





# Encuadre del curso

Semestre 2023-1 Bloque 1



#### ¡Bienvenidos!

Iniciaremos este curso revisando algunos puntos que deberás tener presente para que logres concluirlo con éxito.

El punto mas importante es que tu participación deberá ser responsable, activa y comprometida. Esto marcara la diferencia en tu aprendizaje.





#### Metodología de trabajo

En cada una de las unidades realizaras las siguientes actividades:

- Participación colaborativa en foro.
  - Entrega de tarea.
- Entrega de evidencia de aprendizaje.
- Entrega de actividad de autorreflexión.

Al finalizar la asignatura deberás entregar: Asignación a cargo del docente.



### Revisemos los lineamientos de cada una de estas actividades...

## Puntos básicos para realizar tu participación en Foro

#### Licenciatura en Nutrición Aplicada



- La participación en el foro deberá contar con al menos 300 palabras, debe considerar las indicaciones dadas en las instrucciones de la actividad, siempre deberá incluir un saludo y despedida.
- Las comentarios de tipo: "estoy de acuerdo contigo", "gracias por tus aportaciones", "me gusta lo que opinas", etc. no serán tomadas en cuenta para evaluación, ya que no hacen aportaciones académicas.
- Revisa tu ortografía y redacción antes de enviar tu participación.
- Siempre deberá existir respeto a tus compañeros y docente.

- Evita el plagio, **usa tus propias palabras**, fundamenta con citas.
- Incluye la referencia en formato APA para las aportaciones que lo requieran.
- Es importante compartir experiencias y opiniones, de esta manera se enriquece el contenido educativo para todo el grupo, no debes olvidar retroalimentar la participación de tus compañeros.

• Se puntual con las fechas de entrega.

## Puntos básicos para realizar actividades: tareas, evidencias de aprendizaje, autorreflexión y asignación a cargo del docente

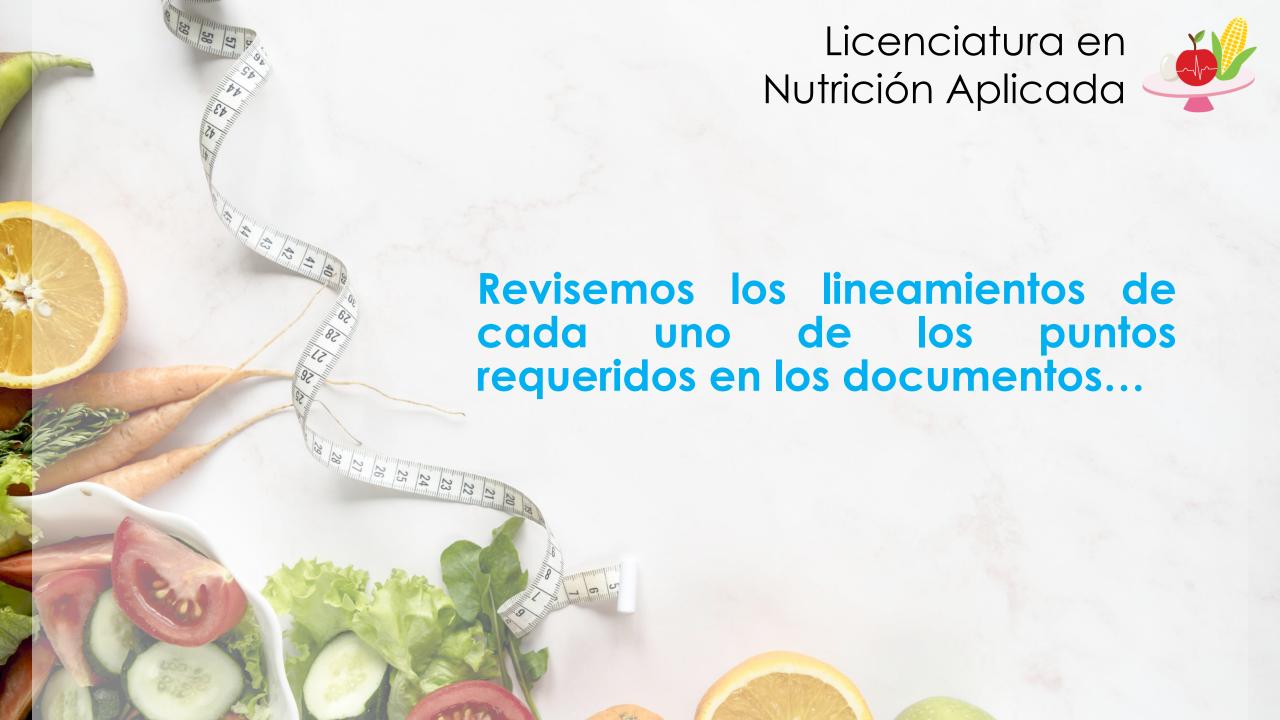
#### Licenciatura en Nutrición Aplicada



Los documentos deberán contar con la siguiente estructura:

- Portada
- Introducción
- Desarrollo
- Conclusiones
- Fuentes de consulta







#### Licenciatura en Nutrición Aplicada



Portada, deberá contener los siguientes datos: nombre de la institución, programa educativo, asignatura, número y título de la unidad, actividad, nombre del docente, nombre del estudiante y su matrícula, fecha de entrega.

Introducción: en media cuartilla se deberá plantear la información abreviada o sintética del tema que se abordará sin detalle, debe ser breve, explícita y práctica, puede incluir algunas preguntas que puedan guiar la redacción; ¿cuál es el tema del trabajo?, ¿por qué se hace el trabajo?, ¿cuál es la finalidad?, ¿se quiere describir, analizar, diferenciar o contrastar los temas? Este espacio no es para copiar la descripción del tema.

 Desarrollo: elaboración de la actividad de acuerdo a las instrucciones. <u>Las copias textuales de fuentes o</u> sitios web no son válidos.



#### Licenciatura en Nutrición Aplicada



Conclusiones: describe la experiencia adquirida después del desarrollo del trabajo o investigación y su aplicación en el ámbito de la asignatura.

Referencias y fuentes de información: todos los artículos y fuentes incluidas deberán presentarse en formato APA. Se debe evitar sitios carentes de sustento científico como blogs, monografías, buenas tareas, Wikipedia, etc. Puedes utilizar la siguiente herramienta para ayudarte: <a href="https://www.cva.itesm.mx/biblioteca/pagina con formato version oct/apa.htm">www.cva.itesm.mx/biblioteca/pagina con formato version oct/apa.htm</a>

 Ortografía y redacción: Las faltas constantes de ortografía restan puntuación en la calificación final, verifica antes de enviar. Cuida tu redacción para que las ideas sean transmitidas claramente.

#### Licenciatura en Nutrición Aplicada



#### Esquema de evaluación

Cada actividad tiene un valor diferente de acuerdo al esquema de evaluación:

Esquema de evaluación		
Actividades colaborativas	Foros	10%
Actividades individuales	Tareas	30%
E-portafolio	Evidencia de aprendizaje	40%
	Autorreflexiones	10%
Asignación a cargo del docente	Instrumentos y técnicas de evaluación propuestas por el docente en línea	10%
	CALIFICACIÓN FINAL	100%

Revisa el esquema de evaluación de tu asignatura, lo encuentras en la sección "información general de la asignatura"





#### Tiempos de entrega

- Es importante tomar en cuenta la **fecha límite de entrega** de cada actividad, esto te ayudará a organizar tus tiempos y cumplir con cada entrega para obtener la calificación máxima.
- En caso de entregas extemporáneas, serán **penalizadas**, tu docente te informará cuantos puntos te restará dicha entrega tardía.





#### Tiempos de entrega

- Solo cuentas con una oportunidad para entregar actividades. El docente en línea será quien tome la decisión si el estudiante puede hacer una segunda entrega para mejorar calificación; por ello es muy importante que aclares tus dudas sobre la realización antes de enviarla, ya sea en el foro de dudas, por mensaje o correo electrónico institucional.
- Si el docente autoriza la segunda entrega habilitará el segundo intento.
- Todas **las actividades se deben entregar en el aula**, no se aceptan actividades por otro medio.



#### Tiempos de entrega

- Al inicio del curso encontraras una programación con fechas limite para la entrega de tus actividades por unidad.
- Es importante que lo tengas en consideración para evitar penalizaciones por entregas extemporáneas.





#### Deshonestidad académica

- Es importante que al elaborar tus actividades cuides que sean de tu completa autoría y si estas basándote en información, cites las fuentes de consulta
- Si incurres en casos de deshonestidad académica (copiar información de algún sitio o de un compañero) se evaluará con 1 de calificación, se informará a la coordinación del programa educativo y no podrás corregir dicha actividad.

¿Dudas o preguntas?

Licenciatura en Nutrición Aplicada



En estos casos se deben utilizar los espacios institucionales:

- 1. Foro de dudas.
- 2. Mensajería.
- 3. Correo electrónico.
- 4. Sesiones de videoconferencia.



#### ¡Éxito en este nuevo curso!

