

PROGRAMA DE CURSO

Unidad Académica		Tipo de actividad curricular	
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas		Electivo Especializado (EFE)	
Semestre	SCT	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
IX	4	4	2
Nombre de la actividad curricular		Requisitos	Carreras para las que se dicta
"Unidad Experimental"		Práctica II	Ingeniería en Alimentos
PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO			
<p>El propósito de este curso de carácter práctico es que el estudiante se incorpore a un laboratorio de investigación y participe en las actividades que se desarrollen en alguna de las áreas de la Ingeniería en Alimentos, aplicando el método científico.</p> <p>La unidad será dirigida por un profesor guía y el equipo de trabajo del laboratorio en el que se desempeñe. El trabajo a realizar estará enmarcado en la línea de investigación desarrollada por dicho profesor, y busca profundizar conocimientos y habilidades en el manejo de equipos/ instrumentos, la ejecución de tareas de laboratorio y la interpretación de resultados obtenidos.</p>			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>RA1: Aplicar las estrategias experimentales para resolver problemas relacionados con un área de investigación particular, evidenciando criterios de validez en procedimientos y resultados.</p> <p>RA2: Comunicar de manera oral y escrita los resultados obtenidos y sus conclusiones, siguiendo la estructura de la comunicación científica.</p> <p>Competencias genéricas a las que tributa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trabajo en equipo - Ética - Responsabilidad y autonomía 			

RA a que contribuye la Unidad	Número	Nombre de la Unidad	Duración en Semanas
RA1 -RA2	I	Trabajo Experimental	15
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
<ul style="list-style-type: none"> • Temática asociada a la línea de investigación experimental del profesor guía. • Desarrollo experimental. • Tratamiento de datos y análisis de resultados. 		<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta estrategias experimentales asociadas a las actividades del laboratorio. • Explica las ventajas y limitaciones de las principales metodologías empleadas en las actividades del laboratorio. • Analiza e interpreta los resultados obtenidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Artículos de literatura primaria y de revisión asociados al tema desarrollado en la unidad experimental. • Documentación y/o apuntes sobre el tema de investigación indicada por el profesor guía.

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
<p>El /la estudiante realizará la unidad experimental durante 4 horas semanales por 15 semanas en un laboratorio específico, con un plan de trabajo previamente establecido por el profesor guía, considerando la duración y el carácter de la asignatura y el nivel del estudiante.</p> <p>El /la estudiante llevará un registro de sus actividades y resultados obtenidos para realizar una presentación final abierta a los estudiantes de Ingeniería en Alimentos de los distintos niveles.</p>	<p>Evaluaciones y Ponderaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación actitudinal en el laboratorio 25% • Entrega de resultados obtenidos a través de un informe 50% • Presentación pública de resultados 25% <p>Requisitos de Aprobación: Nota mínima 4,0</p>
Bibliografía Obligatoria	
<ul style="list-style-type: none"> • Artículos de literatura primaria y de revisión asociados al tema desarrollado en la unidad experimental. • Documentación sobre el tema de investigación indicada por el profesor guía. 	
Año de vigencia del programa:	2023
Elaborado por:	Comité de Ingeniería en Alimentos / Fernanda Miranda
Validado por:	Comité de Ingeniería en Alimentos