



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321008	EJE INTEGRADOR: BASES DE LA PRODUCCION DE LOS ALIMENTOS		TIPO	OBL.
H. TEOR. 0.0	SERIACION		TRIM.	V
H. PRAC. 6.0	5301005			

**OBJETIVO(S):**

**Objetivo General:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Traducir en un espacio en el que los alumnos se organizan y participan de forma colaborativa, realizando diferentes actividades acordadas, en las que se busca la integración de los contenidos de la UEA. Las propuestas abarcan diversos temas que se relacionan con el perfil profesional.

**Objetivos Parciales:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Concretar en conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que le permiten evidenciar su aprendizaje durante la UEA.

**CONTENIDO SINTETICO:**

Los contenidos y metodologías se definirán en función de las necesidades de los trabajos de los alumnos.

**MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

Al inicio del trimestre, el profesor presentará a los alumnos los objetivos, el programa y la bibliografía del curso.

El eje integrador se compondrá de actividades, de preferencia colaborativas, tales como: tareas, investigaciones, comprensión de lectura (español e



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321008

EJE INTEGRADOR: BASES DE LA PRODUCCION DE LOS ALIMENTOS

inglés), debates, aplicación de cuestionarios, uso de software, entre otras, que articularán los diferentes contenidos de la UEA.

La UEA será guiada por un equipo de profesores. Cada uno de ellos aportará los contenidos y escenarios de aprendizaje que contribuyan a enriquecer las reflexiones, conocimientos, metodologías y el trabajo en equipo de los alumnos.

El grupo de profesores propiciará el proceso de enseñanza-aprendizaje bajo una metodología participativa que favorezca el intercambio de experiencias y la construcción colaborativa de conocimientos; diseñará los procesos de aprendizaje que permitan al alumno reconocer y valorar la diversidad y complementariedad en el estudio y transformación de la realidad, así como desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas.

Con la guía de profesores, se busca que el alumno quien indague, establezca nexos significativos y construya sus conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

Los profesores promoverán el compromiso activo de sus alumnos en la realización de un proyecto que exija la integración de contenidos y posibilite la aplicación práctica de lo aprendido. Para ello, los alumnos integrarán equipos colaborativos de trabajo y elijan un tema pertinente.

La naturaleza del proyecto puede ser teórica o práctica, se sugiere que cada equipo analice o formule alternativas de solución a alguna problemática seleccionada con anterioridad. Al término del trimestre cada equipo entregará un reporte por escrito, o un trabajo final que presente los resultados obtenidos.

#### MODALIDADES DE EVALUACION:

Se pueden generar una, o varias propuestas para el eje integrador. Esta decisión será tomada en el trabajo colegiado que permitirá a los profesores responsables de la UEA, visualizar el camino que consideren más conveniente para lograr el objetivo de integración.

La propuesta del eje integrador se evalúa a través del desarrollo de un proyecto (teórico y/o práctico) en el que los alumnos, parten de fuentes primarias y secundarias de información, para elaborar un informe escrito y su



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	3 / 3
CLAVE	5321008	EJE INTEGRADOR: BASES DE LA PRODUCCION DE LOS ALIMENTOS

réplica oral.

**Evaluación Global:**

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje utilizando diferentes tipos de evaluación, de instrumentos y de herramientas de verificación, en distintos momentos.

Para la calificación global se sugiere ponderar de la manera siguiente:

Participación y tareas individuales y en equipo 20%. Evaluaciones periódicas 20%. Evaluación del informe, producto y obra considerando el enfoque interdisciplinario de problemas complejos 40%. Participación en el coloquio 20%.

El alumno deberá acreditar cada una de las evaluaciones y su participación en el proyecto interdisciplinario, según los criterios establecidos al inicio del trimestre.

**Evaluación de recuperación:**


Esta UEA permite evaluación de recuperación y se llevará a cabo de la forma siguiente:

Una evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA, o una evaluación complementaria que tendrá por objeto que el alumno demuestre haber alcanzado aquellos objetivos de la UEA, que no fueron cumplidos mediante evaluación global.

Para tener derecho a evaluación de recuperación, el alumno deberá haber cursado la UEA al menos una vez y haber elaborado un trabajo colaborativo.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

En función de los proyectos de investigación de los alumnos, se seleccionará la bibliografía particular que se considere pertinente.



**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

Casa abierta al tiempo.

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**