

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	
Licenciatura: NUTRICION		Materia: MERCADOTECNIA NUTRICIONAL		Clave: LNU801
Modalidad: Escolarizada		Cuatrimestre: 8°.		Horas: 4

OBJETIVO:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender y abordar la alimentación desde un carácter mercadotécnico y multidimensional. • Registrar la complejidad de la alimentación humana para incorporar en su teoría y en su práctica relacionando los conocimientos alimentarios de las familias con la salud. • Favorecer estrategias de prestación alimentaria y programas de acción que optimicen el manejo de los recursos en las comunidades, con el protagonismo responsable desde las familias.
------------------	--

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I MERCADOTECNIA EN NUTRICION	1.1. Marketing nutricional responsable.	1.2. Nutrición y alimentación saludable como factor de innovación en la industria alimentaria.
2	1.2. Nutrición y alimentación saludable como factor de innovación en la industria alimentaria.	1.3. Código de regulación de publicidad de alimentos para niños.	1.3. Código de regulación de publicidad de alimentos para niños.	1.4. Nuevas tendencias alimentarias.
3	1.4. Nuevas tendencias alimentarias.	1.5. Métodos de investigación de mercado.	1.5. Métodos de investigación de mercado.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II CONCEPTOS DE MERCADOTECNIA EN NUTRICION	2.1. Aspectos sociales.	2.2. Conocer al consumidor.
5	2.3. Concepto de marca.	2.4. Posicionamiento.	2.4. Posicionamiento.	2.5. Distribución.
6	2.5. Distribución.	2.6. Precio.	2.7. Análisis FODA	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III COMUNICACIÓN EN NUTRICION	3.1. Comunicación.	3.1. Comunicación.
8	3.2. Negociación y venta.	3.2. Negociación y venta.	3.3. Marco legal: legislación vigente.	3.3. Marco legal: legislación vigente.
9	3.4. Desarrollo comercial de nuevos productos.	3.4. Desarrollo comercial de nuevos productos.	3.5. Rótulos nutricionales.	3.5. Rótulos nutricionales.
10	3.6. Oportunidad estratégica.	3.6. Oportunidad estratégica.	3.6. Oportunidad estratégica.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV CRITERIOS Y ENCUESTAS EN NUTRICION	4.1. Criterios para evaluar calidad alimentaria.	4.2. Encuestas poblacionales.
12	4.2. Encuestas poblacionales.	4.3. Estudio de comportamiento del consumidor.	4.3. Estudio de comportamiento del consumidor.	4.4. Competencia.
13	4.4. Competencia.	4.5. Proceso de desarrollo de nuevos productos.	4.5. Proceso de desarrollo de nuevos productos.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

Tipo	Formato	Disposicion: Interno	Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Direccion General	08/04/2015	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.

	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO.
1	Libro	MERCADOTECNIA ESTRATEGICA / 3 ED.	MERCADO SALVADOR	IMCP	2005
2	Libro	MERCADOTECNIA	FISCHER	MC GRAW HILL	2002
3	Libro	MERCADOTECNIA	ANDRADE GARCIA, JOSE LUIS	TRILLAS	2011

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.

Trabajos Escritos	10%
Actividades web escolar	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

NOTA:

En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.