



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 4
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321048	TEMA SELECTO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I		TIPO	OPT.
H. TEOR.	3.0	SERIACION		TRIM.
H. PRAC.	0.0	AUTORIZACION		VI-XII

**OBJETIVO(S) :**

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Profundizar y fortalecer la capacidad de análisis, en un espacio para el diálogo interdisciplinario, mediante la adquisición de conocimientos y habilidades cognitivas que vigoricen y fertilicen su formación integral.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Confrontar sus ideas y poner a prueba sus hipótesis en un espacio académico en el que se intercambie puntos de vista, opiniones y experiencias de manera fundamentada y se discutan, en su caso, investigaciones en curso para construir conocimientos colectivamente.
2. Desarrollar habilidades de análisis y adquirir destrezas para la presentación y argumentación de sus ideas de forma oral o escrita.

**CONTENIDO SINTETICO:**

Temas selectos que correspondan a la temática del seminario.

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

El seminario es semillero en el cual coinciden profesores y alumnos para cultivar y promover el corpus teórico-metodológico de una determinada temática. Las habilidades a cultivar por los alumnos se dirigen a la



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

utilización de instrumental de índole fundamentalmente intelectual y de carácter lógico o conceptual, al interior de la temática del seminario. Asimismo se procurará que los alumnos adquieran destrezas para la presentación y exposición de sus ideas y de los argumentos que se desarrollen en el curso de su participación en este espacio.

Los contenidos que se incluirán en esta UEA constituirán una guía para la conducción ordenada de la discusión. Los alumnos elegirán algunos de los aspectos enlistados, dependiendo de sus áreas de interés, y alrededor de éste desarrollarán sus aportaciones al seminario en el que se analizarán colectivamente los trabajos que se presenten.

Las actividades serán coordinadas por el profesor responsable de la UEA. De manera previa al inicio de éstas, y sin menoscabo a la libertad de cátedra e investigación, el profesor responsable de su conducción deberá entregar a los alumnos, y ante las instancias de coordinación académica, el plan de trabajo particular que aplicará para cubrir los objetivos generales y específicos marcados por este programa y los criterios de evaluación que se seguirán para la acreditación de la UEA, para que éstos sean conocidos por el alumnado desde el inicio mismo de las actividades lectivas. El profesor definirá las actividades teórico-prácticas que desarrollarán durante el trimestre y solicitará a la coordinación de los seminarios los recursos de apoyo (salones, transportación, equipo audiovisual, y otros) que puedan ser requeridos para la adecuada importación de la UEA, tanto dentro como fuera de las instalaciones universitarias.

A través de un proceso de enseñanza-aprendizaje dinámico, con técnicas de trabajo grupal definidas y coordinadas por los profesores responsables, se procurará construir el conocimiento. El profesor establecerá los elementos centrales que orientarán la discusión colectiva de las lecturas del seminario. Conducirá y asesorará la exposición que harán los alumnos de los contenidos del programa. Se sugieren las siguientes estrategias de enseñanza-aprendizaje:

- Preguntas intercaladas para problematizar.
- Discusión guiada de lecturas.
- Presentaciones por los alumnos de las temáticas abordadas.
- Ejercicios prácticos.
- Ensayos.
- Desarrollo de proyectos.
- Trabajo en equipos cooperativos.
- Se podrán desarrollar actividades complementarias como mesas redondas, invitación de conferencistas y videoconferencias, entre otras.



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/ 4
CLAVE	5321048	TEMA SELECTO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

**MODALIDADES DE EVALUACION:**

**EVALUACIÓN GLOBAL:**

El alumno deberá acreditar cada una de las evaluaciones previstas, según los criterios establecidos al inicio del trimestre. La calificación final de las UEA corresponderá al promedio obtenido de las evaluaciones periódicas, el que deberá ser de "S" como mínimo.

Las unidades que no hayan sido acreditadas podrán ser aprobadas en una evaluación de recuperación global o complementaria que permitan al alumno alcanzar los objetivos de la UEA.

Se tomarán en cuenta, entre otros, los siguientes criterios de evaluación, los cuales serán dados a conocer por los profesores a los alumnos desde el inicio del curso:

- Participación individual en las sesiones del seminario.
- Participación en equipo.
- Participación en eventos académicos sobre el tema del seminario y la correspondiente entrega de informes sobre los mismos.
- Valoración de las actividades extracurriculares a criterio del profesor.
- Trabajos escritos analíticos con base en las lecturas (reportes de lecturas, resúmenes o trabajos derivados del tema de estudiado).
- Trabajos empíricos tales como cronología, reseñas, entrevistas, crónicas y otros.

Evaluaciones por unidad o segmento de bloque concluido.

- Trabajo final escrito en el cual se exponga (en forma coherente, sistemática y analítica) una visión de conjunto sobre los temas del programa.
- Reporte final del trabajo realizado.

Se sugiere ponderar de la siguiente manera:

- Evaluaciones periódicas por unidad. 30%
- Presentaciones y exposiciones. 20%
- Participación y tareas individuales o en equipo. 20%
- Trabajo final. 30%

**EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:**



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA**

APROBADO POR EL COLEGIO ACADÉMICO  
EN SU SESIÓN NUM. 342

**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

4/ 4

CLAVE 5321048

TEMA SELECTO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

Se admite evaluación de recuperación global o complementaria.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

La pertinente para el desarrollo del seminario.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 1442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO