

Universidad de Montemorelos

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTENTE DE PRODUCCIÓN DE FÁBRICA DE ALIMENTOS

DEPARTAMENTO: ALIMENTOS COLPAC

TUTOR:

HORARIO:

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE
El estudiante realiza tareas generales que el supervisor le indique diariamente según las necesidades de cada departamento como: etiquetar productos, empaquetar, entregar productos terminados, limpieza general del área.
2. TAREAS ESPECIFICAS REALIZA
a. Tareas repetitivas
<ul style="list-style-type: none">• Apoyar en empaque: según el producto a elaborar (Etiquetar bolsas, dosificar producto en los empaques, sellar la bolsa del producto, acomodar producto en cajas, estibar)• Limpiar: Después de las tareas de empaque, apoyar en la limpieza. (sacar basuras, barrer, trapear. etc)• Vigilar la calidad de los procesos.
b. Asignaciones periódicas No hay
c. Asignaciones especiales
<ul style="list-style-type: none">• Entregar el producto final de panadería a las tiendas.• Supervisar el empaquetado en el área de congelados• Preparar bebidas en el área de cocina
3. SUPERVISIÓN
a. Quién supervisa
<ul style="list-style-type: none">• Supervisor del Departamento.
b. Cuándo se supervisa
<ul style="list-style-type: none">• Diariamente.
4. DESTREZAS QUE APRENDE
<ul style="list-style-type: none">• Trabajo manual con alimentos empaquetados

- Trabajar en situaciones de presión por el tiempo limitado
- Trabajar en equipo para el logro de objetivos

5. RESPONSABILIDAD DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

- Planear la producción del departamento, organizar horarios, personal, planificar compras, capacitar al personal, supervisar el trabajo, entre otras.

6. CONDICIONES DE RIESGO

- No hay ninguna

7. RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS GENERALES DEL PERFIL DE EGRESO

a. Competencias de Cosmovisión

- Tomar decisiones sabias basadas en los principios de la Santa Biblia
 - 1) Al proyectar una vida profesional, personal y familiar en el marco de un compromiso moral y misional.
 - 2) Al vivir una vida equilibrada teniendo especial cuidado en el uso del tiempo, las finanzas, las habilidades y la salud.
 - 3) Al desarrollar un aprecio por el deber cumplido.
 - 4) Al cumplir con sus horas de trabajo en tiempo y forma.
 - 5) Al ser honrado con el cuidado de las materias primas y producto terminado que están bajo su responsabilidad.
 - 6) Al respetar a la autoridad y tener una sana convivencia con sus compañeros de trabajo.

b. Competencias de Generación y Aplicación del Conocimiento

- Transferir de modo pertinente e innovador el conocimiento profesional a situaciones laborales reales.
- Transferir sus aprendizajes e innovaciones a nuevos integrantes.
- Generar aportes significativos y de calidad relacionados con su profesión a partir de proyectos de investigación o de la aplicación de investigaciones.
 - 1) Al identificar, plantear y resolver problemas aplicando el pensamiento crítico.
 - 2) Al usar correctamente las tecnologías de la información y comunicación.
 - 3) Al trabajar en equipos inter y multidisciplinarios, con apertura y respeto, pero manteniendo sus convicciones personales.
 - 4) Al desarrollar sus habilidades de trabajo manual de una manera segura.
 - 5) Al proponer mejoras en el área asignada para trabajar de una manera productiva y con calidad.

c. Competencias de Integración (Servicio)

- Concretar proyectos emprendedores de servicio, con una visión misionera, en distintos contextos para promover el bienestar integral.
 - 1) Al identificar y atender las necesidades de los demás.
 - 2) Al autofinanciar el proyecto educativo.
 - 3) Al valorar y respetar la diversidad y multiculturalidad.
 - 4) Al mantener buenas relaciones interpersonales.
 - 5) Al tomar iniciativas para el servicio abnegado.
 - 6) Al tomar iniciativas para la preservación del medio ambiente y la sustentabilidad.

<p>7) Al trabajar bajo presión manteniendo un equilibrio entre sus emociones y trato con los demás.</p> <p>8) Al tener un espíritu de servicio, apoyando a los demás compañeros en caso que se requiera.</p>
<p>d. Competencias Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar las tareas con un gran sentido de responsabilidad y un ambiente cristiano. Conocer los procesos y protocolos institucionales, desarrollando así un sentido de lealtad y compromiso que pueda seguir reflejando a dondequiera que vaya. Desarrollar un buen criterio al elegir la vestimenta y preocupación por tener un buen aspecto para presentarse a cualquier trabajo y en el diario vivir. Desarrollar un liderazgo asertivo en el manejo de las relaciones humanas <ol style="list-style-type: none"> Al trabajar de modo colaborativo con otros becarios y jefes de área o departamentos. Al trabajar con orden, seguridad y calidad. Al respetar las reglas de seguridad e higiene de cada departamento. Al cuidar los insumos para evitar mermas.
<p>8. CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> El estudiante recibe capacitación de BPM, seguridad y calidad, con la finalidad de que pueda desempeñar un buen papel en el área que le corresponda.
<p>9. REGLAMENTO QUE DEBE RESPETAR Y PROMOVER</p> <ul style="list-style-type: none"> El reglamento Interno y Norma 251 de la SSA
<p>10. CÓDIGO DE VESTIMENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Pantalón, zapato cerrado, bata blanca, o mandil, cofia, cubre bocas, uñas cortas, no perfume ni reloj.