

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.	21
5321030	PROYECTO TERMINAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I		TIPO	OBL.
H.TEOR. 7.0	SERIACION		TRIM.	
H.PRAC. 7.0			200 CREDITOS OBLIGATORIOS	

**OBJETIVO(S) :**

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

- Diseñar, analizar o proponer, de manera colaborativa e interdisciplinaria, opciones de solución a problemas complejos a través de un proyecto terminal.
- Identificar las modalidades que existen para realizar el proyecto terminal.
- Describir los elementos que constituyen una propuesta de proyecto terminal.
- Elaborar una propuesta de proyecto terminal, valorando la pertinencia técnica y económica de la misma.
- Elaborar presentaciones y reportes técnicos.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Objetivos y características de las modalidades del Proyecto Terminal.  
Entre otras\*:
  - a) Experiencia o práctica profesional.
  - b) Estancia de investigación.
  - c) Desarrollo tecnológico.
2. Identificación y planteamiento del problema.
3. Acceso a fuentes de información.
4. Elementos de la propuesta.
5. Desarrollo del protocolo, elaboración y presentación de informes de avance.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 0142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

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

El profesor responsable de la UEA presentará a los alumnos: los objetivos y características de las modalidades del Proyecto Terminal; los lineamientos para la presentación del protocolo e informes de avance; la cartera de proyectos y asesores disponibles así como la calendarización de las metas previstas a lo largo del curso. Los alumnos desarrollarán junto con su asesor de proyecto terminal el protocolo de trabajo.

A lo largo del trimestre los alumnos desarrollarán su propuesta de proyecto terminal, identificando el problema a resolver así como los aspectos metodológicos para abordarlo. El profesor responsable de la UEA vigilará fundamentalmente que la propuesta cumpla con los aspectos formales, mientras que los profesores asesores del proyecto garantizarán y avalarán la viabilidad así como el contenido científico-técnico. Al término del trimestre los alumnos entregarán un reporte por escrito, que presente los resultados obtenidos. Para la presentación de los avances, se realizará un coloquio organizado por el profesor a cargo de la UEA con la presencia de los asesores del proyecto terminal.

\* El Consejo Divisional de la DCBS Lerma podrá emitir lineamientos que detallen las modalidades operativas y de conducción.

**MODALIDADES DE EVALUACION:****Evaluación Global:**

La calificación global la asigna el profesor a cargo de la UEA considerando la opinión de los asesores del proyecto terminal de acuerdo con los lineamientos vigentes. Para la calificación global se sugiere ponderar de la manera siguiente:

- Reportes de avance y evaluaciones periódicas (evaluado por el profesor responsable de la UEA) 30%
- Presentación del trabajo en el coloquio y participación activa del alumno (evaluado por el profesor responsable de la UEA) 20%.
- Contenido y estructura de la versión final de la propuesta de proyecto terminal (evaluado por el asesor del proyecto) 50%.

**Evaluación de Recuperación:****UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 482

**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	3/ 3
CLAVE	5321030	PROYECTO TERMINAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

Admite evaluación de recuperación. Requiere inscripción previa.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

Bibliografía Necesaria:

La sugerida en la propuesta del Proyecto Terminal autorizada.

Bibliografía Recomendable:

Revistas de divulgación, técnicas o científicas en inglés, relacionadas con el contenido de la UEA.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 142

EL SECRETARIO DEL COLEGIO