



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías

División de Ingenierías

LICENCIATURA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

1. INFORMACIÓN DEL CURSO:

Nombre: Seminario de Titulación		Número de créditos: 4
Departamento: Ingeniería Química		Carga total de horas por cada semestre: 32
Clave: I3314	NRC: 65858/139185	Horas por semana bajo conducción docente: 2

2. INFORMACIÓN DEL PROFESOR:

Nombre del profesor: -	Página web del curso:
Correo electrónico: -	Teléfono: -
Horario de atención: -	

3. DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CURSO:

- Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario el alumno debe tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.
- En las sesiones no se fumará ni se consumirán alimentos en el aula. Los teléfonos celulares y demás dispositivos de comunicación a distancia deberán permanecer apagados.
- Son obligaciones académicas de los alumnos:
 - Participar en las actividades académicas del curso, realizar los trabajos académicos señalados por el profesor y conseguir los materiales necesarios según el programa de la asignatura.
 - Cumplir con los requisitos para presentar exámenes y realizarlos de manera honesta.
 - Respetar los calendarios oficiales de las evaluaciones.
- Son obligaciones disciplinarias de los alumnos:
 - Avisar con anticipación al profesor cuando prevean que no asistirán a alguna actividad calendarizada como parte del curso.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General:

El alumno conozca y aplique las diferentes modalidades para titularse como ingeniero en alimentos y biotecnología.

4.2 Objetivos Particulares:

1. El alumno conocerá y aplicará en su caso, las modalidades de titulación en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología, para que al egresar se titule de la licenciatura.
2. Identificar las herramientas que se requieren para el desarrollo de un trabajo de investigación.
3. Identificar y redactar los elementos que integran un protocolo de investigación una tesis y un informe.
4. El alumno planeará su desarrollo profesional a partir del autodiagnóstico y la información relacionada con la etapa terminal de su carrera.

5. COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR

El alumno redacta documentos científicos para seleccionar la modalidad de titulación a seguir con base en la normatividad vigente

6. PROGRAMA DEL CURSO:

Contenido temático	Semana	Fecha	Horas	Competencias a desarrollar	Actividades del Profesor*	Actividades del alumno*
UNIDAD 1. MODALIDADES Y PROCEDIMIENTO ACADÉMICO ADMINISTRATIVO PARA LA TITULACIÓN. 1.1 Modalidades de titulación para obtener el título de Ingeniero en Alimentos y Biotecnología. 1.2 Procedimiento académico administrativos para obtener el título de Ingeniero en Alimentos y Biotecnología.	1, 2 3, 4		4 4	CONOCIMIENTOS: modalidades de titulación que aplican a la licenciatura en ingeniería de alimentos y biotecnología. Requisitos y trámites académico-administrativos para cada modalidad de titulación. HABILIDADES: Revisión, sistematización, participación. ACTITUDES Y VALORES: Trabajo cooperativo,	Facilitador de actividades en clase Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tareas a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico Corrección de errores. Informar sobre caminos incorrectos. Identifica	PREVIAS: Identificar los objetivos de aprendizaje, Repasar conocimientos, DURANTE: Escuchar y tomar notas, analizar y comprender la actividad a realizar, elaborar un esquema que le permita comprender el trabajo, recopilar información, analizar información recogida DESPUÉS: realizar los ejercicios/productos solicitados, examinar su capacidad de resolver el problema planteado

			respeto por el trabajo del otro, independencia. Ver programa de competencias 1	necesidades de aprendizaje. Refuerzo del aprendizaje mediante tutorías Propuestas para mejorar Evalúa el aprendizaje Ver programa de competencias 1	PRODUCTOS DE APENDIZAJE: <ul style="list-style-type: none"> Resumen con las modalidades de titulación. Diagrama del proceso académico administrativo para una modalidad de titulación. Ver programa de competencias 1
UNIDAD 2. ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN y DEL REPORTE DE INVESTIGACIÓN			CONOCIMIENTOS: Método científico, diseño de experimentos, elementos que integran un protocolo de investigación y una tesis. Elementos que integran la presentación oral de reportes de investigación tesis e informes. HABILIDADES: Selección y búsqueda de información, expresión oral y escrita, organizar información, planificación, participación. ACTITUDES Y VALORES: Trabajo cooperativo, respeto por el trabajo del otro, independencia, toma de decisiones. Ver programa de competencias 2	Facilitador de actividades en clase Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tareas a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico Corrección de errores. Informar sobre caminos incorrectos. Identifica necesidades de aprendizaje. Refuerzo del aprendizaje mediante tutorías Propuestas para mejorar Evalúa el aprendizaje Ver programa de competencias 1	PREVIAS: Identificar los objetivos de aprendizaje, Repasar conocimientos, DURANTE: Escuchar y tomar notas, analizar y comprender la actividad a realizar, elaborar un esquema que le permita comprender el trabajo, recopilar información, analizar información recogida DESPUÉS: realizar los ejercicios/productos solicitados, examinar su capacidad de resolver el problema planteado PRODUCTOS DE APENDIZAJE: <ul style="list-style-type: none"> Protocolo de investigación Presentación de PowerPoint del protocolo de investigación. Ver programa de competencias 2
UNIDAD 3. PLAN DE DESARROLLO PROFESIONAL			CONOCIMIENTOS: Competencias profesionales. HABILIDADES: Revisión, sistematización, participación. ACTITUDES Y VALORES:	Facilitador de actividades en clase Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas.	PREVIAS: Identificar los objetivos de aprendizaje, Repasar conocimientos, DURANTE: Escuchar y tomar notas, analizar y comprender la actividad a realizar, elaborar un esquema que le permita
3.1 Dinámica del entorno/estatus como alumno.	5	2			
3.2 competencias profesionales.	6	2			
3.3 El plan de desarrollo profesional	7	2			
	8, 9	4			
	10, 11	4			
	12-14	6			

				<p>Trabajo cooperativo, respeto por el trabajo del otro, independencia. Ver programa de competencias 3</p>	<p>Explica y clarifica las tareas a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico Corrección de errores. Informar sobre caminos incorrectos. Identifica necesidades de aprendizaje. Refuerzo del aprendizaje mediante tutorías Propuestas para mejorar Evalúa el aprendizaje Ver programa de competencias 3</p>	<p>comprender el trabajo, recopilar información, analizar información recogida DESPUÉS: realizar los ejercicios/productos solicitados, examinar su capacidad de resolver el problema planteado PRODUCTOS DE APENDIZAJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conclusiones personales sobre la modalidad de titulación a elegir para titularse como ingeniero en alimentos y biotecnología. • Reflexión individual sobre las preguntas de metacognición. Ver programa de competencias 3
--	--	--	--	--	--	---

* Ver desglose de la descripción de actividades del profesor y alumno (plan por tema para el desarrollo de competencias)

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 1. Asistencia 50%
- 2. Proyecto de titulación 20%
- 3. Tareas 20%
- 4. Participación 10%

NOTAS:

1. Si no se realiza una tarea su calificación es cero, si existiera una razón válida que impida la realización de la tarea en el plazo señalado, el alumno deberá entregar el justificante hasta 7 días hábiles después de la fecha de entrega de la tarea a justificar. En caso de no realizar lo anterior su nota será cero.
2. La nota aprobatoria es de 60 en una escala de 0 a 100. Para el acta de calificaciones las notas intermedias entre 60 y 100 **no** se redondean al entero correspondiente.
3. Las **tareas** serán entregadas **al inicio de la clase** el día que se indique y deberán presentar los siguientes requisitos:
 - Indicar en la parte superior el nombre del alumno, código y el título de la tarea correspondiente.
 - Escritas a mano con tinta negra o azul y debidamente engrapadas.
 - **No se recibirán tareas atrasadas.**

8. RECURSOS DE APOYO.

Básica

Título	Autor	Editorial, fecha
Reglamento General de Titulación de la Universidad de Guadalajara.	Universidad de Guadalajara	Disponible en: http://www.udg.mx/normatividad http://www.secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/ReglamentoGeneraldeTitulacion.pdf
¿Cómo hacer una tesis? Tesinas, informes, memorias, seminarios de investigación y monografías.	Salvador Mercado H.	Editorial Limusa, 2007
Manual básico de investigación científica	Patricia Martínez Lanz	Editorial El Manual Moderno, 2011
Cómo se hace una tesis técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura.	Umberto Eco	Editorial Gedisa, 2004

Otros

http://wdg.biblio.udg.mx/	Biblioteca digital del CUCEI	Bases de datos, Libros electrónicos, Ebrary