

1. Datos de identificación del curso

Denominación:	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Proyecto Integrador II	-	
Área de formación:	Modalidad:	PRERREQUISITO:
Especializante obligatoria	Mixta En línea Presencial X	Proyecto Integrador I
Horas de trabajo del alumno:	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK597
T= 40 P= 40 HT= 80		
Elaborado por:		Fecha de actualización:
Dra. Elisa Cabrera Díaz, D. en C. Ma. Leonor Valderrama Cháirez, Dra.		Enero 2018
Jeannette Barba León, Dra. Mónica Re		
Aguilar, MAS. Alfonsina Núñez Hernán		
Medrano, MNH. Zoila Gómez Cruz, MC		

2. Términos de referencia¹

Integrar conocimientos para demostrar las competencias básicas adquiridas hasta 8° semestre de la Lic. en Ciencia de los Alimentos en el desarrollo de un proyecto enfocado a un objeto de estudio relacionado con la ciencia de los alimentos enfatizando la orientación seleccionada (Sistemas de gestión de calidad e inocuidad, Procesos tecnológicos e innovación en la transformación de alimentos y Administración en la transformación y negocios de alimentos.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

El estudiante elaborará un proyecto integrador en donde demuestre las competencias adquiridas durante su formación en la licenciatura relacionadas con la orientación seleccionada (Sistemas de gestión de calidad e inocuidad, Procesos tecnológicos e innovación en la transformación de alimentos y Administración en la transformación y negocios de alimentos.

Temas generales³

- 1. Planeación y organización del proyecto integrador
- 2. Desarrollo y/o ejecución del proyecto integrador
- 3. Presentación del proyecto integrador
- 4. Evaluación del proyecto integrador

Recursos de Evaluación

110001000 00 = 101000001	
Instrumentos/productos	Ponderación
Participación en actividades	30%
Avances del proyecto	20%
Presentación de proyecto	50%
	100%

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)	
La hibliografía será recomendada por el profesor de acuerdo a la temática de cada provecto					

Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.