



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

PROGRAMA DEL CURSO:

Tópicos Avanzados en Ciencia y Tecnología de Alimentos

DES: INGENIERIA Y CIENCIAS

Programa Educativo:

Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Clave: (OA):

Tipo de materia: Optativa

Clave de la materia: 209 MA

Semestre y Área en plan de estudios: Segundo o Tercer Semestre

Créditos: 6

Total de Horas por Semana: 6

➤ Teoría: 3

➤ Taller:

➤ Laboratorio:3

➤ Prácticas Complementarias:

➤ Trabajo extra-clase:

Total de horas en el Semestre: 96

Fecha última de actualización Curricular:

Clave y Materia requisito:

Propósito del Curso:

El presente curso permitirá abordar temáticas particulares de cada línea de investigación en la que se desarrollen trabajos de tesis. El contenido y los resultados de aprendizaje podrán diferir, de acuerdo a los temas desarrollados. Podrá además, ser un espacio aprovechado por maestros visitantes para impartir los temas en los que son expertos. El contenido del curso deberá presentarse y ser aprobado en academia antes de su realización

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las competencias)	CONTENIDOS (Unidades, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por unidad)

OBJETO DE APRENDIZAJE	METODOLOGIA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas)	EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES (Criterios y Evidencias integradoras del desempeño)
	Reconocimientos Parciales: Evidencias (Actividades integradoras): Criterios: Reconocimiento Integrador Final: (Trabajo Integrador Final) Evidencias:
ELABORACIÓN: DRA. GPE. VIRGINIA NEVAREZ M.	Noviembre de 2015

