



1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Administración y Gestión en la Industria Alimentaria
Clave de la asignatura:	TAD-2505
SATCA¹:	2-3-5
Carreras:	Ingeniería en Industrias alimentarias

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura " Administración y Gestión en la Industria Alimentaria " ofrece al perfil del ingeniero en industrias alimentarias una visión integral sobre la gestión de empresas en el sector alimentario, abordando temas como la planificación, control de calidad, normatividad y sostenibilidad.</p> <p>La asignatura tiene el objetivo de proporcionar a los estudiantes las herramientas y conocimientos necesarios para gestionar eficazmente una empresa en la industria alimentaria, abarcando la cadena de suministro, producción, ingeniería de proyectos, normativas nacionales e internacionales y tendencias de sostenibilidad.</p> <p>El curso cubre tanto los aspectos teóricos de la administración como las herramientas prácticas para mejorar la eficiencia operativa de una empresa dedicada a la producción, distribución y comercialización de alimentos.</p>

Intención didáctica
<p>El temario se organiza en cinco temas, agrupando contenidos conceptuales de la asignatura, en el primer tema referentes al panorama de la industria alimentaria, los principios generales de la administración y la importancia de la planificación estratégica en la industria alimentaria.</p> <p>El segundo tema se relaciona con las estructuras organizacionales de la empresa alimentaria, así como el diseño y control de procesos productivos y la gestión de la cadena de suministros en el sector alimentario.</p> <p>El tercer tema denominado Ingeniería de costos de proyecto, contempla conceptos de contabilidad, presupuestación, costos, análisis financiero y de rentabilidad en empresas alimentarias, estrategias de marketing y comercialización de alimentos, además del comportamiento del consumidor y las tendencias de consumo en alimentos.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos



En el cuarto tema se aborda la ingeniería del proyecto que apoya la creación de un plan de negocio para una empresa del sector alimentario.

En el quinto tema se abordan conceptos de sostenibilidad en la industria alimentaria, gestión ambiental y manejo de residuos en empresas alimentarias, así como la responsabilidad social corporativa y ética

En el transcurso de las actividades programadas es muy importante que el estudiante desarrolle habilidades gerenciales aplicadas al sector alimentario. Mediante casos prácticos, simulaciones y proyectos, el estudiante adquirirá competencias para tomar decisiones estratégicas en temas relacionados con la producción, gestión financiera, control de calidad y cumplimiento normativo. Además, se promoverá un enfoque de sostenibilidad y responsabilidad social.

Es necesario que el profesor ponga atención y cuidado en estos aspectos en el desarrollo de las actividades de aprendizaje y en la elaboración de cada una de las prácticas sugeridas de esta asignatura

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico de Tlajomulco Instituto Tecnológico de Ocotlán 17 al 24 de octubre del 2024	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Tlajomulco: Ocotlán:	Foro Estratégico Nacional-Región Bajío

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
El estudiante será capaz de gestionar empresas alimentarias de manera eficiente, diseñando estrategias de producción, operación, ingeniería de proyectos y comercialización, considerando los estándares normativos nacionales e internacionales, las tendencias de sostenibilidad y las demandas del mercado global.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none">• Conocimientos básicos de administración general• Conocimientos sobre operaciones y procesos industriales en el sector alimentario• Habilidades en análisis financiero y presupuestal• Capacidad de trabajar en equipo y liderazgo• Conocimientos básicos de normativas y legislación alimentaria



6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a la Administración en la Industria Alimentaria	<ul style="list-style-type: none">1.1. Panorama de la industria alimentaria: desafíos y oportunidades.1.2. Principios generales de la administración aplicada al sector alimentario.1.3. Qué es la planeación estratégica y su importancia en la industria alimentaria.1.4. El proceso de planeación estratégica1.5. Implementación y evaluación de la planificación estratégica en la industria alimentaria.
2	Organización y Operaciones en la Industria Alimentaria	<ul style="list-style-type: none">2.1. Estructuras organizacionales en empresas alimentaria.2.2. Diseño y control de procesos productivos.2.3. Gestión de la cadena de suministro en el sector alimentario.2.4. Trazabilidad y seguridad en la cadena de suministro: estándares globales.
3	Contabilidad, Marketing y Finanzas en la Industria Alimentaria	<ul style="list-style-type: none">3.1. Contabilidad y análisis financiero.3.2. Costos y presupuestación .3.3. Análisis de rentabilidad (indicadores financieros).3.4. Comportamiento del consumidor y tendencias de consumo en alimentos3.5. Estrategias de marketing y comercialización de alimentos3.6. Estrategias digitales y de e-commerce en la distribución de alimentos
4	Ingeniería del Proyecto	<ul style="list-style-type: none">4.1. Costeo de los recursos necesarios del proyecto.<ul style="list-style-type: none">4.1.1. Proceso de producción4.1.2. Maquinaria y equipos (equipos, Muebles y enseres)4.1.3. Materias primas4.1.4. Tecnología de producción4.1.5. Programas de producción4.1.6. Inversión en estructuras (obra civil y construcciones)4.1.7. Mantenimiento y depreciación4.1.8. Distribución de la planta (Instalaciones y servicios)4.1.9. Localización de la empresa4.1.10. Recursos Humanos



5	Sostenibilidad y Responsabilidad Social en la Industria Alimentaria	<p>5.1. Conceptos de sostenibilidad en la Industria Alimentaria.</p> <p>5.2. Responsabilidad social corporativa y ética en la producción alimentaria.</p> <p>5.2.1. Trato justo a los empleados (STPS), y apoyo a las comunidades locales</p> <p>5.2.2. Transparencia en la cadena de suministros, bienestar animal y prácticas comerciales justas</p>
---	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Actividades de aprendizaje de los temas

1. Introducción a la Administración de la Industria Alimentaria	
Competencias	Actividades de aprendizaje
Comprender los fundamentos administrativos y su relación con la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none">• Lectura y análisis de artículos sobre la administración alimentaria• Discusión en clase sobre los desafíos actuales del sector• Desarrollo de un ensayo sobre la importancia de la planificación estratégica
2. Organización y Operación en la Industria Alimentaria	
Competencias	Actividades de aprendizaje
Diseñar estructuras organizacionales y optimizar los procesos productivos	<ul style="list-style-type: none">• Elaboración de un esquema de una cadena de suministro para una empresa ficticia• Simulación de procesos operativos utilizando herramientas de gestión• Resolución de problemas relacionados con la logística de alimentos
3. Contabilidad, Marketing y Finanzas en la Industria Alimentaria	
Competencias	Actividades de aprendizaje
Desarrollar habilidades para interpretar y gestionar la información financiera en empresas del sector alimentario, utilizando herramientas de contabilidad y finanzas para la toma de decisiones	<ul style="list-style-type: none">• Analizar los estados financieros (balance general y estado de resultados) de una empresa alimentaria para evaluar su situación financiera, identificando fortalezas y debilidades en su estructura financiera.• Desglosar y calcular los costos de producción de un producto alimenticio específico, identificando elementos como materias primas, mano de obra y gastos indirectos de fabricación.• Aplicar métodos como el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) para evaluar la viabilidad de un proyecto de expansión de una planta de producción de alimentos, determinando si es rentable.



4. Ingeniería del Proyecto	
Competencias	Actividades de aprendizaje
Desarrolla los pasos y componentes básicos de la ingeniería del proyecto.	<ul style="list-style-type: none">• Ejercicio práctico sobre procesos agroindustriales y la determinación de inversión necesaria para un plan de negocios agroindustrial.
5. Sostenibilidad y Responsabilidad Social en la Industria Alimentaria	
Competencias	Actividades de aprendizaje
Implementar prácticas sostenibles y de responsabilidad social	<ul style="list-style-type: none">• Investigar sobre procesos sustentables en la industria alimentaria• Investigar buenas prácticas de responsabilidad social en la industria alimentaria• Elaboración de un plan de gestión de residuos para una empresa alimentaria

8. Práctica(s)

Práctica 1: Visita a una planta procesadora de alimentos para evaluar sus procesos de control de calidad

Práctica 2: Análisis de la cadena de suministro de una empresa local de alimentos

Práctica 3: Análisis de casos de estudio sobre sostenibilidad y responsabilidad social en la industria alimentaria.

Práctica 4: Desarrollo de un plan de negocios para el sector agroindustrial

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

Título del proyecto: Diseño y gestión de una empresa sostenible

Descripción: Los estudiantes deberán crear un plan de negocio para una empresa del sector alimentario que incluya: análisis del mercado, planificación de producción, estrategias de marketing, gestión financiera y un plan de sostenibilidad.

El proyecto se presentará al final del curso y deberá integrar todos los conceptos aprendidos



10. Evaluación por competencias

- Evaluación continua: Participación en clases y foros
- Trabajos y actividades prácticas: Entrega de informes y ejercicios
- Examen intermedio: Evaluación de competencias teóricas y prácticas
- Proyecto final: Presentación y defensa del plan de negocio

11. Fuentes de información

1. Chiavenato, I. (2011). *Introducción a la Teoría General de la Administración (7ª. Ed.)*. McGraw-Hil Baca, U. G. (1995), *Evaluación de proyectos*, 3ra edición, Mc Graw Hill, México.
2. Bravo, P. O., Cómo elaborar un plan de negocios, M.S.T.V. & Video y Cía Ltda.
http://www.epigrafe.com/contenido/lib_detalle.asp?lib_id=66
3. Bowersox, D.J., Closs, D.J., & Cooper, M.B. (2007). *Supply Chain Logistics Management*. McGraw-Hill
4. Domínguez, J., & Velasco, M. (2019). *Administración de Empresas Alimentarias: Casos Prácticos*. Editorial Trillas
5. García Martínez, G. (2015). *Gestión de la Calidad Alimentaria (2ª. Ed.)*. Editorial Paraninfo
6. Guía para elaborar un plan de negocios en comercio exterior,
<http://www.eafit.edu.co/NR/rdonlyres/1D28B30E-61FB-4DC2-962AAF9357DC46D0/0/GU%C3%8DAPARAEELABORARUNPLANDENEGOCIOSENCOMERCIO EXTERIOR.doc>
7. González, F. (2020). *Logística y Cadena de Suministro en la Industria Alimentaria*. Editorial Días de Santos
8. Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la Investigación (6ª. ed.)*. McGraw-Hill
9. Harry A Finney, Herbert E. Miller, (1991). *Curso de Contabilidad. Tomo I*, Unión Tipográfica 3ra. Edición, Ed. Hispano–Americana, México, D.F.
10. Koontz, H., & Weihrich, H. (2015). *Administración: Una perspectiva global y empresarial*. McGraw-Hill
11. Méndez, A. (2017). *Marketing de alimentos: Estrategias para la Comercialización de Productos Alimenticios*. Editorial Alfaomega
12. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (2020). *Normativa y Legislación en la Industria Alimentaria*
13. Northouse, P.G. (2018). *Leadership: Theory and Practice*. Sage
14. Pérez, A. (2018). *Sostenibilidad en la Industria Alimentaria: Estrategias y Casos de Éxito*. Editorial Ecoe Ediciones
15. ISO (2018). *Norma ISO 22000: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria*. International Organization for Standardization
16. SENASICA. (2022). *Manual de Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos*. Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural (México)
17. SUSTAIN. (2020). *Guía para la sostenibilidad en la industria alimentaria*. Sustainable Food Trust