.

2.3 Competencias genéricas sugeridas

Competencias relacionadas con el Marco Curricular Común del Bachillerato. Se presentan los atributos de las competencias genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas; usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes. Estos atributos están incluidos en la redacción de las competencias profesionales, por lo que no deben desarrollarse explícitamente o por separado.

2.4 Competencias de empleabilidad sugeridas

Competencias propuestas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social que contribuyen al desarrollo de habilidades del estudiante para ingresar, mantenerse y desarrollarse en el campo laboral. Son viables, coherentes y pertinentes a los requerimientos del sector productivo y se desarrollan en las mismas competencias profesionales.

3. Estrategia de evaluación del aprendizaje

Se presentan las competencias profesionales específicas o transversales por evaluar, su relación con los submódulos y el tipo de evidencia sugerida como resultado de la ejecución de la competencia profesional.

4. Fuentes de información

Tradicionalmente, las fuentes de información se presentan al final de cada módulo sin una relación explícita con los contenidos. Esto dificulta su utilización. Como un elemento nuevo, en estos programas se presenta cada contenido con sus respectivas fuentes de información, a fin de que el docente ubique de manera concisa los elementos técnicos, tecnológicos, normativos o teóricos sugeridos.

5. Recursos didácticos

Se presentan agrupados por equipos, herramientas, materiales y mobiliario, además de incluir su relación con cada módulo.

6. Estrategia didáctica sugerida

Como ejemplo se presentan las estrategias didácticas por cada contenido del módulo I, a fin de que el docente pueda desarrollar las propias de acuerdo con su contexto. Las guías incluyen las actividades de cada fase; para cada una de ellas se describe el tipo de evidencia y el instrumento de evaluación, así como una propuesta de porcentaje de calificación.

2

Módulos que integran
la carrera

MÓDULO I

Información General

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Identifica el marco normativo de responsabilidad social
144 horas

// SUBMÓDULO 2

Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social
128 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

2352	Auxiliar en servicios jurídicos
2531	Auxiliar en ciencias sociales y humanistas
2825	Técnicos en seguridad en el trabajo e higiene
2425	Inspectores en seguridad social
2715	Instructores y capacitadores en oficios y para el trabajo

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

11	Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza
----	---

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Informar los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación

- Identificar el marco normativo de responsabilidad social
- Distinguir los procesos de certificación de responsabilidad social

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica los requerimientos nacionales de responsabilidad social	I	De acuerdo con la institución emisora Consultando los tratados y convenios firmados por México Siguiendo las instrucciones de un superior inmediato Considerando la diversidad de los ámbitos de la responsabilidad social
2	Identifica los requerimientos internacionales de responsabilidad social	I	De acuerdo con la institución emisora Consultando los acuerdo, convenios y tratados Siguiendo las instrucciones de un superior inmediato Considerando la diversidad de los ámbitos de la responsabilidad social
3	Clasifica el marco normativo de la responsabilidad social	I	De acuerdo con el ámbito de ejecución de los sectores productivos Considerando su aplicación
4	Distingue los elementos base de la responsabilidad social	I	Considerando el impacto socioambiental Considerando la acreditación de las empresas

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Informar los requerimientos de responsabilidad social para los procesos de certificación

- Identificar el marco normativo de responsabilidad social
- Distinguir los procesos de certificación de responsabilidad social

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
5	Identifica los procesos de las empresas socialmente responsables	II	De acuerdo con los esquemas de certificación internacional
6	Distingue los instrumentos para la certificación de procesos responsabilidad social en una empresa	II	Clasificando las guías existentes para la certificación de empresas socialmente responsables Con responsabilidad y ética de acuerdo con las políticas y operación de la empresa
7	Elabora un informe sobre las bases de responsabilidad social de las empresas	II	Clasificando las guías existentes para la certificación de empresas socialmente responsables Con responsabilidad y ética de acuerdo con las políticas y operación de la empresa

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CS1 Identifica el conocimiento social y humanista como una construcción en constante transformación.

CS10 Identifica distintas practicas sociales mediante el conocimiento de sus significados dentro de un sistema cultural, con un actitud de respeto.

CS7 Identifica las funciones de las Leyes y su transformación en el tiempo.

1415 Identifica los fundamentos en los que se sustenta los derechos humanos y los practica de manera critica en la vida cotidiana.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

5.1 Sigue instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

9.3 Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerla.

10.1 Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, rechaza toda la forma de discriminación.

11.2 Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

TE1 Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.

AP1 Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.

CE3 Expresar sus ideas de forma verbal o escrita, teniendo en cuenta las características de su (s) interlocutor (es) y la situación dada.

AP3 Registrar y revisar información para asegurar que sea correcta.

AD5 Aceptar y aplicar los cambios de los procedimientos y de las herramientas de trabajo.

OL4 Trabajar hasta alcanzar las metas o retos propuestos.

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica el marco normativo nacional de responsabilidad social	I	De acuerdo con la institución emisora Consultando los tratados y convenios firmados por México Siguiendo las instrucciones de un superior inmediato Considerando la diversidad de los ámbitos de la responsabilidad social	El cuadro comparativo elaborado	
2	Identifica el marco normativo internacional de responsabilidad social	I	De acuerdo con la institución emisora Consultando los acuerdo, convenios y tratados Siguiendo las instrucciones de un superior inmediato Considerando la diversidad de los ámbitos de la responsabilidad social	El cuadro comparativo elaborado	
3	Clasifica el marco normativo de la responsabilidad social	I	De acuerdo con el ámbito de ejecución de los sectores productivos Considerando su aplicación	La clasificación de la normatividad por ámbito de ejecución elaborado	
4	Distingue los elementos base de la responsabilidad social	I	Considerando el impacto socio ambiental Considerando la acreditación de las empresas		La identificación de los elementos

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN
ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Idéntica los procesos de las empresas socialmente responsables	II	De acuerdo con los esquemas de certificación internacional	El diagrama de flujo elaborado	
6	Distingue los instrumentos para la certificación de procesos de responsabilidad social en una empresa	II	Clasificando las guías existentes para la certificación de empresas socialmente responsables Con responsabilidad y ética de acuerdo con las políticas y operación de la empresa	El cuadro comparativo elaborado	La comparación de los instrumentos
7	Elabora un informe sobre las bases de responsabilidad social de las empresas	II	Clasificando las guías existentes para la certificación de empresas socialmente responsables Con responsabilidad y ética de acuerdo con las políticas y operación de la empresa	El informe elaborado	

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

FUENTES DE INFORMACIÓN

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica el marco normativo nacional de responsabilidad social	I	<p>Constituyente, C. (2017). Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 1917. Ciudad de México: FCE. Consultado el 24 de febrero de 2017.</p> <p>Federación, D. O. (2015). Ley Federal del Trabajo, 1970. Ciudad de México: DOF.</p> <p>Empresarial, I. d. (s.f.). Instrumentos de la Responsabilidad Social Empresarial. Recuperado el 02 de Noviembre de 2017, de Instrumentos de la Responsabilidad Social Empresarial: . https://www.direcon.gob.cl/wp-content/uploads/2013/09/Instrumentos-de-Responsabilidad-Social-Empresarial-DIRECON.pdf</p> <p>SAGARPA. (Agosto de 2017). Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables: https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/empresa-agricola-responsable Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>SAGARPA. (26 de Agosto de 2017). Cámara Nacional del Maíz Industrializado. Recuperado el 2017, de Cámara Nacional del Maíz Industrializado: https://cnmaiz.wordpress.com/2017/08/23/presentan-distintivo. Consultado 26 de Agosto de 2017.</p> <p>ISO26000, N. (s.f.). Nueva Norma ISO26000.Responsabilidad Social. . Recuperado el 02 de Noviembre de 2017, de Nueva Norma ISO26000.Responsabilidad Social. : http://www.globalstd.com/pdf/rs-iso26000-2010.pdf. Consultado el 02 de Noviembre de 2017.</p>
2	Identifica el marco normativo internacional de responsabilidad social	I	<p>Reporting, G. (1997). Global Reporting. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Global Reporting: https://www.globalreporting.org/information/sustainability-reporting/Pages/default.aspx. Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>Initiative, E. F. (2016). Equitable Food Initiative. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Equitable Food Initiative: www.equitablefood.org/# Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>Trade, F. (2014). Fair Trade, Comercio justo. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Fair Trade, Comercio justo: www.fairtrade.com.mx Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>SAGARPA. (Agosto de 2017). Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables: https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/empresa-agricola-responsable Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p>

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Clasifica el marco normativo de la responsabilidad social	I	<p>SAGARPA. (Agosto de 2017). Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables: https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/empresa-agricola-responsable Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo base para cultivos-frutas y verduras. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo base para cultivos-frutas y verduras.: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170815_GG_IFA_CPCC_FV_V5_1_es.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo para granjas Acuícolas. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo para granjas Acuícolas: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170630_GG_IFA_CPCC_AB_V5_1_en.pdf. Consultado el 20 de Septiembre de 2017</p> <p>Economía, S. d. (2015). Responsabilidad social empresarial. Recuperado el 27 de Octubre de 2017, de Responsabilidad social empresarial: . https://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/responsabilidad-social-empresarial. Consultado el 27 de Octubre de 2017.</p>
4	Distingue los elementos base de la responsabilidad social	I	<p>SAGARPA. (Agosto de 2017). Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables. Recuperado el 26 de Agosto de 2017, de Distintivo de Empresas Agrícolas Responsables: https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/empresa-agricola-responsable Consultado el 26 de Agosto de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo base para cultivos-frutas y verduras. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo base para cultivos-frutas y verduras.: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170815_GG_IFA_CPCC_FV_V5_1_es.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo para granjas Acuícolas. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo para granjas Acuícolas: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170630_GG_IFA_CPCC_AB_V5_1_en.pdf. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Empresarial, C. (s.f.). Normalización y Certificación de la RSE . Recuperado el 27 de Octubre de 2017, de Normalización y Certificación de la RSE : http://www.compromisoempresarial.com/otras/2006/10/normalizacion-y-certificacion-de-la-rse/. Consultado el 27 de Octubre de 2017</p>

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

FUENTES DE INFORMACIÓN

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	Idéntica los procesos de las empresas socialmente responsables	II	<p>Company, G. (s.f.). Módulo base para cultivos-frutas y verduras. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo base para cultivos-frutas y verduras.: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170815_GG_IFA_CPCC_FV_V5_1_es.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo para granjas Acuícolas. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo para granjas Acuícolas: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170630_GG_IFA_CPCC_AB_V5_1_en.pdf. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>
6	Distingue los instrumentos para la certificación de procesos responsabilidad social en una empresa	II	<p>Economía, S. d. (2015). Responsabilidad social empresarial. Recuperado el 27 de Octubre de 2017, de Responsabilidad social empresarial: . https://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/responsabilidad-social-empresarial. Consultado el 27 de Octubre de 2017.</p>
7	Elabora un informe sobre las bases de responsabilidad social de las empresas	II	<p>Economía, S. d. (2015). Responsabilidad social empresarial. Recuperado el 27 de Octubre de 2017, de Responsabilidad social empresarial: . https://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/responsabilidad-social-empresarial. Consultado el 27 de Octubre de 2017.</p>

MÓDULO II

Información General

REALIZA UN DIAGNÓSTICO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Identifica las buenas prácticas de los procesos productivos
80 horas

// SUBMÓDULO 2

Identifica los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos
80 horas

// SUBMÓDULO 3

Distingue los programas de certificación de inocuidad
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

2715	Instructores y capacitadores en oficios y para el trabajo
5101	Supervisor de servicios de alimentos y bebidas en establecimiento.
699	Otros trabajadores en actividades agrícolas, ganaderas y pesca
750	Supervisores de trabajadores en la elaboración y procesamiento de alimentos, bebidas y productos de Tabaco
EC0817	Coordinador de seguimiento a las acciones de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera
EC0821	Operación de las acciones técnicas de sanidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

11133	Cultivo de frutales no cítricos y nueces
111339	Cultivo de otros frutales no cítricos
11141	Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
112512	Piscicultura y otra acuicultura excepto camaronicultura
311	Industria alimenticia
5416	Servicios de consultoría administrativa, científica y técnica
11511	Servicios relacionados con la agricultura
722	Servicios de preparación de alimentos y bebidas

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Realizar un diagnóstico de inocuidad alimentaria

- Identificar las buenas prácticas de los procesos productivos
- Identificar los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos
- Distinguir los programas de certificación de inocuidad

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica los conceptos básicos de inocuidad alimentaria	I	Seleccionando las fuentes de información Considerando el marco normativo vigente
2	Distingue los procesos productivos de alimentos	I	De acuerdo a las características propias del sector Ejemplificando la aplicación de la inocuidad alimentaria
3	Identifica la microbiología alimentaria	I	Documentando la clasificación de microorganismos Investigando la aplicación de la microbiología en los alimentos
4	Identifica el manejo seguro de sustancias químicas y orgánicas	I	Considerando la regulación aplicable Ejemplificando de acuerdo al sector
5	Identifica los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos	II	Documentando los tipos de acuerdo a su naturaleza Ejemplificando peligros de un proceso productivo Considerando la probabilidad y severidad Estableciendo puntos crítico y monitoreo
6	Identifica los controles preventivos	II	Documentando los controles Ejemplificando controles preventivos Considerando los métodos de verificación y validación

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Realizar un diagnóstico de inocuidad alimentaria

- Identificar las buenas prácticas de los procesos productivos
- Identificar los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos
- Distinguir los programas de certificación de inocuidad

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
7	Distingue los requerimientos de programas de certificación de inocuidad	III	Clasificando los esquemas oficiales y privados Considerando los manuales de inocuidad
8	Realiza un diagnóstico de inocuidad	III	Considerando la diversidad en los procesos de producción Considerando normas específicas Identificando áreas de oportunidad de la empresa

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

C2 Evalúa un texto mediante la comparación de su contenido con el de otros, en función de sus conocimientos previos, preconcepciones y nuevos conocimientos.

CS3.- Interpreta su realidad social a partir de los procesos históricos locales, nacionales e internacionales que la han configurado.

CE2.- Fundamenta opiniones sobre los impactos de la ciencia y la tecnología en su vida cotidiana, asumiendo consideraciones éticas.

C1.- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se genero y en el que se recibe.

CE4.- Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

1.5.- Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.

5.3.- identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos.

S5.1.- sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

6.1.- Elige las fuentes de información mas relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

R15 Mantener informados a sus colaboradores de los objetivos, responsabilidades y avances de las tareas asignadas.

AD4 Utiliza los nuevos conocimientos en el trabajo diario.

TE3 Participar en la generación de un clima de confianza y respeto.

EP1 Identifica los comportamientos apropiados para cada situación.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica los conceptos básicos de inocuidad alimentaria	I	Seleccionando las fuentes de información Considerando el marco normativo vigente	El listado de conceptos elaborado	
2	Distingue los procesos productivos de alimentos	I	De acuerdo a las características propias del sector Ejemplificando la aplicación de la inocuidad alimentaria	La descripción de los procesos elaborada	
3	Identifica la microbiología alimentaria	I	Documentando la clasificación de microorganismos Investigando la aplicación de la microbiología en los alimentos	El cuadro comparativo elaborado	
4	Identifica el manejo seguro de sustancias químicas y orgánicas	I	Considerando la regulación aplicable Ejemplificando de acuerdo al sector	La ficha técnica elaborada	La explicación de los elementos

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Identifica los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos	II	Documentando los tipos de acuerdo a su naturaleza Ejemplificando peligros de un proceso productivo Considerando la probabilidad y severidad Estableciendo puntos crítico y monitoreo	El reporte escrito elaborado	
6	Identifica los controles preventivos	II	Documentando los controles Ejemplificando controles preventivos Considerando los métodos de verificación y validación	El mapa conceptual elaborado	

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
7	Distingue los requerimientos de programas de certificación de inocuidad	III	Clasificando los esquemas oficiales y privados Considerando los manuales de inocuidad	El cuadro comparativo elaborado	
8	Realiza un diagnóstico de inocuidad	III	Considerando la diversidad en los procesos de producción Considerando normas específicas Identificando áreas de oportunidad de la empresa	El diagnóstico elaborado	

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica los conceptos básicos de inocuidad alimentaria	I	<p>Cañez, M. (2002). Buenas prácticas agrícolas y de manufactura. Fundación PRODUCE, 107. Consultado 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAGARPA. (1994). Ley Federal de Sanidad Vegetal. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Ley Federal de Sanidad Vegetal: www.sagarpa.gob.mx/.../Attachments/6/08_LEY20Fed20de20San20Ve Consultado el 01 DE Septiembre de 2017.</p> <p>SAGARPA. (1993). Ley Federal de Sanidad Animal . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Ley Federal de Sanidad Animal : www.sagarpa.gob.mx/.../Attachments/7/09_LEY20Fed20de20San20An. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Federación, D. O. (2017). Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentable. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentable: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgpas.htm Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (2015). Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, 2015.: https://www.gob.mx/senasica/documentos/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion-srrc . Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAGARPA. (03 de Julio de 2013). La Sanidad e Inocuidad en México. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de http://www.sagarpa.gob.mx/asuntosinternacionales/Documents/Certificaci%C3%B3n%20Inocuidad.pdf. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>CIAD. (2002). Manual de buenas practicas Agrícolas. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas practicas Agrícolas: Agrícolas.https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/120191/Manual_de_Buenas_Practicas_Agricolas.pdf. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
2	Distingue los procesos productivos de alimentos	I	<p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria.: w.w.w. gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. : w.w.w.gob.mx/senasica. Consultatdo el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>INECC. (s.f.). Toma de muestras. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Toma de muestras: http://www.inecc.gob.mx/descargas/publicaciones/509.pdf. Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>Alojamientos Uva. (s.f.). Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Alojamientos Uva: https://alojamientos.uva.es/guia_docente/uploads/2013/370/51343/1/Documento.pdf. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Identifica la microbiología alimentaria	I	<p>Peral, G. M. (2017). Fundamentos y Técnicas de Análisis Microbiológicos. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Fundamentos y Técnicas de Análisis Microbiológicos: https://www.scribd.com/doc/57604918/FUNDAMENTOS-Y-TECNICAS-DE-ANALISIS-MICROBIOLOGICOS Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Federación, D. O. (13 de Abril de 2010). NORMA Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de NORMA Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5139018&fecha=13/04/2010 Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>Social, S. d. (11 de Septiembre de 2014). NORMA Oficial Mexicana NOM-006-STPS-2014. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de NORMA Oficial Mexicana NOM-006-STPS-2014: http://stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/Nom-006.pdf. Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p>
4	Identifica el manejo seguro de sustancias químicas y orgánicas	I	<p>SENASICA. (2012). Manuales de apoyo de los sistemas de reducción de riesgos y contaminación. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manuales de apoyo de los sistemas de reducción de riesgos y contaminación: https://www.gob.mx/senasica/documentos/manuales-de-apoyo-de-los-sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>
5	Identifica los peligros y riesgos de contaminación en los procesos productivos	II	<p>(s.f.). Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de http://www.oie.int/doc/ged/D8972.PDF Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>Higiene. (2002). Recuperado el 2017 de Septiembre de 2017, de Higiene: http://www.higiene.edu.uy/cefa/Libro2002/Cap%2027.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	Identifica controles productivos	II	<p>FAO. (2007). Manual de buenas practicas agrícolas para la agricultura Familiar . Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas practicas agrícolas para la agricultura Familiar : http://www.fao.org.co/manualbpa.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria.: w.w.w. gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. : w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo base para cultivos-frutas y verduras. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo base para cultivos-frutas y verduras.: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170815_GG_IFA_CPCC_FV_V5_1_es.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo para granjas Acuícolas. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo para granjas Acuícolas: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170630_GG_IFA_CPCC_AB_V5_1_en.pdf. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
7	Distingue los requerimientos de programas de certificación e inocuidad	III	<p>FAO. (2007). Manual de buenas practicas agrícolas para la agricultura Familiar . Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas practicas agrícolas para la agricultura Familiar : http://www.fao.org/co/manualbpa.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>FAO. (2007). Manual de Buenas Practicas Agrícolas. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas Practicas Agrícolas: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/120191/Manual_de_Buenas_Practicas_Agricolas.pdf. Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de producción acuícola de Moluscos Bivalvos para la inocuidad alimentaria.: w.w.w. gob.mx/senasica Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de Buenas prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de productos acuícolas. : w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de Tilapia para la Inocuidad Alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SENASICA. (s.f.). Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de buenas prácticas de producción acuícola de camarón para la inocuidad alimentaria.: w.w.w.gob.mx/senasica. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo base para cultivos-frutas y verduras. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo base para cultivos-frutas y verduras.: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170815_GG_IFA_CPCC_FV_V5_1_es.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Company, G. (s.f.). Módulo para granjas Acuícolas. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Módulo para granjas Acuícolas: http://www.globalgap.org/content/galleries/documents/170630_GG_IFA_CPCC_AB_V5_1_en.pdf. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
8	Realiza un diagnóstico de inocuidad	III	<p>PAHO. (2003). Educación en inocuidad de alimentos: Etapa de diagnóstico. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Educación en inocuidad de alimentos: Etapa de diagnóstico: http://www.paho.org. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Vicente, A. M. (1994). Métodos oficiales de análisis de alimentos . Madrid: Ediciones Mundi Prensa. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Corrie Allaert Vandevenne, M. E. (2003). Métodos de análisis microbiológico de los alimentos. Madrid. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Gutiérrez, J. B. (2000). Fundamentos de seguridad alimentaria . España: Eunate. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Fajardo, I. G. (2008). Alimentos seguros. Guía básica sobre seguridad alimentaria. Madrid: Díaz de Santos. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Francisco Ibañez Moya, Y. B. (2000). Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Taylor & Francis, 2001. Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>Cosumo, M. d. (2002). Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos. Madrid: Ministerio de sanidad y consumo. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

MÓDULO III

Información General

PROPONE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Identifica los aspectos de la seguridad industrial
80 horas

// SUBMÓDULO 2

Determina los riesgos de trabajo
96 horas

// SUBMÓDULO 3

Elabora un programa básico de seguridad industrial
96 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

2424	Especialistas en seguridad e higiene y salud Pública
2825	Técnico en seguridad en el trabajo e higiene

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

11133	Cultivo de frutales no cítricos y nueces
111339	Cultivo de otros frutales no cítricos
11141	Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
112512	Piscicultura y otra acuicultura excepto camarónicultura
311	Industria alimenticia
5416	Servicios de consultoría administrativa, científica y técnica
11511	Servicios relacionados con la agricultura
722	Servicios de preparación de alimentos y bebidas

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Proponer un programa de seguridad industrial
- Identificar los aspectos de la seguridad industrial
 - Determinar los riesgos de trabajo
 - Distinguir programas de seguridad industrial

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica los ámbitos de la seguridad industrial	I	De acuerdo a la normatividad vigente Considerando la diversidad de los sectores productivos
2	Distingue el marco normativo de la seguridad industrial	I	Reconociendo el origen del marco normativo vigente Reconociendo la diversidad de la emisión De acuerdo al ámbito de ejecución
3	Identifica las ventajas de la seguridad industrial	I	De acuerdo al tipo de riesgo De acuerdo al campo de acción Considerando el costo-beneficio de la implementación Considerando los impactos ambientales
4	Identifica los diferentes tipos de riesgos de trabajo	II	De acuerdo a la normatividad asociada De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al tipo y tamaño de empresa Considerando el costo-beneficio
5	Define los requerimientos de un plan básico de previsión de riegos	II	De acuerdo a la normatividad asociada De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al tipo y tamaño de empresa Considerando el costo-beneficio

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Proponer un programa de seguridad industrial

- Identificar los aspectos de la seguridad industrial
- Determinar riesgos de trabajo.
- Distinguir programas de seguridad industrial.

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
6	Maneja la señalización y el equipo necesario para evitar riesgos de trabajo	II	Considerando a empresas del sector agrícola, pesquero o acuícola Considerando la normatividad vigente Considerando los costos
7	Realiza un diagnóstico de un programa de seguridad industrial	III	Delimitando el alcance de programa Considerando a empresas del sector agrícola, pesquero o acuícola Considerando la normatividad vigente Considerando los costos
8	Elabora un programa básico de seguridad industrial	III	Considerando los requerimientos del cliente Evaluando e identificando riesgos Identificando requisitos legales Fijando objetivos de acuerdo al plan de seguimiento Atendiendo las necesidades del diagnóstico

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

- | | |
|---|--|
| CE12. Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece. | C12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información. |
| CE14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana. | H13. Analiza y resuelve de manera reflexiva problemas éticos relacionados con el ejercicio de su autonomía, libertad y responsabilidad en su vida cotidiana. |

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

- | | |
|--|---|
| 3.2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo. | 1.5. Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones. |
| 11.2. Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente. | 5.1. Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. |

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

- | | |
|--|---|
| TE3. Participar en la generación de un clima de confianza y respeto. | AP1. Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos. |
| CE5. Precisar el mensaje escrito a la vez que escribe ideas con lenguaje claro, conciso. | OL1. Orientar las acciones llevadas a cabo a lograr y superar los estándares de desempeño y los plazos establecidos |
| PO2. Tener claras las metas y objetivos de su área y de su puesto. | P06. Evaluar mediante seguimiento el cumplimiento de los objetivos y corregir las desviaciones si fuera necesario. |

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica los ámbitos de la seguridad industrial	I	De acuerdo a la normatividad vigente Considerando la diversidad de los sectores productivos	El cuestionario contestados	
2	Distingue el marco normativo de la Seguridad Industrial	I	Reconociendo el origen del marco normativo vigente Reconociendo la diversidad de la emisión De acuerdo al ámbito de ejecución	El cuadro comparativo diseñado	La identificación de la aplicación del marco normativo
3	Identifica las ventajas de la seguridad industrial	I	De acuerdo al tipo de riesgo De acuerdo al campo de acción Considerando el costo-beneficio de la implementación Considerando los impactos ambientales	El cuadro de costos comparativo elaborado	La reflexión sobre las ventajas de seguridad industrial
4	Identifica los diferentes tipos de riesgos de trabajo	II	De acuerdo a la normatividad asociada De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al tipo y tamaño de empresa Considerando el costo-beneficio	El clasificación de tipos de riesgo elaborado	

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Define los requerimientos de un plan básico de previsión de riegos	II	De acuerdo a la normatividad asociada De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al tipo y tamaño de empresa Considerando el costo-beneficio	El listado de requerimientos elaborados	El reconocimiento de los requerimientos
6	Maneja la señalización y el equipo necesario para evitar riesgos de trabajo	II	Considerando a empresas del sector agrícola, pesquero o acuícola Considerando la normatividad vigente Considerando los costos	El cuadro sinóptico elaborado	
7	Realiza un diagnóstico de un programa de seguridad industrial	III	Delimitando el alcance de programa Considerando a empresas del sector agrícola, pesquero o acuícola Considerando la normatividad vigente Considerando los costos	El diagnóstico elaborado	
8	Elabora un programa básico de seguridad industrial	III	Considerando los requerimientos del cliente Evaluando e identificando riesgos Identificando requisitos legales Fijando objetivos de acuerdo al plan de seguimiento Atendiendo las necesidades del diagnóstico	La lista de cotejo de un programa elaborada	El reconocimiento de los elementos del programa

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica los ámbitos de la seguridad industrial	I	<p>Zúñiga, A. H. (2005). Seguridad e Higiene Industrial. España: LIMUSA. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Herrería, J. R. (2012). Misterio de Industria y Energía. ATICA. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>D, E. H. (s.f.). Fundamentos de Seguridad Industrial, Nociones Básicas. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Fundamentos de Seguridad Industrial, Nociones Básicas.: http://www.f2i2.net/web/publicaciones/libro_seguridad_industrial/lisi.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>INTECAP. (2010). Capacitación en el Área de Seguridad Industrial. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Capacitación en el Área de Seguridad Industrial: http://www.intecap.edu.gt/oml/images/pdfsdocumentos/CNC-10.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>SCT. (2007). Política Pública de Seguridad y Salud en el Trabajo. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Política Pública de Seguridad y Salud en el Trabajo.: http://trabajoseguro.stps.gob.mx/trabajoseguro/boletines%20anteriores/2012/bol048/vinculos/Principales_SST.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>AGS, C. (2012). Compendio de Normas de Seguridad Industrial. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Compendio de Normas de Seguridad Industrial: http://www.agsconsultingsac.com/COMPENDIO%20DE%20NORMAS%20DE%20SST%20PAGINA%20WEB.pdf, consultado el 28 de septiembre de 2017.</p> <p>Social, S. d. (1999). Marco normativo de la salud y la seguridad en el trabajo. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Marco normativo de la salud y la seguridad en el trabajo: http://asinom.stps.gob.mx:8145/Centro/CentroMarcoNormativo.aspx consultado el 28 de septiembre de 2018.</p>
2	Distingue el Marco Normativo de la Seguridad Industrial	I	<p>Federación, D. O. (1997). Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo . Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo : http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/n152.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>Social, S. d. (2011). NORMA Oficial Mexicana NOM-031-STPS-2011,. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de NORMA Oficial Mexicana NOM-031-STPS-2011, : http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/Nom-031.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Identifica las ventajas de la seguridad industrial	I	<p>UNAM. (s.f.). Las 10 Normas más importantes sobre seguridad industrial. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Las 10 Normas más importantes sobre seguridad industrial: http://www.ingenieria.unam.mx/~guiaindustrial/seguridad/info/2/1.htm Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Zúñiga, A. H. (2005). Seguridad e Higiene Industrial. España: LIMUSA. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Díaz, J. C. (2007). Técnicas de prevención de riesgos Laborales. Madrid: Tebar, S.L. 9ª. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>OSHA. (2008). Las ventajas de una buena salud y seguridad en el trabajo . Ciudad de México: https://osha.europa.eu/es/tools-and-publications/publications/factsheets/77. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Clé, J. C. (s.f.). Manual para el profesor de seguridad y salud en el trabajo. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Manual para el profesor de seguridad y salud en el trabajo: https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/lilibros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>MUTUAL, M. (2007). Manual básico de prevención de riesgos laborales. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Manual básico de prevención de riesgos laborales: http://www.mc-mutual.com/contenidos/opencms/es/webpublica/PrestacionesServicios/actividadesPreventivas2/resources/manuales/manual_basico_xi.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p>
4	Identifica los diferentes tipos de riesgos de trabajo	II	<p>Espinoza, C. (s.f.). Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene: http://www.academia.edu/11331529/ESTRUCTURA_METODOL%C3%93GICA_DE_LOS_PROGRAMAS_DE_SEGURIDAD_E_HIGIENE. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Empresas, P. d. (s.f.). Los riesgos en el trabajo. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Los riesgos en el trabajo: https://www.dir.ca.gov/chswc/WOSHTEP/iipp/Materials/spanish/Factsheet_C_UnderstandingJobHazards_ES.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Conscience., I. J. (2012). Riesgos Laborales un Nuevo Desafío para la Gerencia . ISSN 1870-557X. Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	Define los requerimientos de un plan básico de previsión de riegos	II	<p>Federación, D. O. (2011). NORMA Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011. Consultado el 28 de septiembre de 2017.</p> <p>GOB, C. (s.f.). Clasificación de riesgos de trabajo. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Clasificación de riesgos de trabajo: https://doctrina.vlex.com.mx/vid/cata-logo-actividades-seguro-riesgos-487785894. Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Social, S. d. (2010). Normas Oficiales Mexicanas. Consultado el 28 de Septiembre de 2017.</p> <p>FP, E. (2011). Plan de prevención de riesgos laborales. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Plan de prevención de riesgos laborales: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/PUBLICACIONES%20PERIODICAS/ErgaFP/2011/ergafp76.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>CNAE. (s.f.). Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales: https://www.cnae.com/ficheros/files/prl/Manual_procedimientos.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p> <p>FP, E. (2011). Plan de prevención de riesgos laborales. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Plan de prevención de riesgos laborales: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/PUBLICACIONES%20PERIODICAS/ErgaFP/2011/ergafp76.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>STPS. (2017). Catálogo de Señalamientos de Seguridad e Higiene Industrial . Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p> <p>Federación, D. O. (2008). NORMA Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de NORMA Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008: http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/Nom-026.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p> <p>Díaz, J. M. (2002). Seguridad e Higiene del Trabajo. España: Alfa Omega. Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p> <p>Hernández, A. (2005). Seguridad e Higiene Industrial. México: Limusa. Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p>
6	Maneja la señalización y el equipo necesario para evitar riesgos de trabajo	II	<p>Formoso., J. Á. (1997). Señalización de seguridad en buques. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Señalización de seguridad en buques: http://www.gii.udc.es/img/gii/files/Se%C3%B1alizaci%C3%B3n%20de%20seguridad%20en%20buques.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p> <p>Gabpingeniería. (s.f.). Señalización código de colores. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Señalización código de colores: https://gabpingenieria.weebly.com/uploads/2/0/1/6/20162823/sealizacin_y_cdigo_de_colores.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Legales, M. d. (s.f.). Gestión de la prevención de riesgos laborales en la pequeña y mediana empresa . Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Gestión de la prevención de riesgos laborales en la pequeña y mediana empresa : http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/Guias_Ev_Riesgos/Gestion_prevencion_PYMES/4_Medidas_actividades.pdf Consultado el 28 de Septiembre de 2018.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
7	Realiza un diagnóstico de un programa de seguridad industrial	III	<p>Hernández, A. (2005). Seguridad e Higiene Industrial. México: Limusa. Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Espinoza, C. (s.f.). Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene: http://www.academia.edu/11331529/ESTRUCTURA_METODOL%C3%93GICA_DE_LOS_PROGRAMAS_DE_SEGURIDAD_E_HIGIENE Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Social, S. d. (2010). Normas Oficiales Mexicanas. Consultado el 28 de septiembre de 2017.</p> <p>Díaz, J. M. (2002). Seguridad e Higiene del Trabajo. España: Alfa Omega. Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>STPS. (2017). Catálogo de Señalamientos de Seguridad e Higiene Industrial . Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Fabiola Ma. Betancur G., C. I. (2003). Modelo para la elaboración del programa de salud ocupacional con un enfoque de sistemas de gestión. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Modelo para la elaboración del programa de salud ocupacional con un enfoque de sistemas de gestión: https://www.arlsura.com/pag_serlinea/distribuidores/doc/documentacion/elaboracion_pso.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Saari, J. (s.f.). Gestión de la seguridad. Obtenido de Gestión de la seguridad: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo2/60.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>V, A. A. (2006). Diagnóstico de seguridad e higiene del trabajo listado de verificación basados en la normatividad mexicana. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Diagnóstico de seguridad e higiene del trabajo listado de verificación basados en la normatividad mexicana: http://www.redalyc.org/pdf/730/73000403.pdf Consultado el 28 de septiembre de 2017</p>
8	Elabora un programa básico de seguridad industrial	III	<p>Hernández, A. (2005). Seguridad e Higiene Industrial. México: Limusa. Consultado el 28 de septiembre de 2017</p> <p>Espinoza, C. (s.f.). Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene. Recuperado el 28 de Septiembre de 2017, de Estructura metodológica de los programas de seguridad e higiene: http://www.academia.edu/11331529/ESTRUCTURA_METODOL%C3%93GICA_DE_LOS_PROGRAMAS_DE_SEGURIDAD_E_HIGIENE, consultado el 28 de septiembre de 2018.</p> <p>Social, S. d. (2010). Normas Oficiales Mexicanas. Consultado el 28 de septiembre de 2017.</p> <p>Díaz, J. M. (2002). Seguridad e Higiene del Trabajo. España: Alfa Omega.</p> <p>STPS. (2017). Catálogo de Señalamientos de Seguridad e Higiene Industrial. Consultado el 28 de septiembre de 2017.</p>

MÓDULO IV

Información General

PROPONE UN PROGRAMA DE SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL

192 horas

// SUBMÓDULO 1

Identifica los aspectos de sustentabilidad ambiental
80 Horas

// SUBMÓDULO 2

Selecciona los programas de sustentabilidad ambiental
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

2425	Inspectores en seguridad social
2531	Auxiliar en ciencias sociales y humanistas
2715	Instructores y capacitadores en oficios y para el trabajo.
2825	Técnicos en seguridad en el trabajo e higiene
6101	Supervisores , encargados y capaces agropecuarios
6117	Trabajadores en actividades en beneficio de productos agrícolas
6201	Supervisores, encargados y capataces de trabajadores de actividades pesqueras, acuícolas, forestales, caza y similares

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

311	Industria alimenticia
722	Servicios de preparación de alimentos y bebidas
5416	Servicios de consultoría administrativa, científica y técnica
11133	Cultivo de frutales no cítricos y nueces
11141	Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
11511	Servicios relacionados con la agricultura
111339	Cultivo de otros frutales no cítricos
112511	Camaronicultura
112512	Piscicultura y otra acuicultura excepto camaronicultura
ECO0817	Coordinador de seguimiento a las acciones de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera
ECO0821	Operación de acciones técnicas de sanidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

Proponer un programa de sustentabilidad ambiental

- Identificar los aspectos de sustentabilidad ambiental
- Seleccionar programas de sustentabilidad ambiental

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica las características ecosistemas	I	De acuerdo a los recursos disponibles en el contexto Considerando la tipología y clasificaciones establecidas en el entorno
2	Identifica los aspectos de la sustentabilidad ambiental	I	De acuerdo al origen de la información De acuerdo al tipo de recursos
3	Identifica el marco normativo de sustentabilidad	I	De acuerdo al origen de la información De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al uso, manejo y conservación de los recursos naturales
4	Elabora los inventarios de recursos naturales	II	Considerado las reglas de operación de dependencias gubernamentales y ONG'S De acuerdo a la metodología Siguiendo la indicaciones de su superior

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Proponer un programa de sustentabilidad ambiental
 - Identificar los aspectos de sustentabilidad ambiental
 - Seleccionar programas de sustentabilidad ambiental

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
5	Identifica el uso, manejo y conservación de los recursos	II	Considerando las variables climatológicas y condiciones del terreno Aplicando la metodología de calculo de obras del Manual de Conservación y Restauración de suelos Aplicando los principios del cooperativismo Considerando la normatividad vigente
6	Selecciona los planes de manejo para la sustentabilidad	II	Aplicando los principios del cooperativismo Considerando la normatividad vigente Considerando las reglas de operación de dependencias gubernamentales y ONG's De acuerdo a las necesidades o requerimientos específicos de la institución

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CS10 Valora distintas prácticas sociales mediante el reconocimiento de sus significados dentro de un sistema cultural, con una actitud de respeto.

C12 Utiliza las tecnologías de la -*información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.

CE 11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.

CS6 Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.

H16 Asume responsablemente la relación que tiene consigo mismo, con los otros y con el entorno natural y sociocultural, mostrando una actitud de respeto y tolerancia.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

4.5 Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.

9.4 Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés general de la sociedad.

8.1 Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

11.1 Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los ámbitos local, nacional e internacional.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

TE1 Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.

AP 3 Registra y revisa información para asegurar que sea correcta .

TE6 Retroalimentar con base a los resultados del trabajo en equipo.

EP8 Actuar responsablemente de acuerdo a las normas y disposiciones definidas en un espacio dado.

CE2 Sustentar sus ideas y puntos de vista con argumentos, basados en evidencias, hechos y datos.

CE3 Expresar sus ideas de forma verbal o escrita, teniendo en cuenta las características de su (s) interlocutor (es) y la situación dada.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica las características ecosistemas	I	Contextualizando de acuerdo a los recursos disponibles Considerando la tipología y clasificaciones establecidas Ejemplificando del entorno	El cuestionario contestado	
2	Identifica los aspectos de la sustentabilidad ambiental	I	De acuerdo al origen de la información De acuerdo al tipo de recursos	El mapa conceptual elaborado	
3	Identifica el marco normativo de sustentabilidad	I	De acuerdo al origen de la información De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo al uso, manejo y conservación de los recursos naturales	El cuadro comparativo elaborado	La identificación de aspectos de la normatividad
4	Elabora los inventarios de recursos naturales	II	Considerado las reglas de operación de dependencias gubernamentales y ONG'S De acuerdo a la metodología Siguiendo la indicaciones de su superior	El inventario elaborado	La elaboración del inventario

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Identifica el uso, manejo y conservación de los recursos	II	Considerando las variables climatológicas y condiciones del terreno Aplicando la metodología de calculo de obras del Manual de Conservación y Restauración de suelos Aplicando los principios del cooperativismo Considerando la normatividad vigente	El mapa conceptual elaborado	La identificación de las áreas de acción
6	Selecciona los planes de manejo para la sustentabilidad	II	Aplicando los principios del cooperativismo Considerando la normatividad vigente Considerando las reglas de operación de dependencias gubernamentales y ONG'S De acuerdo a las necesidades o requerimientos específicos de la institución	El cuadro comparativo elaborado	La diferenciación de elementos

PROPONE UN PROGRAMA DE SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica las características ecosistemas	I	<p>Carabias, J. M., & Valverde, T. y. (2009). Ecología y Medio Ambiente en el siglo XXI. México. México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Camacho, I. (2009). Ecología y Medio Ambiente. México: Editorial distribución. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Flores, C., & Herrera, L. y. (2009). Ecología y medio ambiente. . México: Cengage Learning Editores S.A. de C.V. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Domínguez, M. y. (2017). Ecología. México: FCE, SEP, DGETI. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Escobar, A. y. (2014). Ecología y medio ambiente. México. México: McGraw Hill Interamericana Editores, S.A. DE C.V. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Mejía, M., & Alcocer, I. y. (2011). Ecología, Asómate a la Ecología. . México: Progreso, SA. DE C.V. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Ramírez, M., & Hernández, G. y. (2013). "Ecología" Bajo el enfoque por competencias en estricto apego a la RIEMS. México: Gafra Editores. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SEMS. (2017). Plataforma de acompañamiento docente para el campo disciplinar de Ciencias experimentales. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Plataforma de acompañamiento docente para el campo disciplinar de Ciencias experimentales.: http://experimentales.cosdac.sems.gob.mx Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Vázquez, M. (2007). Desarrollo de Competencias en Ecología, contenidos y Secuencias Didácticas. . México: Editorial GES. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>
2	Identifica los aspectos de la sustentabilidad ambiental	I	<p>Díaz Coutiño, R. (2011). Desarrollo sustentable. México: McGraw-Hill. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Salud., O. P. (1996). Biodiversidad, biotecnología y desarrollo sostenible en salud y agricultura: conexiones emergentes. Washington, D.C. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Girón, L. y. (2010). Programa de capacitación en comunidades y biodiversidad. Componente 4. Elaboración de proyectos. San Salvador: Salvanatura fundación ecológica. pp. 1-32. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Center, W. R. (1996). Community tourism assessment handbook. U. S: Utha State University. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Mackinson, S. (2001). Integrating local and scientific knowledge: an example in fisheris. Science Environmental Management, . Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>
3	Identifica el marco normativo de sustentabilidad	I	<p>Salud., O. P. (1996). Biodiversidad, biotecnología y desarrollo sostenible en salud y agricultura: conexiones emergentes. Washington, D.C. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>INEGI. (2007). Regulación y fomento de actividades para mejorar y preservar el medio ambiente. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Regulación y fomento de actividades para mejorar y preservar el medio ambiente: http://www.inegi.org.mx/sistemas/scian/default.aspx?c=2226 Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Manuel, C. C. (2009). Manual Agroecológico para productores y extensionistas rurales. . México: Universidad Autónoma Chapingo. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Miranda Miranda, J. J. (2005). proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera económica social ambiental". Bogotá: MM editores, 5ª. ed. . Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SapagChainN., S. (2000). Preparación y Evaluación de Proyectos. McGraw-Hill. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
4	Elabora los inventarios de recursos naturales	II	<p>Association., A. P. (2003). APA style: Electronic references. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de APA style: Electronic references: http://www.apastyle.org/elecref.htm Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>CONAFOR. (2011). Inventario nacional forestal y de suelos: manual y procedimientos para el muestreo de campo. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Inventario nacional forestal y de suelos: manual y procedimientos para el muestreo de campo.: http://www.cnf.gob.mx:8080/snif/portal/component/phocadownload/category/152-2011?download=777:manual-del-remuestreo-infys-2011 Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Díaz Coutiño, R. (2011). Desarrollo sustentable. México: McGraw-Hill. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>INTERAMERICANA. (2011). LIBRUNAM: HC79.E5 D539 2011. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Salud., O. P. (1996). Biodiversidad, biotecnología y desarrollo sostenible en salud y agricultura: conexiones emergentes. Washington, D.C. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>B53, L. Q. (1996). Organización Panamericana de la Salud. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Girón, L. y. (2010). Programa de capacitación en comunidades y biodiversidad. Componente 4. Elaboración de proyectos. San Salvador: Salvanatura fundación ecológica. pp. 1-32. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Center, W. R. (1996). Community tourism assessment handbook. U. S: Utha State University. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>
5	Identifica el uso, manejo y conservación de los recursos	II	<p>Burgos, A. (2012). Manejo Comunitario del Agua. España: Academia Española. p. 72. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>CONAFOR. (2010). Manual de conservación de suelos. . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de conservación de suelos. : http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/ver.aspx?grupo=20&articulo=1312 Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SEDATU. (2013). Guión para la elaboración de proyectos productivos. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Guión para la elaboración de proyectos productivos: http://www.sedatu.gob.mx/sraweb/datastore/programas/padron_tecnicos_2009/pre-2010/General/GUION_ELABORACION_PROYECTOS_SRA.pdf Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	Selecciona los planes de manejo para la sustentabilidad	II	<p>Burgos, A. (2012). Manejo Comunitario del Agua. España: Academia Española. p. 72.</p> <p>Korstanje, F. (2013). Planeación participativa: herramientas para el desarrollo local en comunidades rurales. . Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Planeación participativa: herramientas para el desarrollo local en comunidades rurales. : www.pa.gob.mx/publica/rev_42/ANALISIS/Fernando%20Korstanje_4.pdf Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>CONAFOR. (2010). Manual de conservación de suelos. . Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Manual de conservación de suelos. : http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/ver.aspx?grupo=20&articulo=1312 Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>Chapingo., U. A. (2013). Normas editoriales Revista Chapingo. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Normas editoriales Revista Chapingo: www.chapingo.mx/revistas/horticultura/.../horticultura_guia. Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p> <p>SEDATU. (2013). Guión para la elaboración de proyectos productivos. Recuperado el 01 de Septiembre de 2017, de Guión para la elaboración de proyectos productivos: http://www.sedatu.gob.mx/sraweb/datastore/programas/padron_tecnicos_2009/pre-2010/General/GUION_ELABORACION_PROYECTOS_SRA.pdf Consultado el 01 de Septiembre de 2017.</p>

MÓDULO V

Información General

EJECUTA PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

192 horas

// SUBMÓDULO 1

Estructura un proyecto de responsabilidad social
96 horas

// SUBMÓDULO 2

Ejecuta un proyecto de responsabilidad social
96 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

2715	Instructores y capacitadores en oficios y para el trabajo
5101	Supervisor de servicios de alimentos y bebidas en establecimiento.
699	Otros trabajadores en actividades agrícolas, ganaderas y pesca
750	Supervisores de trabajadores en la elaboración y procesamiento de alimentos, bebidas y productos de Tabaco
EC0817	Coordinador de seguimiento a las acciones de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera
EC0821	Operación de las acciones técnicas de sanidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2013)

311	Industria alimenticia
5416	Servicios de preparación de alimentos y bebidas
11141	Cultivo de productos alimenticios en invernaderos
11511	Servicios relacionados con la agricultura
111339	Cultivo de otros frutales no cítricos
112512	Piscicultura y otra acuicultura excepto camaronicultura
ECO0817	Coordinador de seguimiento a las acciones de sanidad e inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera
ECO0821	Operación de acciones técnicas de sanidad agroalimentaria, acuícola y pesquera

EJECUTA PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Ejecutar proyectos de responsabilidad social e inocuidad alimentaria
 - Estructurar un proyecto de responsabilidad social e inocuidad alimentaria
 - Ejecutar un proyecto de responsabilidad social e inocuidad alimentaria

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Estructura un proyecto específico	I	Considerando las necesidades de una empresa en particular Considerando la normatividad vigente Considerando el ámbito de ejecución (responsabilidad social, ambiental, seguridad o sustentabilidad, entre otros) Considerando los ajustes correspondientes Considerando la viabilidad
2	Desarrolla un Proyecto	I	De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo a las características de la empresa Identificando los alcances y limitaciones Considerando la metodología establecida Considerando los ajustes correspondientes
3	Implementa el proyecto	II	Considerando los recursos disponibles Considerando los tiempos Considerando las políticas internas Considerando los ajustes correspondientes
4	Evalúa el proyecto	II	Considerando las acciones de seguimiento Realizando los ajustes correspondientes Considerando las políticas internas Considerando las metas establecidas

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

M8.- Interpreta tablas, graficas, mapas, diagramas y textos con símbolos matemáticos y científicos.

CS3.- Interpreta su realidad social a partir de los procesos históricos locales, nacionales e internacionales que la han configurado.

CE2.- Fundamenta opiniones sobre los impactos de la ciencia y la tecnología en su vida cotidiana, asumiendo consideraciones éticas.

C1.- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe

CE4.- Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

8.1 Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

4.5 Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.

9.4 Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés

11.1 Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

TE1. Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.

AP1. Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.

CE1. Indagar los argumentos, evidencias y hechos que llevan a los otros a pensar o expresarse de una determinada forma.

AP2. Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.

OL3. Mostrar interés porque la empresa reconozca los resultados obtenidos, fruto del esfuerzo propio y de los colaboradores

AP3. Registrar y revisar información para asegurar que sea correcta.

EJECUTA PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Estructura un proyecto específico	I	Considerando las necesidades de una empresa en particular Considerando la normatividad vigente Considerando el ámbito de ejecución (Responsabilidad social, ambiental, seguridad o sustentabilidad, entre otros) Considerando los ajustes correspondientes Considerando la viabilidad	El planteamiento de la estructura elaborado	La reflexión de la estructura del proyecto
2	Desarrolla un proyecto	I	De acuerdo al ámbito de ejecución De acuerdo a las características de la empresa Identificando los alcances y limitaciones Considerando la metodología establecida Considerando los ajustes correspondientes	El Proyecto elaborado	El manejo de la información para desarrollar el proyecto
3	Implementa el proyecto	II	Considerando los recursos disponibles Considerando los tiempos Considerando las políticas internas Considerando los ajustes correspondientes	La descripción de la implementación elaborada	La implementación del proyecto

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
4	Evalúa el proyecto	II	Considerando las acciones de seguimiento Realizando los ajustes correspondientes Considerando las políticas internas Considerando los indicadores Considerando las metas establecidas	La evaluación del proyecto terminado	La comunicación de los resultados

EJECUTA PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

FUENTES DE INFORMACIÓN

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Estructura un proyecto específico	I	<p>SPPC. (2007). Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales . Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales : https://planificacionsocialunsi.files.wordpress.com/2011/09/guc3ada-elaboracic3b3n-proyectos-productivos-sociales.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Padilla, M. C. (s.f.). Formulación y Evaluación de Proyectos. ECOE EDICIONES. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>BACA URBINA, G. (2010). Evaluación de Proyectos. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAPAG CHAIN, N. y. (2008). Preparación y evaluación de Proyecto. Colombia: McGraw-Hill Interamericana S.A. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>PIMENTEL, E. (2008). "Formulación y evaluación de Proyectos de Inversión. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>R. Fontaine, E. (2008). Evaluación Social de Proyectos. México: Pearson Educación de México S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Miranda Miranda, J. J. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera –económica – social –ambiental". 5ª. ed. . Bogotá: MM editores. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Noticiassalidas.org. (s.f.). Manual para elaborar proyectos de desarrollo. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Manual para elaborar proyectos de desarrollo: 2012)http://www.noticiasaliadas.org/manuales/manual-de-elaboracion-de-proyectos.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Knoontz, H. y. (2013). Elementos de la administración. Ed Mc Grau Hill. 457 pp . Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>D, R. M. (2005). Diagnóstico Organizacional. Alfaomega. 233 PP. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>
2	Desarrolla un Proyecto	I	<p>SPPC. (2007). Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales . Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales : https://planificacionsocialunsi.files.wordpress.com/2011/09/guc3ada-elaboracic3b3n-proyectos-productivos-sociales.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Padilla, M. C. (s.f.). Formulación y Evaluación de Proyectos. ECOE EDICIONES. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>BACA URBINA, G. (2010). Evaluación de Proyectos. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAPAG CHAIN, N. y. (2008). Preparación y evaluación de Proyectos. Colombia: McGraw-Hill Interamericana S.A. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>PIMENTEL, E. (2008). "Formulación y evaluación de Proyectos de Inversión. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>R. Fontaine, E. (2008). Evaluación Social de Proyectos. México: Pearson Educación de México S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Miranda Miranda, J. J. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera –económica – social –ambiental". 5ª. ed. . Bogotá: MM editores. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Noticiassalidas.org. (s.f.). Manual para elaborar proyectos de desarrollo. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Manual para elaborar proyectos de desarrollo: 2012)http://www.noticiasaliadas.org/manuales/manual-de-elaboracion-de-proyectos.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Hernández, H. A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de inversión. Ed Thomson. 425 PP. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Implementa el proyecto	II	<p>SPPC. (2007). Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales . Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales : https://planificacionsocialunsi.files.wordpress.com/2011/09/guc3ada-elaboracic3b3n-proyectos-productivos-sociales.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Padilla, M. C. (s.f.). Formulación y Evaluación de Proyectos. ECOE EDICIONES. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>BACA URBINA, G. (2010). Evaluación de Proyectos. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAPAG CHAIN, N. y. (2008). Preparación y evaluación de Proyectos. Colombia: McGraw-Hill Interamericana S.A. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>PIMENTEL, E. (2008). "Formulación y evaluación de Proyectos de Inversión. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>R. Fontaine, E. (2008). Evaluación Social de Proyectos. México: Pearson Educación de México S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Miranda Miranda, J. J. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera – económica –social –ambiental". 5ª. ed. . Bogotá: MM editores. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Noticiassalidas.org. (s.f.). Manual para elaborar proyectos de desarrollo. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Manual para elaborar proyectos de desarrollo: 2012)http://www.noticiasaliadas.org/manuales/manual-de-elaboracion-de-proyectos.pdf . Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>
4	. Evalúa el proyecto	II	<p>SPPC. (2007). Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales . Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Guía para la Elaboración de proyectos productivos y sociales : https://planificacionsocialunsi.files.wordpress.com/2011/09/guc3ada-elaboracic3b3n-proyectos-productivos-sociales.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Padilla, M. C. (s.f.). Formulación y Evaluación de Proyectos. ECOE EDICIONES. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>BACA URBINA, G. (2010). Evaluación de Proyectos. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>SAPAG CHAIN, N. y. (2008). Preparación y evaluación de Proyecto. Colombia: McGraw-Hill Interamericana S.A. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>PIMENTEL, E. (2008). "Formulación y evaluación de Proyectos de Inversión. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>R. Fontaine, E. (2008). Evaluación Social de Proyectos. México: Pearson Educación de México S.A. de C.V. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Miranda Miranda, J. J. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera – económica –social –ambiental". 5ª. ed. . Bogotá: MM editores. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Noticiassalidas.org. (s.f.). Manual para elaborar proyectos de desarrollo. Recuperado el 20 de Septiembre de 2017, de Manual para elaborar proyectos de desarrollo: 2012)http://www.noticiasaliadas.org/manuales/manual-de-elaboracion-de-proyectos.pdf Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p> <p>Hernández, H. A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de inversión. Ed Thomson. 425 PP. Consultado el 20 de Septiembre de 2017.</p>

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
HERRAMIENTA	
Impresora láser	I, II, III, IV y V
Computadora de escritorio	I, II, III, IV y V
Proyector digital	I, II, III, IV y V
Pantalla para proyección	I, II, III, IV y V
Televisión	I, II, III, IV y V
DVD	I, II, III, IV y V
Pintaron	I, II, III, IV y V
Cámara de video	I, II, III, IV y V
Videos	I, II, III, IV y V

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
MOBILIARIO	
Archivero de gavetas	I, II, III, IV y V
Aula de medios	I, II, III, IV y V
Mesabancos o mesas hexagonales y bancos	I, II, III, IV y V
Escritorio para docente y silla	I, II, III, IV y V

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
SOFTWARE	
Internet con ancho de banda de 2 MB	I, II, III, IV y V
Software para RSE (Responsabilidad Social Empresarial)	V
Software para reportes de la ICA (Informe de cumplimiento Ambiental)	IV
Programas de computo (Procesador de texto; Hoja de cálculo, Power point, entre otros)	I, II, III, IV y V
Simulador virtual de prácticas de evaluación de riesgos laborales	III y V
Material audiovisual para entrenamiento de trabajadores (Video Coastal)	I, II, III, IV y V
Material audiovisual para entrenamiento de RCP (Videos AHA)	I, II, III, IV y V
Software CAMEO-ALOHA (Para planificar y responder a emergencias químicas)	III y V
Software SCRI-HAZOP (Para realizar análisis de riesgo y probabilidad de ocurrencia)	III
Software SISEI (Sistema de información de seguridad industrial)	III y V

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
MATERIAL	
Carpetas colgantes	I, II, III, IV y V
Perforadora de dos orificios	I, II, III, IV y V
Engrapadora estándar	I, II, III, IV y V
Sello de goma	I, II, III, IV y V
Quita grapas	I, II, III, IV y V
Tinta para fechador	I, II, III, IV y V
Rotafolios	I, II, III, IV y V
Portarrotafolios	I, II, III, IV y V
Marcadores	I, II, III, IV y V
Borrador	I, II, III, IV y V
Folletos	I, II, III, IV y V
Bibliografía	I, II, III, IV y V
Hojas blancas	I, II, III, IV y V
Copias	I, II, III, IV y V
Antologías	I, II, III, IV y V

3

Consideraciones
para desarrollar
los módulos
en la formación
profesional

ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

Mediante el análisis del programa de estudios de cada módulo, usted podrá establecer su planeación y definir las estrategias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias profesionales, genéricas y de productividad y empleabilidad a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.

Consideraciones pedagógicas

- Analice el resultado de aprendizaje del módulo, para que identifique lo que se espera que el estudiante logre al finalizar el módulo.
- Analice las competencias profesionales en el apartado de contenidos. Observe que algunas de ellas son transversales a dos o más submódulos. Esto significa que el contenido deberá desarrollarse tomando en cuenta las características propias de cada submódulo.
- Observe que las competencias genéricas y las competencias de productividad y empleabilidad sugeridas del módulo están incluidas en la redacción de las competencias profesionales. Esto significa que no deben desarrollarse por separado. Para su selección se consideraron los atributos de las competencias genéricas y las competencias de productividad y empleabilidad que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas, usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes.
- Las competencias disciplinares básicas sugeridas son requisitos para desarrollar las competencias profesionales, por lo cual no se desarrollan explícitamente. Deben ser consideradas en la fase de apertura a través de un diagnóstico, a fin de comprobar si el alumno las desarrolló en el componente de formación básica.
- Analice en el apartado de estrategia de evaluación del aprendizaje los productos o desempeños sugeridos a fin de determinar en la estrategia didáctica que usted elabore, las evidencias de la formación de las competencias profesionales.
- Analice la estrategia didáctica sugerida, en la que se presentan las actividades de apertura, desarrollo y cierre relacionadas con el tipo de evaluación (autoevaluación, coevaluación o heteroevaluación), la evidencia (conocimiento, desempeño o producto), el instrumento que recopila la evidencia y su ponderación. A fin de determinar estos elementos en la estrategia didáctica que usted elabore.

ELABORACIÓN DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, usted podrá elaborar una propuesta de co-diseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos, de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de los estudiantes, que les permita ejercer sus competencias en su vida académica, laboral y personal, y que sus logros se reflejen en las producciones individuales y en equipo, en un ambiente de cooperación.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

FASE DE APERTURA

La fase de apertura permite explorar y recuperar los saberes previos e intereses del estudiante, así como los aspectos del contexto relevantes para su formación. Al explicitar estos hallazgos en forma continua, es factible reorientar o afinar las estrategias didácticas centradas en el aprendizaje, los recursos didácticos y el proceso de evaluación del aprendizaje, entre otros aspectos seleccionados.

Consideraciones pedagógicas

- Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones de los estudiantes, para crear andamios de aprendizaje y adquirir nuevas experiencias y competencias.
- Reconocimiento de competencias por experiencia o formación, por medio de un diagnóstico, con fines de certificación académica y posible acreditación del submódulo.
- Integración grupal para crear escenarios y ambientes de aprendizaje.
- Mirada general del estudio, ejercitación y evaluación de las competencias profesionales y genéricas.

FASE DE DESARROLLO

La fase de desarrollo permite crear escenarios de aprendizaje y ambientes de colaboración para la construcción y reconstrucción del pensamiento a partir de la realidad y el aprovechamiento de apoyos didácticos, para la apropiación o reforzamiento de conocimientos, habilidades y actitudes, así como para crear situaciones que permitan valorar las competencias profesionales y genéricas del estudiante, en contextos escolares y de la comunidad.

Consideraciones pedagógicas

- Creación de escenarios y ambientes de aprendizaje y cooperación, mediante la aplicación de estrategias, métodos, técnicas y actividades centradas en el aprendizaje, como aprendizaje basado en problemas (ABP), método de casos, método de proyectos, visitas al sector productivo, simulaciones o juegos, uso de TIC, investigaciones y mapas o redes mentales, entre otras, para favorecer la generación, apropiación y aplicación de competencias profesionales y genéricas en diversos contextos.
- Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula y fuera de ella, a partir del desarrollo de trabajo individual, en equipo y grupal.

ELABORACIÓN DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA

- Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas, en situaciones reales o parecidas, al ámbito laboral.
- Aplicación de evaluación continua para verificar y retroalimentar el desempeño del estudiante, de forma oportuna y pertinente.
- Recuperación de evidencias de desempeño, producto y conocimiento, para la integración del portafolio de evidencias.

FASE DE CIERRE

La fase de cierre propone la elaboración de síntesis, conclusiones y reflexiones argumentativas que, entre otros aspectos, permiten advertir los avances o resultados del aprendizaje en el estudiante y, con ello, la situación en que se encuentra, con la posibilidad de identificar los factores que promovieron u obstaculizaron su proceso de formación.

Consideraciones pedagógicas

- Verificar el logro de las competencias profesionales y genéricas planteadas en el submódulo, y permitir la retroalimentación o reorientación, si el estudiante lo requiere o solicita.
- Verificar el desempeño del propio docente, así como el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios.
- Verificar el portafolio de evidencias del estudiante.

INFORMA LOS REQUERIMIENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL SOCIAL PARA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Identifica el marco normativo de responsabilidad social 144 horas

COMPETENCIAS PROFESIONALES

SITUACIONES

*Identifica el marco normativo nacional de responsabilidad social	De acuerdo con la institución emisora
*Identifica el marco normativo internacional de la responsabilidad social	Consultando los tratados y convenios firmados por México Siguiendo las instrucciones de un superior inmediato
*Clasifica el marco normativo de responsabilidad social	Considerando la diversidad de los ámbitos de la responsabilidad social
*Distingue los elementos base de la responsabilidad social	De acuerdo con el ámbito de ejecución de los sectores productivos Considerando su aplicación Considerando el impacto socioambiental Considerando la acreditación de las empresas

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CS1 Identifica el conocimiento social y humanista como una construcción en constante transformación
CS7 Evalúa las funciones de las Leyes y su transformación en el tiempo

9.3 Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerla
11.2 Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente

GENÉRICAS SUGERIDAS

5.1 Sigue instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo
10.1 Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, rechaza toda la forma de discriminación

9.3 Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerla
11.2 Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

TE1 Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.

CE3 Expresar sus ideas de forma verbal o escrita, teniendo en cuenta las características de su (s) interlocutor (es) y la situación dada.

AD5 Aceptar y aplicar los cambios de los procedimientos y de las herramientas de trabajo.

AP1 Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.

AP3 Registrar y revisar información para asegurar que sea correcta.

OL4 Trabajar hasta alcanzar las metas o retos propuestos.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Identifica el marco normativo de responsabilidad social 144 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes, en una exposición realizada por el docente a manera de introducción, conocen el plan curricular y profesional que desarrollarán en los módulos profesionales que abarca la carrera, la metodología, las prácticas y competencias a desarrollar y las evidencias que deberán entregar o demostrar.	Coevaluación	Participación/Lista de asistencia	2%
Los estudiantes conocen e identifican a través de una lluvia de ideas, coordinada por el docente, la importancia de la normatividad la responsabilidad social, conoce los sitios de inserción de las competencias relacionadas, ocupaciones relacionadas y los métodos de aprendizaje a utilizar para alcanzar los objetivos, al final de las actividades resolverá un cuestionario.	Autoevaluación	Cuestionario resuelto/cuestionario	5%
Los estudiantes analizan un video donde se presentan algunos grupos de trabajo, realizando investigaciones sobre el marco normativo nacional de responsabilidad social, el docente les explica la importancia de este aspecto en las empresas y las posibles repercusiones de no cumplir con esta norma y como producto final la solución de un cuestionario.	Autoevaluación	Cuestionario resuelto/cuestionario	5%

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Identifica el marco normativo de responsabilidad social 144 horas

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes identifican el marco normativo nacional vigente que aplica en los ámbitos de responsabilidad social, siguiendo instrucciones realiza visitas a las empresas de la región para identificar el uso de la misma normatividad, los anterior lo reafirman en clases en el aula y un empresario invitado, al final de las actividades tendrán que realizar. Individual y grupalmente un cuadro comparativo que demuestre lo aprendido.	Heteroevaluación	Cuadro comparativo/Rubrica	12.5%
Los estudiantes identifican y clasifican el marco normativo internacional vigente que aplica a los ámbitos de la responsabilidad social, la discuten en presencia del docente, lo relacionan con una visita guiada a una empresa donde se les explique la importancia de esta normatividad, se complementa con videos, platicas de responsables de la responsabilidad social en las empresas, se reafirma en el aula a través del uso estrategias apropiadas, al final de las actividades el alumno realizará, individualmente y en equipo un cuadro comparativo el que expondrán, de esta forma demostrar el desempeño.	Heteroevaluación	Cuadro comparativo/Rúbrica	12.5%
El estudiante realiza el análisis y la clasificación del marco normativo de la responsabilidad social, lo discuten en mesas de trabajo en el aula en presencia del docente, realizan encuestas en las empresas de la clasificación de las normas, en el aula con la ayuda de un especialista y el docente resuelven posibles dudas y como producto final la clasificación de la normatividad por ámbito de ejecución, mismos que expondrán al final.	Heteroevaluación	La clasificación de la normatividad por ámbito/Lista de cotejo	12.5%
Los estudiantes, en equipo de trabajo, distinguen los estándares de responsabilidad social con los que debe cumplir una empresa, considerando los impactos socio ambientales, visita a empresas con acreditación de responsabilidad social, finalizando con una análisis en el aula y la visita de un especialista en acreditación que les de una platica y la proyección de un video.	Heteroevaluación	Exposición/Rúbrica	12.5%

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 - Identifica el marco normativo de responsabilidad social 144 horas

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes reafirman lo analizado en cada una de las actividades, mediante una dinámica de intercambio entre grupos de trabajo sobre lo que encontraron en las diferentes actividades (su trabajo y reflexiones), de lo cual obtendrán información para elaborar un ensayo.	Autoevaluación	Ensayo/Rubrica	20%
Los estudiantes demuestran que conocen el marco normativo de responsabilidad social a través de una exposición ante el grupo, la cual será complementaria al ensayo sobre los aspectos laborales de las empresas socialmente responsable.	Coevaluación	Exposición/Rubrica	13%
Loa estudiantes contestan un cuestionario en el aula que le permite al docente la retroalimentación y reafirmación de los aprendido.	Heteroevaluación	Cuestionario	5%

// SUBMÓDULO 2. Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social 128 horas

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SITUACIONES
*Identifica los procesos de las empresas socialmente responsable	De acuerdo con los esquemas de certificación internacional
*Distingue los instrumentos para para la certificación de procesos de responsabilidad social en una empresa	Clasificando las guías existentes para la certificación de empresas socialmente responsables Con responsabilidad y ética de acuerdo con las políticas y operación de la empresa

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CS6. Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.	CS9. Analiza las funciones de las instituciones del Estado Mexicano y la manera en que impactan su vida.
H15. Sustenta juicios a través de valores éticos en los distintos ámbitos de la vida	

GENÉRICAS SUGERIDAS

10.1 Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechaza toda forma de discriminación.	11.3 Contribuye al alcance de un equilibrio entre los intereses de corto y largo plazo con relación al ambiente.
---	--

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

TE1 Realizar actividades para la concreción de objetivos y metas.	AP1 Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.
CE3 Expresar sus ideas de forma verbal o escrita, teniendo en cuenta las características de su (s) interlocutor (es) y la situación dada.	AP3 Registrar y revisar información para asegurar que sea correcta.
AD5 Aceptar y aplicar los cambios de los procedimientos y de las herramientas de trabajo.	OL4 Trabajar hasta alcanzar las metas o retos propuestos.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 2. Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social 128 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante conoce por parte del docente la importancia de las bases de la responsabilidad social, dando a conocer a los estudiantes el contenido, expectativas del submódulo, así como que se va hacer y con que criterios de exigencias se va a realizar la evaluación del mismo, se conoce sobre los recursos a utilizar y contesta un cuestionario sobre el significado de las bases de responsabilidad social.	Heteroevaluación	Cuestionario/Rúbrica	2%
El estudiante a manera de diagnóstico contesta un cuestionario sobre las bases de operación de las empresas socialmente responsables, para identificar áreas de oportunidad.	Autoevaluación	Cuestionario/Rubrica	5%
El estudiante contesta un cuestionario sobre la conformación de las bases de responsabilidad social, para identificar que aspectos de este rubro deben reforzarse en el desarrollo del submódulo.	Coevaluación	Cuestionario/Rubrica	5%

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 2. Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social 128 horas

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
<p>El estudiante, en grupos de trabajo, identifica los procesos con los que cumple una empresa socialmente responsable de acuerdo a los esquemas de certificación internacional, se realiza una visita a una empresa que cumpla con estos estándares y procesos, aplicando un cuestionario a los encargados del proceso de certificación, realizando al final, en forma grupal, un diagrama de flujo que analizaran y expondrán en clases.</p>	Heteroevaluación	Diagrama de flujo/Rúbrica	25%
<p>El estudiante, en grupos de trabajo, en clase discute y distingue los instrumentos para la certificación de procesos de responsabilidad social a través de la clasificación de las guías existentes para este tipo de certificación, a si como el análisis de la responsabilidad y ética de acuerdo a la política de la empresa, se realiza la visita de una empresa que cumpla con la anterior y como resultado un cuadro comparativo que se expondrá en clase.</p>	Heteroevaluación	Cuadro comparativo/Rúbrica	25%

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 2. Distingue los procesos de certificación de responsabilidad social 128 horas

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante reafirma lo aprendido, al realizar una actividad de intercambio entre grupos de trabajo sobre lo que encontraron en las diferentes actividades y pedir que los equipos comenten todos sus compañeros sus trabajos y reflexiones y al final elaboran un informe individual sobre la aplicación de las bases de responsabilidad social.	Heteroevaluación	Informe/Rúbrica	20%
Los estudiantes exponen el ensayo de la aplicación de las bases de responsabilidad social en las empresas, con el fin de retroalimentar y aclarar posibles dudas, en presencia del docente.	Heteroevaluación	Exposición/Rúbrica	12%
El estudiante realiza retroalimentación y reafirmación de lo aprendido contestando un cuestionario elaborado por el docente para tal fin.	Heteroevaluación	Cuestionario	6%

Secretaría de Educación Pública

Subsecretaría de Educación Media Superior
Coordinación Sectorial de Desarrollo Académico

Julio 2018