



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE CINTALAPA

ING. ROBERTONY CRUZ DIAZ

DIRECTOR GENERAL DEL ITSC

M.C. JESUS ESTRADA SOLIS

JEFE DE DIVISION DE LA JEFATURA EN ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ING. RICARDO RAMON MARTINEZ MOLINA

ASESOR DEL PROYECTO

TALLER DE ALIMENTOS

AREA

TERESA DE JESUS AVENDAÑO CAMACHO

PRESTADORA DE SERVICIO SOCIAL

7° "C" ING. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

SEMESTRE Y CARRERA

08880103

NUM. DE CONTROL

15 DE AGOSTO DEL 2011 AL 29 DE FEBRERO DEL 2012

PERIODO DE SERVICIO SOCIAL

CINTALAPA DE FIGUEROA, CHIAPAS. 30 DE AGOSTO DEL 2011.



INDICE

	Pág.
Introducción.....	3
Objetivo general.....	4
Objetivo específico.....	4
¿Qué es el servicio social?.....	4
Antecedentes del ITSC.....	5
Ingeniería en Industrias Alimentarias.....	6
Taller de Alimentos.....	6
Cronograma de actividades.....	7
Bibliografía.....	8



INTRODUCCIÓN

El servicio social es una actividad eminentemente formativa y de servicio, es decir, por un lado afirma y amplía la información académica del estudiante y, por otro, fomenta en él una conciencia de solidaridad con la sociedad a la que pertenece. El Servicio Social se presta con carácter temporal y obligatorio; además, es un requisito académico indispensable para la titulación.

Para que inicies el servicio social es necesario que hayas cubierto, como mínimo, el 70 % de los créditos de tu carrera, los que obtienes al concluir en forma regular el sexto semestre.

Cualquiera que sea tu carrera, tendrás que realizar el servicio social en un tiempo no menor de seis meses, ni mayor de dos años y cubrir 480 horas como mínimo. La normatividad establece que el servicio social debe ser continuo a fin de lograr los objetivos planteados en el programa.

Se entenderá que existe discontinuidad cuando, sin causa justificada, se interrumpa la prestación. Por más de 15 días hábiles durante el periodo del servicio o 5 días consecutivos.

Los programas de Servicio Social internos y externos son las dos opciones donde puedes realizar tu Servicio Social. Ellos te ofrecen la oportunidad de conocer la realidad profesional a través de la realización de la práctica de tu Servicio Social donde aplicarás tus conocimientos y desarrollarás tus habilidades.

Existen dos tipos de programas:

A. Programas Internos. Son para el fortalecimiento institucional y de desarrollo comunitario. Diseñados y coordinados por académicos y personal de áreas de apoyo administrativo de las instituciones adecuadas; incluyen aspectos de la docencia, formación y actualización docente, la investigación, el apoyo a diversos servicios educativos que brinda la Universidad y en menor grado, a la administración pública.

B. Programas Externos. Diseñados y coordinados por personal de diversas instituciones públicas y del sector social, como instituciones de asistencia privada para beneficio de la sociedad. Su desarrollo atiende y da solución a problemáticas que por su naturaleza involucran la acción de los profesionales de la educación.



OBJETIVO GENERAL

- Aplicar los conocimientos adquiridos mediante la elaboración de un manual de prácticas del taller de alimentos, y así los estudiantes cuenten con un antecedente de sus prácticas a realizar dentro del taller. Para contribuir con el desarrollo y crecimiento de la institución.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Contribuir a la formación integral del estudiante, con el fin que realice mejores prácticas y aprenda a desarrollarlas.
- Confrontar los conocimientos adquiridos mediante la elaboración de un manual de prácticas.
- Contribuir con la formación académica y la capacitación profesional del prestador de servicio social.
- Ayudar a que los alumnos cuenten con un manual de cómo utilizar mejor los equipos.
- Contar con un respaldo de prácticas dentro del taller de alimentos.

¿QUÉ ES SERVICIO SOCIAL?

Servicio Social son las actividades teórico-prácticas, temporales, gratuitas y obligatorias que realizan los alumnos o egresados, en las que apliquen sus conocimientos, habilidades y destrezas del área profesional en la que se ha preparado, en beneficio o interés de la sociedad, particularmente de las zonas o comunidades que más lo requieran y coadyuvar así, a elevar sus niveles de bienestar. (Reglamento de Servicio Social Universitario. 1995. Capítulo I, Artículo 3. p. 5)

EL SERVICIO SOCIAL PERMITE AL ALUMNO:

- Consolidar su formación académica
- Llevar a la práctica los conocimientos adquiridos en las aulas
- Tomar conciencia de la problemática nacional, en particular la de los sectores más desprotegidos del país



- Extender a la sociedad los beneficios de la ciencia, la técnica y la cultura

ES ADEMÁS UNA OPORTUNIDAD PARA:

- Retribuir a la sociedad los recursos destinados a la educación pública
- Aprender a actuar con solidaridad, reciprocidad y trabajo en equipo
- Incorporarte al mercado de trabajo

ANTECEDENTES DEL ITSC

En el año de 1998, en esta ciudad de Cintalapa se crea un Patronato Pro-Construcción, realiza el primer "Estudio Socioeconómico" que entrega a la Secretaría de Educación del Estado en el cual reflejaba la necesidad de creación de Instituciones de Educación Superior en la región.

En el año 2001, la Dirección General de Educación Tecnológica Superior de la SEP y la Secretaria de Educación del Estado realizaron el primer estudio de factibilidad para la creación de un Instituto Tecnológico.

En octubre del mismo año, el Gobierno del Estado por conducto de la Secretaría de Educación, crean la coordinación para la creación y operación del primer Instituto Tecnológico Superior Descentralizado en el Estado de Chiapas, que de acuerdo al estudio de factibilidad se determinó su instalación en el Municipio de Cintalapa de Figueroa, Chiapas.

Una de las primeras funciones prioritarias fue la de realizar el estudio de factibilidad para dictaminar los terrenos donde se construiría el Instituto Tecnológico, dichas actividades se realizaron en coordinación con el Comité de Construcción de Escuelas (COCOES) dependencia encargada para la construcción y el equipamiento de la misma.

Otra función importante, fue la de realizar el estudio de factibilidad para determinar las carreras a impartirse de acuerdo a las necesidades regionales que incidían directamente en el desarrollo regional. Para lo cual, durante los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre de 2001, se aplicaron más de 700 encuestas dirigidas a los alumnos de los últimos semestres de las Escuelas del Nivel Medio Superior, a los docentes y al sector productivo de la región.

El 28 de Enero de 2002, el Instituto Tecnológico Superior de Cintalapa, inicia labores académicas y administrativas, mediante la firma de convenio de colaboración Institucional para el uso de las instalaciones de la Escuela Normal de la Licenciatura en Educación Primaria del Occidente de Chiapas y el Instituto



Tecnológico Superior de Cintalapa, con la atención de 110 alumnos, distribuidos en cuatro grupos propedéuticos, los cuales recibieron nivelación académica en las materias básicas de: física, química, matemáticas, e ingeniería humanística.

Las actividades se fueron desarrollando con el apoyo de cinco catedráticos, cuya selección fue a través de exámenes de oposición ante el comité evaluador, integrado por catedráticos especialistas en la materia, de otros Tecnológicos Superiores instalados en el Estado.

En marzo de 2002, el gobernador del Estado de Chiapas en turno, autoridades estatales y municipales, colocan la primera piedra para la construcción del primer edificio departamental tipo III, en el terreno donado por el H. Ayuntamiento Municipal de Cintalapa, con una superficie de 21 hectáreas, ubicado en la zona poniente de la cabecera municipal de Cintalapa de Figueroa, en el cual alberga nuestra Institución.

INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Objetivo de la Carrera

Formar profesionistas con bases sólidas científicas, tecnológicas, con actitudes éticas y aptitudes; capaces de diseñar, administrar, desarrollar, controlar e innovar sistemas de producción en la industria alimentaria, orientados de manera sustentable e integral en el ámbito regional, nacional e internacional.

Misión

Formar Ingenieros en Industrias Alimentarias competentes, comprometidos con la sociedad y el medio ambiente, que contribuyan al progreso científico – tecnológico de la región y del país mediante la aplicación y desarrollo de procesos alimentarios de calidad.

Visión

Ser una ingeniería líder en la formación de recursos humanos de la industria alimentaria, que cubra las expectativas de desarrollo regional y nacional en la evolución de la ciencia y tecnología de los alimentos.

TALLER DE ALIMENTOS

Todos nuestros laboratorios están equipados con infraestructura de primer nivel, donde los estudiantes aplican en la práctica sus conocimientos teóricos, mediante el uso de diversos equipos, instrumentos y materiales que hacen posible la investigación y la experimentación.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

	Fechas	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero
1	Elaboración del cronograma de actividades.							
2	Investigar los requisitos para la elaboración del manual de prácticas.							
3	Acopio de información.							
4	Análisis de la información.							
5	Diseño del manual de prácticas.							
6	Prueba del manual de prácticas.							
7	Análisis y discusión de resultados.							
8	Elaboración del manual de prácticas.							
9	Entrega del manual.							



BIBLIOGRAFÍA

http://www.upn.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=5&Itemid=6

http://dgep.uasnet.mx/servicio_social/index.php?option=com_content&task=view&id=15&Itemid=31

<http://www.tecdecintalapa.edu.mx/ing-en-industria-alimentarias>

Siendo las 14 horas del día martes 30 de agosto del 2011 se firma el plan de trabajo del servicio social con las actividades a desarrollar del 15 de agosto del 2011 al 29 de febrero del 2012 del ciclo escolar 2011-2012.

M.C. JESUS ESTRADA SOLIS

Jefe de División de la Jefatura
de Ing. en Industrias Alimentarias

TERESA DE JESÚS AVENDAÑO CAMACHO

Prestadora de servicio social

PSI. ALMA JANET REYES ZEPEDA

Jefa del Departamento de Vinculación

ADRIANA ESPERANZA PÉREZ CAMACHO

Responsable del Área de Servicio Social