



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 Comunicación e Introducción al Plan de Estudios	Número de créditos: 4
Departamento: Ingeniería Química	Carga total de horas por cada semestre: 32
Clave: I3280	NRC: 38421(38420) Horas por semana bajo conducción docente: 2

2. INFORMACIÓN DEL PROFESOR:

Nombre del profesor:	Página web del curso: ninguna
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 (no hay evaluación en periodo extraordinario). La lista se nombrará 5 minutos después de la hora de entrada y antes de finalizar la clase. Dos retardos son equivalentes a una falta.
- 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 los productos de trabajo 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 aplicará elementos de comunicación oral y escrita para la realización de tareas, informes y reportes dentro de su carrera, conociendo a su vez, los elementos que integran su plan de estudios.

4.2 Objetivos Particulares:

1. Aplicar las reglas gramaticales en la elaboración de tareas, informes y reportes para lograr una mejor comunicación oral y escrita.
2. Experimentar diversos mecanismos de búsqueda de información en temas relacionados con su carrera para conocer fuentes de información adecuadas a su nivel de aprendizaje.
3. Citar fuentes bibliográficas en trabajos escritos utilizando formatos reconocidos (APA, Council of Science) para utilizarlos en la elaboración de sus tareas, informes y reportes dentro de su carrera.
4. Asociar el campo de acción de un Ingeniero en Alimentos y Biotecnología con la estructura del plan de estudios de la licenciatura a través del mapa curricular, identificando las principales rutas de seriación para confeccionar su plan de estudios.
5. Identificar los requisitos que debe cumplir el alumno de la LIAB conociendo los reglamentos de la Universidad de Guadalajara para planear la obtención del grado dentro del periodo regular de ocho semestres.

5. COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR

Utiliza elementos de comunicación oral y escrita para la realización de tareas, informes y ensayos dentro de su carrera, conociendo a su vez, los elementos que integran su plan de estudios.

6. PROGRAMA DEL CURSO:

Contenido temático	Semana	Fecha	Horas	Competencias a desarrollar	Actividades del Profesor*	Actividades del alumno*
UNIDAD DE COMPETENCIA 1. MAPA CURRICULAR Encuadre 1.1 Estructura modular (página de CUCEI y de la licenciatura, uso de SIAU y SIATCE) 1.2 Rutas de materias 1.3 Prospectiva del plan de estudios UNIDAD 2. PROCESO CURRICULAR DE LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA 2.1 Reglamentos 2.2 Tutoría en SIT	1 2 3 3 4 5 6		2 3 1 2 2 2	CONOCIMIENTOS: Mapa curricular, Requisitos para obtener el grado HABILIDADES: Selección y búsqueda de información, búsqueda de relaciones entre conceptos, expresión oral y escrita, organizar información, planificación. ACTITUDES Y VALORES: 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 2	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: • Mapa conceptual estructura del plan de estudios, módulos y relación entre módulos • Programa personal de ruta de materias. • Encuestas de SIT
UNIDAD 3. INTRODUCCIÓN A LA REDACCIÓN 3.1 Búsqueda de información. 3.2 Reglas gramaticales. UNIDAD 4. LA REDACCIÓN 4.1 Informes, ensayos, resúmenes y cartel informativo 4.2 Los proyectos modulares	7 8 9 10 11 12 13 14 15		4 4 6 4	CONOCIMIENTOS: Reglas gramaticales, elaboración de ensayos, resúmenes e informes. Conocer formas de citar referencias bibliográficas. HABILIDADES: Selección y búsqueda de información, expresión escrita, organizar información, uso de recursos informativos (biblioteca, biblioteca digital) ACTITUDES Y VALORES:	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.	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

Presentación cartel en Expociencia de los Alimentos	16		2	Trabajo cooperativo, respeto por el trabajo del otro, independencia.	Refuerzo del aprendizaje mediante tutorías	PRODUCTOS DE APENDIZAJE: •Resumen de tema selecto máximo 2 cuartillas. •Informe sobre el proceso de investigación. •Ensayo de tema selecto. Ver programa de competencias 1
Entrega de calificaciones	17		2	Ver programa de competencias 1	Propuestas para mejorar Evalúa el aprendizaje Ver programa de competencias 1	

* 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. Tareas (escritas o expuestas), reportes y ensayos 40%
3. Trabajo final (cartel) 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, sección (D01 o D02) 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 y complementaria

Título	Autor	Editorial, fecha
Gramática española, método práctico	Carmen Gutiérrez Gutiérrez	Editorial Everest, 2005
Nueva gramática de la lengua española, Manual	Real Academia Española	Editorial Espasa, 2010
Métodos de investigación para tesis y trabajos semestrales	Norma Kreimerman	Ed. Trillas, 2007
Fundamentos de investigación: un enfoque por competencias	Erica María Lara Muñoz	Ed. Alfaomega, 2011

Otros

http://wdg.biblio.udg.mx/	Biblioteca digital del CUCEI	Bases de datos, Libros electrónicos, Ebrary.
http://escolar.cucei.udg.mx/cescolar/	SIATCE	
http://siiiauscolar.siiiau.udg.mx/	SIIAU	
http://tutoria.udg.mx/	SIT	