



<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS Y FORESTALES</p>  <p style="text-align: center;">PROGRAMA ANALÍTICO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:</p> <p style="text-align: center;">INOCUIDAD AGRÍCOLA</p>	DES:	Agropecuaria
	Programa(s) académico(s)	Ingeniería Agronómica Fitotecnista
	Tipo de MATERIA: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	MS803
	Semestre:	Octavo
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Optativa
	Total de horas por semana:	6
	<i>Teoría: Presencial o virtual</i>	2
	<i>Laboratorio o Taller:</i>	2
	<i>Prácticas</i>	0
	Trabajo extra-clase:	2
	Créditos totales:	6
	Total de horas por semestre (x 16 semanas)	96
	Fecha de actualización:	Noviembre 2024
	Prerrequisito (s):	Ninguno
Elaborado por:	M.C. Martín Armando Alonso Gómez Ing. Edel Torres Torres Dr. Hugo Morales	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

En este curso aplicará los conocimientos adquiridos anteriormente en los cursos básicos y estudiará las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manejo (BPM), Buenas Prácticas de Cosecha (BPCo), así como el Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) a través de los Módulos establecidos para establecer Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) por parte del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) producción de productos agrícolas inocuos

COMPETENCIAS A DESARROLLAR:

Transformación Digital (CB4): Transforma la cultura digital en la sociedad, en las organizaciones e instituciones educativas para aprovechar al máximo el potencial de las tecnologías y herramientas digitales, con responsabilidad y ética solidaria; propicia su uso responsable y ético que estimule la creatividad, innovación, la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo y transdisciplinar en la solución de problemas de la sociedad digital; promoviendo la privacidad y la seguridad, así como el respeto a los derechos de autor y la propiedad intelectual.

Sostenibilidad de Ecosistemas y Sistemas de Producción (CP2): Desarrolla planes y programas de manejo sostenible, considerando la tecnología de producción, los elementos normativos y políticas vigentes.

Sistemas de Producción Agrícola Sostenibles (CE1): Implementa métodos y prácticas sostenibles que contribuyan a mejorar la eficacia de los sistemas de producción agrícola, con el fin de lograr un mayor rendimiento y calidad en los cultivos, además de minimizar el impacto ambiental.

HABILIDADES BLANDAS A DESARROLLAR:

-Trabajo colaborativo
 -Comunicación
 -Sostenibilidad y Medio Ambiente

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS
<p>CB4.9. Se mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales.</p> <p>CP2.2. Demuestra ética en la protección, conservación y aprovechamiento del ecosistema.</p> <p>CP2.3. Identifica la estructura e interrelaciones de los diversos componentes de los sistemas de producción agropecuaria con un enfoque holístico.</p> <p>CP2.4. Diagnostica la problemática y el potencial de desarrollo sostenible de los ecosistemas y sistemas de producción bajo las condiciones de su entorno regional.</p> <p>CP2.5. Propone alternativas de solución de la problemática de los sistemas de producción y</p>	<p>Objeto de estudio 1: Principios Básicos</p> <p>1.1 Concepto de inocuidad y áreas de aplicación</p> <p>1.2 Panorama actual a nivel nacional e internacional</p> <p>1.3 Dimensiones de la Seguridad alimentaria (Disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad)</p> <p>1.4 Fuentes de contaminación en los procesos de producción agrícola</p> <p>1.5 Riesgos de contaminación en los procesos de producción agrícola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funciones e injerencias de SENASICA y otros organismos internacionales en los sistemas de producción. 	<p>Define inocuidad e identifica sus áreas de aplicación</p> <p>Establece el panorama nacional e internacional en aspecto de inocuidad.</p> <p>Explica las dimensiones de la seguridad alimentaria</p> <p>Identifica las Fuentes potenciales de contaminación en los procesos de producción agrícola</p> <p>Explica los riesgos de contaminación presentes en los procesos de producción agrícola</p> <p>Reconoce las funciones de SENASICA y Otros organismos relacionados con la adopción de prácticas de</p>	<p>Exposición del Profesor</p> <p>Exposiciones del alumno</p> <p>Infografía</p> <p>Presentación de Power Point</p>	<p>Reporte de Actividades asignadas</p> <p>Exposición del alumno</p> <p>Instrumentos de Evaluación de Habilidades Blandas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios • Lista de Cotejo • Rúbricas

<p>estrategias para su mejoramiento continuo.</p> <p>CE1.1 Incluyente y con cabal respeto hacia el ambiente.</p> <p>CE1.2. Honesto, oportuno, decidido, audaz, íntegro, respetuoso.</p> <p>CE1.3. Capaz, versátil, emprendedor, trabajador, convincente.</p> <p>CE1.4. Proactivo, con iniciativa, visionario, creativo.</p> <p>CE1.5. Describe y analiza sistemas de producción sostenibles.</p> <p>CE1.10. Implementa estándares de seguridad alimentaria en la producción agrícola, garantizando la inocuidad durante el proceso productivo.</p> <p>CE1.21. Comprende las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria en la agricultura.</p> <p>Habilidades</p>		<p>inocuidad en los sistemas de producción.</p> <p>Trabajo Colaborativo. Al trabajar en equipo, los estudiantes aprenden a comunicarse efectivamente, negociar y tomar decisiones conjuntas, desarrollando habilidades esenciales para colaborar en entornos profesionales complejos.</p> <p>Comunicación. La realización de documentos técnicos, de corte científico, como es el caso de boletines, carteles, etc., brinda la oportunidad a las y los alumnos, de desarrollar las habilidades necesarias para la búsqueda de información tanto en campo, como documental, y redacción, con el vocabulario que haga accesible su documento al público al que vaya dirigido.</p> <p>Sostenibilidad y Medio ambiente. Al realizar trabajos</p>		
---	--	---	--	--

<p>blandas: -Trabajo colaborativo -Comunicación -Sostenibilidad y Medio Ambiente</p>		<p>que incluyen actividades de campo y de investigación documental, así como conversaciones con técnicos y agricultores, los y las alumnas se enteran de estrategias que pueden ser utilizadas para hacer sostenibles los sistemas de producción de los cultivos y cuidar del medio ambiente.</p>		
<p>CB4.9. Se mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales. CP2.3. Identifica la estructura e interrelaciones de los diversos componentes de los sistemas de producción agropecuaria con un enfoque holístico. CP2.5. Propone alternativas de solución de la problemática de los sistemas de producción y estrategias para su mejoramiento continuo. CE1.1 Incluyente y con cabal respeto hacia el ambiente.</p>	<p>Objeto de estudio 2: Problemática asociada a la inocuidad 2.1 Problemas biológicos, físicos y químicos 2.2 Factores endógenos y exógenos</p>	<p>Identifica los Peligros biológicos, físicos y químicos que se encuentran asociados al proceso de producción y que pueden afectar la inocuidad de los productos agrícolas.</p> <p>Reconoce el origen de los problemas físicos, biológicos y químicos que pueden afectar la inocuidad de los productos agrícolas.</p> <p>Trabajo Colaborativo. Al trabajar en equipo, los estudiantes aprenden a comunicarse efectivamente,</p>	<p>Organizador gráfico Presentación de Power Point Exposiciones del alumno</p>	<p>Reporte de actividades asignadas Exposición del alumno</p> <p>Instrumentos de Evaluación de Habilidades Blandas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios • Lista de Cotejo • Rúbricas

<p>CE1.2. Honesto, oportuno, decidido, audaz, íntegro, respetuoso.</p> <p>CE1.3. Capaz, versátil, emprendedor, trabajador, convincente.</p> <p>CE1.4. Proactivo, con iniciativa, visionario, creativo.</p> <p>CE1.10. Implementa estándares de seguridad alimentaria en la producción agrícola, garantizando la inocuidad durante el proceso productivo.</p> <p>Habilidades blandas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo colaborativo -Comunicación -Sostenibilidad y Medio Ambiente 		<p>negociar y tomar decisiones conjuntas, desarrollando habilidades esenciales para colaborar en entornos profesionales complejos.</p> <p>Comunicación. La realización de documentos técnicos, de corte científico, como es el caso de boletines, carteles, etc., brinda la oportunidad a las y los alumnos, de desarrollar las habilidades necesarias para la búsqueda de información tanto en campo, como documental, y redacción, con el vocabulario que haga accesible su documento al público al que vaya dirigido.</p> <p>Sostenibilidad y Medio ambiente. Al realizar trabajos que incluyen actividades de campo y de investigación documental, así como conversaciones con técnicos y agricultores, los y las alumnas se enteran de</p>		
---	--	---	--	--

		estrategias que pueden ser utilizadas para hacer sostenibles los sistemas de producción de los cultivos y cuidar del medio ambiente.		
<p>CB4.9. Se mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales.</p> <p>CP2.3. Identifica la estructura e interrelaciones de los diversos componentes de los sistemas de producción agropecuaria con un enfoque holístico.</p> <p>CP2.5. Propone alternativas de solución de la problemática de los sistemas de producción y estrategias para su mejoramiento continuo.</p> <p>CE1.1 Incluyente y con cabal respeto hacia el ambiente.</p> <p>CE1.2. Honesto, oportuno, decidido, audaz, íntegro, respetuoso.</p> <p>CE1.3. Capaz, versátil, emprendedor, trabajador, convincente.</p> <p>CE1.4. Proactivo,</p>	<p>Objeto de estudio 3: Principios, recomendaciones y técnicas relacionadas con la inocuidad</p> <p>3.1 Marco legal nacional e internacional</p> <p>3.2 Principios básicos de:</p> <p>3.2.1 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)</p> <p>3.2.2 Buen Uso y Manejo de Agroquímicos (BUMA)</p> <p>3.2.3 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</p> <p>3.2.4 Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)</p> <p>3.2.5 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)</p> <p>3.2.6 Sistemas de certificación y normas internacionales para productos de importación y exportación</p>	<p>Conoce la legislación y normativas relacionadas a nivel nacional e internacional que rigen las prácticas de inocuidad en la producción agrícola</p> <p>Explica los principios básicos de inocuidad</p> <p>Identifica los sistemas de certificación y normas internacionales existentes a nivel internacional para productos de importación y exportación.</p> <p>Trabajo Colaborativo. Al trabajar en equipo, los estudiantes aprenden a comunicarse efectivamente, negociar y tomar decisiones conjuntas, desarrollando habilidades esenciales para colaborar en entornos</p>	<p>Exposición del profesor</p> <p>Exposiciones del alumno</p> <p>Cartel</p> <p>Prácticas de laboratorio</p> <p>Presentación de Power Point</p>	<p>Reporte de actividades asignadas</p> <p>Exposición del alumno</p> <p>Instrumentos de Evaluación de Habilidades Blandas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios • Lista de Cotejo • Rúbricas

<p>con iniciativa, visionario, creativo.</p> <p>CE1.10. Implementa estándares de seguridad alimentaria en la producción agrícola, garantizando la inocuidad durante el proceso productivo.</p> <p>CE1.21. Comprende las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria en la agricultura.</p> <p>Habilidades blandas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo colaborativo -Comunicación -Sostenibilidad y Medio Ambiente 		<p>profesionales complejos.</p> <p>Comunicación. La realización de documentos técnicos, de corte científico, como es el caso de boletines, carteles, etc., brinda la oportunidad a las y los alumnos, de desarrollar las habilidades necesarias para la búsqueda de información tanto en campo, como documental, y redacción, con el vocabulario que haga accesible su documento al público al que vaya dirigido.</p> <p>Sostenibilidad y Medio ambiente. Al realizar trabajos que incluyen actividades de campo y de investigación documental, así como conversaciones con técnicos y agricultores, los y las alumnas se enteran de estrategias que pueden ser utilizadas para hacer sostenibles los sistemas de producción de los cultivos y cuidar</p>		
--	--	---	--	--

		del medio ambiente.		
<p>CB4.9. Se mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales.</p> <p>CP2.2. Demuestra ética en la protección, conservación y aprovechamiento del ecosistema.</p> <p>CP2.3. Identifica la estructura e interrelaciones de los diversos componentes de los sistemas de producción agropecuaria con un enfoque holístico.</p> <p>CP2.4. Diagnostica la problemática y el potencial de desarrollo sostenible de los ecosistemas y sistemas de producción bajo las condiciones de su entorno regional.</p> <p>CP2.5. Propone alternativas de solución de la problemática de los sistemas de producción y estrategias para su mejoramiento continuo</p> <p>CE1.1 Incluyente y con cabal respeto hacia el ambiente.</p>	<p>Objeto de estudio 4: Estructura General de los SRRC</p> <p>4.1 Registro de la Unidad</p> <p>4.2 Infraestructura Productiva</p> <p>4.2.1 Higiene</p> <p>4.2.2 Manejo de Fauna Doméstica y Silvestre</p> <p>4.2.3 Capacitación y Desarrollo de Habilidades</p> <p>4.2.4 Auditorías Internas</p> <p>4.2.5 Validación de Procedimientos</p> <p>4.2.6 Trazabilidad</p> <p>4.2.7 Historial de la Unidad Productiva</p> <p>4.2.8 Uso y Manejo del Agua</p> <p>4.2.9 Fertilización</p> <p>4.2.10 Buen Uso y Manejo Confiable de Agroquímicos</p> <p>4.2.11 Buenas Prácticas de Cosecha</p> <p>4.2.12 Empacado</p> <p>4.2.13 Transporte</p>	<p>Explica los elementos que conforman la estructura general de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC)</p> <p>Asocia los elementos que conforman la estructura general de los SRRC con las actividades que se llevan a cabo a lo largo de los procesos de producción agrícola.</p> <p>Trabajo Colaborativo. Al trabajar en equipo, los estudiantes aprenden a comunicarse efectivamente, negociar y tomar decisiones conjuntas, desarrollando habilidades esenciales para colaborar en entornos profesionales complejos.</p> <p>Comunicación. La realización de documentos técnicos, de corte científico, como es el caso de boletines, carteles, etc., brinda la</p>	<p>Exposición del profesor</p> <p>Exposiciones del alumno</p> <p>Prácticas de campo</p> <p>Presentación de Power Point</p>	<p>Reporte de actividades asignadas</p> <p>Exposición del alumno</p> <p>Instrumentos de Evaluación de Habilidades Blandas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios • Lista de Cotejo • Rúbricas

<p>CE1.2. Honesto, oportuno, decidido, audaz, íntegro, respetuoso.</p> <p>CE1.3. Capaz, versátil, emprendedor, trabajador, convincente.</p> <p>CE1.4. Proactivo, con iniciativa, visionario, creativo.</p> <p>CE1.5. Describe y analiza sistemas de producción sostenibles.</p> <p>CE1.10. Implementa estándares de seguridad alimentaria en la producción agrícola, garantizando la inocuidad durante el proceso productivo.</p> <p>CE1.21. Comprende las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria en la agricultura.</p> <p>Habilidades blandas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo colaborativo -Comunicación -Sostenibilidad y Medio Ambiente 		<p>oportunidad a las y los alumnos, de desarrollar las habilidades necesarias para la búsqueda de información tanto en campo, como documental, y redacción, con el vocabulario que haga accesible su documento al público al que vaya dirigido.</p> <p>Sostenibilidad y Medio ambiente.</p> <p>Al realizar trabajos que incluyen actividades de campo y de investigación documental, así como conversaciones con técnicos y agricultores, los y las alumnas se enteran de estrategias que pueden ser utilizadas para hacer sostenibles los sistemas de producción de los cultivos y cuidar del medio ambiente.</p>		
CB4.9. Se	Objeto de estudio 5:	Elabora un	Exposición del	Exposición del alumno

<p>mantiene actualizado en tendencias y herramientas digitales. CP2.2. Demuestra ética en la protección, conservación y aprovechamiento del ecosistema. CP2.3. Identifica la estructura e interrelaciones de los diversos componentes de los sistemas de producción agropecuaria con un enfoque holístico. CP2.4. Diagnostica la problemática y el potencial de desarrollo sostenible de los ecosistemas y sistemas de producción bajo las condiciones de su entorno regional. CE1.1 Incluyente y con cabal respeto hacia el ambiente. CE1.2. Honesto, oportuno, decidido, audaz, íntegro, respetuoso. CE1.4. Proactivo, con iniciativa, visionario, creativo. CE1.5. Describe y analiza sistemas</p>	<p>Caso Práctico 5.1 Análisis de una Unidad Productiva considerando los procedimientos establecidos por SENASICA</p>	<p>Manual de Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación para una Unidad de Producción. Trabajo Colaborativo. Al trabajar en equipo, los estudiantes aprenden a comunicarse efectivamente, negociar y tomar decisiones conjuntas, desarrollando habilidades esenciales para colaborar en entornos profesionales complejos. Comunicación. La realización de documentos técnicos, de corte científico, como es el caso de boletines, carteles, etc., brinda la oportunidad a las y los alumnos, de desarrollar las habilidades necesarias para la búsqueda de información tanto en campo, como documental, y redacción, con el vocabulario que haga accesible su documento al público al que vaya dirigido.</p>	<p>profesor Exposiciones del alumno Prácticas de campo Presentación de Power Point</p>	<p>Manual de Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación Instrumentos de Evaluación de Habilidades Blandas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios • Lista de Cotejo • Rúbricas
---	---	--	--	--

<p>de producción sostenibles.</p> <p>Habilidades blandas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo colaborativo -Comunicación -Sostenibilidad y Medio Ambiente 		<p>Sostenibilidad y Medio ambiente.</p> <p>Al realizar trabajos que incluyen actividades de campo y de investigación documental, así como conversaciones con técnicos y agricultores, los y las alumnas se enteran de estrategias que pueden ser utilizadas para hacer sostenibles los sistemas de producción de los cultivos y cuidar del medio ambiente.</p>		
--	--	---	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES
------------------------	--------------------------------

<p>Objeto de estudio I-V.</p> <p>1. Diario Oficial de la Federación. (2022). Acuerdo por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural para el ejercicio fiscal 2023. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5676170&fecha=30/12/2022#gsc.tab=0 (consultado el 13 de diciembre de 2023).</p> <p>2. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). (2018). Manual de Introducción a la Inocuidad de los Alimentos. Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. San Salvador, El Salvador. 77 pp. Recuperado de https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf (consultado el 13 de diciembre de 2023).</p> <p>3. Quintela, Ana y Paroli, Carlos. (2013). Guía Práctica para la aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Sección Inspección y Tecnología Alimentaria del Servicio de Regulación Alimentaria. Uruguay. 50 pp.</p>	<p>La evaluación se realizará en dos parciales, más una evaluación ordinaria, en la cual se deberán incluir los siguientes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se utilizarán instrumentos para Autoevaluación, Coevaluación y Heteroevaluación dependiendo de la actividad. ● Para llevar a cabo la Evaluación, se utilizarán Rúbricas, listas de cotejo y pruebas prácticas y escritas, diseñadas especialmente para las actividades de la asignatura. ● A continuación, se describe la ponderación sugerida, a partir de la cual surgirá la calificación final. ● Actividades 20% ● Examen Escrito 10% ● Manual SRRC 30% ● Proyecto Lombricomposta 30% ● Autoevaluación 5% ● Coevaluación 5% <p>La calificación mínima para acreditar el curso es de 70 puntos (en una escala de 0 a 100).</p>
---	--

4. SENASICA. (2021). Anexo técnico 1. Requisitos generales para la Certificación y reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos De Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas Prácticas Agrícolas en la actividad de cosecha (BPCo) Durante la pr. En: SENASICA, Anexo Técnico 1. Requisitos generales Para la Certificación y Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), Buen Uso y Manejo de Plaguicidas (BUMP) o Buenas prácticas agrícolas en la Actividad de cosecha (BPCo) Durante la pr (págs. 2-3).

5. SENASICA. (2022). Ley Federal de Sanidad Vegetal. Recuperado de <https://www.gob.mx/senasica/documentos/manuales-buenas-practicas-agricolas> (consultado el 13 de diciembre de 2023).

6. SENASICA. (2023). Gobierno de México. Obtenido de Gobierno de México. Recuperado de <https://www.gob.mx/senasica/que-hacemos> (consultado el 12 de enero de 2024).

7. Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria. (2022). Manuales y Guías de Apoyo para la implementación de Buenas Prácticas en productos de origen vegetal. Recuperado de <https://www.gob.mx/senasica/documentos/manuales-buenas-practicas-agricolas> (consultado el 13 de diciembre de 2023).

8. Siller-Cepeda, Juan Héctor, Báez-Sañudo, Miguel Ángel, Sañudo-Barajas, Alberto y Báez-Sañudo, Raúl. (2002). Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Guía para el Agricultor. Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Hortalizas Frescas. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Unidad Culiacán en Fisiología y Tecnología Poscosecha de Frutas y Hortalizas. Servicio de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Primera Edición. México. 71 pp. Recuperado de <https://osiap.org.mx/senasica/sites/default/files/Manual%20de%20Buenas%20Practicas%20Agricolas.pdf> (consultado el 13 de diciembre de 2023).

Cronograma del avance programático																
Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1: Principios Básicos	X	X	X													
OBJETO DE ESTUDIO 2: Problemática asociada a la				X	X											

inocuidad																	
OBJETO DE ESTUDIO 3: Principios, recomendaciones y técnicas relacionadas con la inocuidad						X	X	X									
PRIMER PARCIAL:								X									
OBJETO DE ESTUDIO 4: Estructura General de los SRRC									X	X	X	X	X	X	X	X	X
OBJETO DE ESTUDIO 5: Caso Práctico				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SEGUNDO PARCIAL:																	X