

#### Centro Universitario de Ciencias de la Salud

## Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE SALUD

Nombre de la unidad de aprendizaje:

MERCADOTECNIA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIO NUTRIMENTALES

	Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
Ī	18860	17	51	68	5

Tipo de curso:	Nivel en que se	Programa educativo	Prerrequisitos:
	ubica:		
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 6o.	CISA 18852

## Área de formación:

## BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

#### Perfil docente:

Profesional con experiencia en el diseño, innovación, elaboración y marketing de productos alimentario nutrimentales, preferentemente Licenciado en Nutrición con posgrado en áreas afines concluido o en proceso. En constante actualización disciplinar, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes para comercializar bienes y servicios alimentario nutrimentales.

Elaborado por: Evaluado y actualizado por:

MDM. Isabel Acosta Bahena	Mtra. Morelos Leal Lizette Fabiola
LN. Verónica Bautista Olguín	LN. Orozco Anzo Hilda Beatriz
L.N. Edgar González	Mtro. Desentis Carrillo Pablo Roberto Christian
_	Dra. López Torres Leyna Priscila, NC.
	Mtra. Mercado Zepeda Miriam Aracely, NC.
	Mtra. Reynaga Balvaneda Gemma Leticia
	2019

MSA. César Michael Flores Rodríguez MAN. Verónica Bautista Olguín. ME. Gemma Reynaga Balvaneda MDM. Almeirim Isabel Acosta Bahena Dra. Rosa Elizabeth Sevilla Godinez 2020 MSA. César Michael Flores Rodríguez.
MDM. Almeirim Isabel Acosta Bahena. L.N. Tania Valentina Mártir Mercado.

Fecha de elaboración: Fecha de última actualización aprobada por la Academia 08/11/2016 30/01/2022

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

### LICENCIATURA EN NUTRICION

#### **Profesionales**

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;

Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

#### Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

#### Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

#### 3. PRESENTACIÓN

En esta unidad de aprendizaje el alumno aplica metodologías adecuadas para la comercialización y venta de servicios y productos, destacando las características alimentario nutrimentales de los mismos, así como también respetando las normas vigentes en materia de publicidad y venta de productos y servicios correspondientes al área.

A lo largo de la unidad de aprendizaje se trabajará bajo 4 ejes; 2 de convivencia: 1-sustentabilidad y 2-cultura de la paz; y 2 instrumentales: 3-segundo idioma (inglés) y 4-uso de las TIC.

Así mismo integra conocimientos adquiridos en unidades de aprendizaje previas en el área y da

continuidad al desarrollo de la competencia del perfil de egreso en gestión de servicios de alimentos.

Unidades de aprendizaje con mayor relación: Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones, gestión organizacional de servicios de alimentos, y gestión de proyectos productivos.

Unidades de aprendizaje subsecuentes: Esta unidad aporta al perfil de egreso correspondiente al área: "Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos, y aplicando los estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente".

#### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica la teoría y la metodología adecuada para comercializar bienes y servicios, actuando con ética profesional y de acuerdo con la legislación sanitaria y comercial local, nacional e internacional en la regulación, producción y comercialización de alimentos.

#### 5. SABERES

Prácticos	Aplica conocimientos alimentario nutrimentales a los procesos de comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición.     -Ejecuta y desarrolla un plan de marketing referente a la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición.     -Aplica la normatividad local, nacional e internacional vigente que regula la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición.     -Aplica la normatividad local, nacional e internacional vigente referente a las recomendaciones de salud.
Teóricos	-Conoce la teoría y la metodología pertinente para desarrollar un plan de marketing para la comercialización de productos y servicios alimentario nutrimentalesConoce la normatividad local, nacional e internacional vigente que regula la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutriciónConoce la normatividad local, nacional e internacional vigente referente a las recomendaciones de salud.
Formativos	-Actúa con juicio crítico, ética profesional y responsabilidadColabora en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinariosDesarrolla y se desenvuelve con actitud innovadora y creativaPensamiento creativo y sustentableActitud biocéntrica (valores intrínsecos en la naturaleza).

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- 1. INTRODUCCIÓN
- 1.1 Revisión de conceptos cultura de la paz y sustentabilidad (innovación frugal y pensamiento biocéntrico.
- 1.2 Concepto y evolución de la mercadotecnia / marketing
- 1.3 El papel de la responsabilidad social en la mercadotecnia: sostenibilidad y sustentabilidad
- 1.4 Tendencias en el mercado.
- 1.5 Planteamiento de problemas o necesidades
- 2. EL PLAN DE MARKETING
- 2.1 Producto
- 2.1.1 Definición de producto
- 2.1.3 Diseño y planeación del producto
- 2.1.4 Definición de la imagen del producto

- 2.1.5 Objetivos a corto, mediano y largo plazo
- 2.2 Mercado
- 2.2.1 Definición de mercado meta
- 2.2.2 Análisis de oferta y demanda del mercado meta
- 2.3 Venta
- 2.3.1 Determinación de precio
- 2.3.1.1Factores determinantes (mercado, competencia, costo)
- 2.3.1.2 Estrategias de determinación de precios
- 2.3.2 Presupuesto
- 2.4 Comunicación y publicidad
- 2.4.1 Posicionamiento
- 2.4.2 Canales y estrategias de comunicación
- 2.4.3 Publicidad dirigida
- 2.4.4 Imagen corporativa
- 2.4.5 Clínicas de venta- Cierre de ventas era digital
- 2.4.6 Empaques de alimentos (materiales, distintivos y tendencias)
- 2.4.7 Etiqueta y publicidad
- 2.5 Marketing digital.
- 2.5.1 Community Manager
- 2.5.2 Calendario de eventos
- 2.5.3 Métricas en redes sociales / marketing digital
- 2.5.4 Social Selling
- 3. MARCO LEGAL DE LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
- 3.1 Ley general de salud
- 3.2 Normas específicas y distintivos en las etiquetas de alimentos.

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Durante el curso el alumno y el profesor logran las competencias utilizando la búsqueda y revisión de literatura científica, elabora reporte de lectura y otras actividades que le permitan comprender los aspectos teóricos y posteriormente llevarlos a la aplicación práctica en un producto o servicio alimentario nutrimental.

La estrategia principal de aprendizaje es orientada a proyectos puesto que el alumno aplica un plan de marketing y comercialización en un producto o servicio alimentario nutrimental, mismo que incluye:

- -Creación de videos se utilizarán herramientas como Movie Maker o iMovie.
- -Presentaciones en clase, realizadas con herramientas como "Pow Toon", Key Note, Prezzi, Pear Deck, Pow Toon, Power point, Knorio, etc.
- -Creación de páginas web a través de sitios gratuitos como WIX, Jimdo, Weebly y otros.
- -Creación de redes sociales.
- -Audios realizados con wondershare, audacity y otros.

Otras estrategias de enseñanza, que apoyan a la creación final del plan de marketing y del producto a comercializar son:

-Actividades en la plataforma virtual (MOODLE) o Google classroom.

- -Búsqueda de información a través de la biblioteca virtual de la Universidad de Guadalajara, páginas gubernamentales y páginas propias de empresas.
- -Aprendizaje mixto (Blended learning).
- -Aula invertido (Flipped classroom).
- -Enseñanza a través del inglés (Teaching through English: managing core concepts, atomising academic language, scaffolding, communicating feedback and "feedfordward").

# 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Análisis de cultura de la paz y sustentabilidad.	1.1 Análisis de los videos revisados en clase, cubriendo los siguientes puntos: 1-definición propia de sustentabilidad y cultura de la paz, 2-que elementos identifican en los videos que ellos llevan a cabo y cuáles no, 3-análisis de qué podrían hacer como estudiantes para mejorar la sustentabilidad y la cultura de la paz dentro del salón de clases y el CUCS.	Aula.
2.Tareas y Reportes de lectura.	2.1Entrega de reportes de lectura que incluyan hoja de presentación, resumen de la lectura, aplicación en campo profesional y conclusión de la lectura.  2.2Las tareas tendrán hoja de presentación y desarrollo del tema.  Deberán citar y referenciar siguiendo los lineamientos de APA6.	Aula virtual MOODLE.
3. Pruebas de producto.	3.1 Reporte de encuestas de prueba de producto/servicio fuera de CUCS y presentar fotografías: 1a prueba: Evaluar sabor, color y concepto del producto. 2a prueba: Evaluar sabor color, concepto, nombre e imagen del producto/ servicio. 3a prueba: Evaluar sabor, color, concepto, nombre, imagen y precio del producto/servicio. *Podrán hacer cuantas pruebas sean necesarias, estas son las 3 obligatorias. 3.2 Presentar gráficas de resultados y fotografías.	Aula física y aula virtual MOODLE.

4 Dlan da markatina r = == ····	4.4 Diooso de um misir de	Aula fícias y aula vietual
4.Plan de marketing para un	4.1 Diseño de un plan de	Aula física y aula virtual
producto alimentario nutrimental.	marketing que debe incluir los puntos 2 y 3 del contenido	MOODLE.
	1.	
	teórico-práctico: - Definición y justificación	
	del producto/servicio	
	(sustentando aporte al medio	
	ambiente y/o comunidad),	
	diseño y planeación del	
	producto, imagen y objetivos a	
	corto, mediano y largo plazo.	
	- Definición de mercado	
	meta y análisis de oferta-	
	demanda (incluye necesidades	
	de la comunidad),	
	determinación de precio,	
	justificación y estrategia	
	utilizada para la determinación	
	de precio, así como el	
	presupuesto del proyecto;	
	posicionamiento del producto,	
	canales de comunicación	
	(radio, televisión, redes	
	sociales) y publicidad dirigida	
	según mercado meta (banners,	
	comerciales, audios,	
	etc.),imagen corporativa	
	(brochures, página de internet,	
	redes sociales), justificación y	
	sustento bibliográfico de	
	empaque y etiqueta	
	(publicidad, sustentabilidad del	
	material, colores y diseño).	
	- También deberán	
	incluir un apartado con todo el	
	marco legal, es decir con todas	
	las normas aplicables a su	
	producto o servicio alimentario	
	nutrimental en específico.	
	4.2 Todo el plan deberá tener	
	bases teóricas referenciadas	
E Manhadia a Patral	de acuerdo a APA6.	Madia wint also D
5.Marketing digital	5.1 Se evaluarán las	Medios virtuales: Redes
	estrategias de marketing digital	Sociales.
	aplicadas al producto.	
	5.2 Presentar evidencias de las	
	métricas de redes sociales:	
	capturas de pantalla de	
	promoción en redes,	
	interacciones, respuesta a	
	publicaciones en redes sociales	
	y página web.	
	5.3 Tendrán una semana para	
	promoción digital del producto.	
6 Co Evaluación	6.1 Los miombros del equipo	Aula física.
6.Co-Evaluación	6.1 Los miembros del equipo	Auia IISICa.

	evaluarán a cada uno de sus compañeros y a ellos mismos, según el desempeño durante el semestre. Los rubros a evaluar son: participación, responsabilidad, puntualidad y respeto.	
7. Examen departamental.	7.2 Incluirá preguntas de todos los temas vistos durante el semestre.	Moodle / Classroom

#### 9. CALIFICACIÓN

Análisis de cultura de la paz y sustentabilidad	02 puntos	
Tareas, reportes y exposiciones	13 puntos	
Pruebas de producto (muestras y reportes)	10 puntos	
Plan de marketing (documento y presentación)	20 puntos	
Marketing digital	25 puntos	
Co-evaluación	10 puntos	
Examen departamental	20 puntos	
'	•	

#### 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones ser� expresado en escala de 0 a 100, en n�meros enteros, considerando como m�nima aprobatoria la calificaci�n de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluaci�n en el periodo ordinario, deber� estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un m�nimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El m�ximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisi�n conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no exceder� del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificaci�n en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un m�nimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. REFERENCIAS

#### REFERENCIA BÁSICA

Cohen, W.A. (2004). Plan de mercadotecnia. México: Grupo Editorial Patria. (HF5415.13 C6418)

Guy, L. La certificación ISO 9000 un motor para la calidad CECSA (TS 156 L3818).

Hair, J.F., Bush, R.P., Ortinau, D.J. (2004). Investigación de mercados. México: McGraw Hill. (No. sistema 214350)

Kotler, P., Armstrong, G. (2012). Marketing. México: Pearson. (No. sistema 385886)

Lovelock, C (2004). Administración de servicios: estrategias de marketing, operaciones y recursos humanos. México: Pearson Educación. (HF5415 L68)

Martínez, A. (2005). Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud. México: Manual Moderno.

Norma Oficial Mexicana. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. NOM - 051 - SCFI/SSA1-2010. Recuperado de: http://dof.gob.mx/nota\_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010

Schnarch-Kirberg, A (2001). Nuevo producto: creatividad, innovación y marketing. Bogotá: McGraw Hill. (HF5415.I53 S24)

Vicente, A (2000). Plan de marketing paso a paso. Santa Fé de Bogotá: Pearson Educación de Colombia. (HF5415 A55318)

#### REFERENCIA COMPLEMENTARIA

Acerenza, M.A. (2004). Marketing de restaurantes. México: Editorial Trillas.

Fernández , P.(2003). La Gestión del marketing en Servicios. Principios y aplicación para la actividad. México: Ediciones Granica.

Fisher , L. (2000). Mercadotecnia. México: Editorial Mc Graw Hill.

Fisher, W.P.(1990). Marketing Creativo para el Servicio de Comidas. México: Editorial Trillas.

Gallego, J.F. (2008). Marketing para hoteles y restaurantes. En los nuevos escenarios. Madrid: Editorial Paraninfo.

Galindo , C. , Ramses A. (2008). Innovación de productos : Desarrollo , investigación y estrategias de mercado. México: Editorial Trillas.

Goñi, J. (2014). Creatividad y talento para la innovación. Madrid: Ediciones Díaz de Santos. Recuperado de: http://www.bibliotechnia.com.mx/portal/visor/web/visor.php

Lamb, C., Hair, J., Mcdaniel, C. (2011). Marketing. México: Cengage Learning Editores. Recuperado de: https://bibliotecavirtual-cengage-com.wdg.biblio.udg.mx/books/250-marketing

Solomon, M. (2013). Comportamiento del consumidor. México: PEARSON EDUCACIÓN. Recuperado de: https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookRead.aspx

Zeithhalm , V. (2001). Marketing de servicios. México: Editorial McGraw Hill Interamericana.

Norma Oficial Mexicana Nom-086-Ssa1-1994, Bienes Y Servicios. Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas Con Modificaciones En Su Composición. Especificaciones Nutrimentales. Recuperado de http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/086ssa14.html

#### **RECURSOS VIRTUALES COMPLEMENTARIOS**

Google Trends.

https://trends.google.com/trends/?geo=MX

CURSO: Marketing Digital: Content & Community Manager

https://www.edx.org/es/course/marketing-digital-content-community-manager

Fuente, Oscar (2019) Qué es un Community Manager y cuáles son sus principales funciones en la empresa.

https://www.iebschool.com/blog/que-es-un-community-manager-redes-sociales/

Gómez-Zorrilla, José (2017) Qué es un Community Manager, funciones y herramientas.

https://laculturadelmarketing.com/que-es-un-community-manager/

Tomas, David (2019) Las 23 métricas más importantes en marketing digital.

https://www.cyberclick.es/numerical-blog/las-23-metricas-mas-importantes-en-marketing-digital

Adex IA (2020) Los indicadores (KPIs) esenciales en tu estrategia de marketing digital.

https://blog.adext.com/indicadores-kpis-estrategia-de-marketing-digital/

Hotmart (2019) Conoce 7 Indicadores de marketing digital. https://blog.hotmart.com/es/indicadores-demarketing-digital/

# REFERENCIA CLÁSICA