



Dirección de Estudios de Pregrado
DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Formato del Programa de Asignatura, según Resolución N°140

Equipo



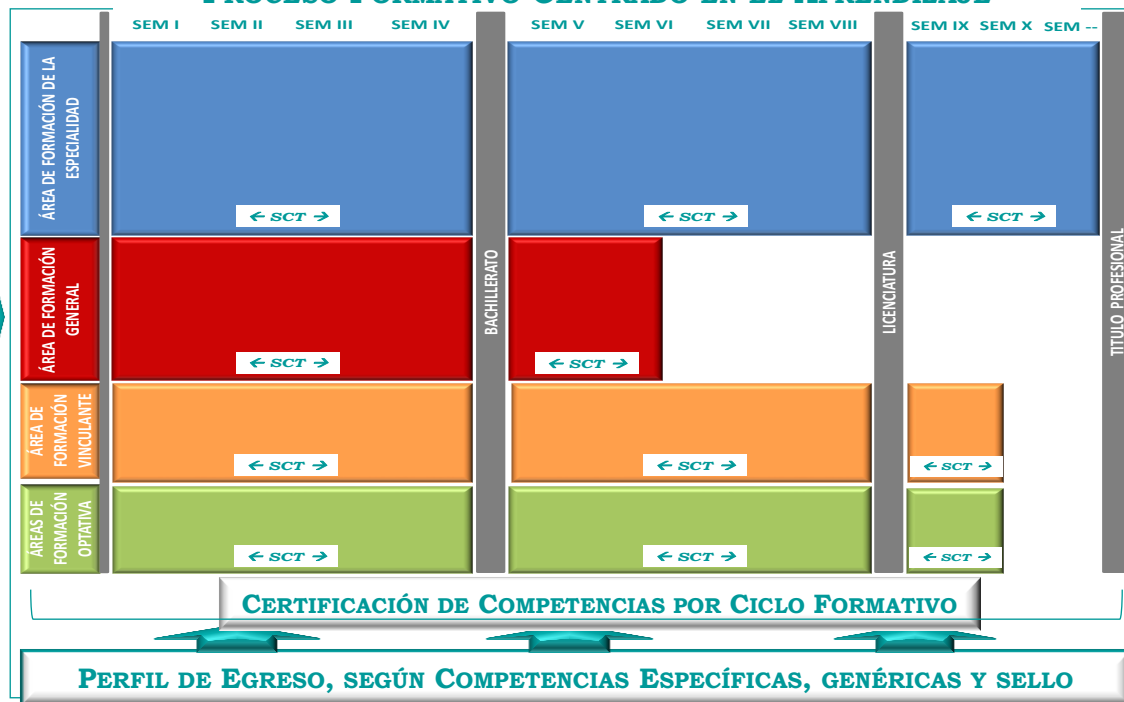
Valdivia, 13 de enero, 2015



MODELO EDUCATIVO Y ENFOQUE CURRICULAR UACH



PROCESO FORMATIVO CENTRADO EN EL APRENDIZAJE



RESULTADO

RESULTADOS ACADÉMICOS DE EGRESO

TITULACIONES

RETROALIMENTACIÓN CON IMPACTO EN EL PERFIL DE EGRESO

¿Cuál es la utilidad de los Programas de Curso?

El estudiante

Debe saber qué es lo que debe lograr al término de un semestre y bajo qué condiciones, de acuerdo a las competencias que se definieron en el Perfil de Egreso.

El profesor

Debe procurar que el programa en sí mismo sea un medio para el aprendizaje.
Se considera como el contrato de enseñanza-aprendizaje que se hace con los estudiantes.

La universidad

Debe asegurarse que los programas sean una expresión de trayectoria del profesional que se desea formar de acuerdo al Perfil de Egreso establecido, y que efectivamente se está formando.

Los sistemas de acreditación

Deben constatar la calidad de la formación que imparten las universidades, siendo uno de los factores a evaluar, los programas de curso



Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Partes del Programa de Asignatura

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE ASIGNATURA: Introducción a los Alimentos y a las Prácticas Sanitarias

Código: ITCL065



Según Plan de estudio

Identificación general

Docente responsable		Docentes colaboradores	
Correo electrónico		Correo electrónico	
Horario y sala de clases			
Año y semestre			



La primera parte debe registrar los antecedentes generales



Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Partes del Programa de Asignatura

Antecedentes de la asignatura, según proyecto curricular de la carrera								
Unidad Académica			Carrera	Ingeniería en Alimentos		Semestre en plan de estudios		Primer semestre
Asignaturas-requisito (con código)	Sin requisitos					Créditos SCT-Chile		4
Horas cronológicas semestre	Teóricas presenciales	68	Prácticas presenciales	34	Trabajo Autónomo	2	Total	104
Ciclo formativo	Bachillerato	X	Licenciatura		Profesional			
Área de formación	Especialidad	X	General		Vinculante-profesional		Optativa	
Descripción de la asignatura	La asignatura de “Introducción a los Alimentos y a las Prácticas Sanitarias” tiene como principal propósito proporcionar al estudiante una formación inicial en la comprensión de conceptos relacionados con el área de alimentos, abarcando conocimientos generales sobre la producción y utilización de los recursos alimentarios de país, considerando aspectos de higiene, manipulación y conservación de estos y aquellos factores involucrados en el funcionamiento y desarrollo de la industria alimentaria.							



Conforme a Plan de estudio y proyecto curricular aprobado



Aporte de la asignatura al Perfil de Egreso, según proyecto curricular de la carrera

Competencias	Nivel de dominio que alcanza la competencia en la asignatura					
-Específicas:	Básico		Medio		Superior	Avanzado
C3: Analizar problemáticas asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, contribuyendo al afianzamiento de la decisión profesional del Ingeniero de base biológica.		X				
-Genéricas:	Básico		Medio		Superior	Avanzado
C1: Emplear el idioma Inglés de manera funcional al ámbito profesional e interprofesional del Ingeniero en Alimentos.		X				
C2: Emplear el idioma Castellano, de forma oral y escrita, para un adecuado desenvolvimiento profesional e interprofesional, en el ámbito de la o del Ingeniero en Alimentos.		X				
C3: Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación, requeridas para desenvolverse, en el contexto profesional e interprofesional de la Ingeniería en Alimentos.		X				
C4: Trabajar en equipo integrando y colaborando en el logro de metas y acciones comunes a la organización, en el contexto profesional e interprofesional de la Ingeniería en Alimentos.		X				
C5: Manifestar una actitud innovadora, emprendedora y de adaptación al cambio en contextos globales y locales del ejercicio de la Ingeniería en Alimentos.		X				
-Sello:	Básico		Medio		Superior	Avanzado
C1: Demostrar compromiso con el conocimiento, la naturaleza y el desarrollo sustentable, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.		X				
C2: Demostrar compromiso con la calidad y la excelencia, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.		X				
C3: Demostrar compromiso con la libertad y el respeto por la diversidad, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.		X				
C4: Evidenciar habilidades para trabajar en forma autónoma, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.		X				
C5: Actuar con responsabilidad social, en el contexto personal y profesional de la carrera de Ingeniería en Alimentos.		X				
C6: Demostrar compromiso con su medio socio-cultural, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.		X				

Atención N°1:

Seleccione uno o dos competencias **genéricas** que el curso se comprometa a trabajar como parte del aporte que debe hacer al perfil de egreso.

Atención N°2:

Seleccione uno o dos competencias **sello** que el curso se comprometa a trabajar como parte del aporte que debe hacer al perfil de egreso.

Atención N°3:

Asegurar que en cada CICLO FORMATIVO se cubran **todas** las competencias genéricas y sello



Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Partes del Programa de Asignatura

Aporte de la asignatura al Perfil de Egreso, según proyecto curricular de la carrera

Competencias	Nivel de dominio que alcanza la competencia en la asignatura			
	Básico	Medio	Superior	Avanzado
-Específicas:				
C3: Analizar problemáticas asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, contribuyendo al afianzamiento de la decisión profesional del Ingeniero de base biológica.	X			
-Genéricas:				
C1: Emplear el idioma Inglés de manera funcional al ámbito profesional e interprofesional del Ingeniero en Alimentos.	X			
C2: Emplear el idioma Castellano, de forma oral y escrita, para un adecuado desenvolvimiento profesional e interprofesional, en el ámbito de la o del Ingeniero en Alimentos.	X			
C3: Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación, requeridas para desenvolverse, en el contexto profesional e interprofesional de la Ingeniería en Alimentos.	X			
C4: Trabajar en equipo integrando y colaborando en el logro de metas y acciones comunes a la organización, en el contexto profesional e interprofesional de la Ingeniería en Alimentos.	X			
C5: Manifestar una actitud innovadora, emprendedora y de adaptación al cambio en contextos globales y locales del ejercicio de la Ingeniería en Alimentos.	X			
-Sello:				
C1: Demostrar compromiso con el conocimiento, la naturaleza y el desarrollo sustentable, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.	X			
C2: Demostrar compromiso con la calidad y la excelencia, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.	X			
C3: Demostrar compromiso con la libertad y el respeto por la diversidad, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.	X			
C4: Evidenciar habilidades para trabajar en forma autónoma, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.	X			
C5: Actuar con responsabilidad social, en el contexto personal y profesional de la carrera de Ingeniería en Alimentos.	X			
C6: Demostrar compromiso con su medio socio-cultural, en el contexto del desarrollo personal y profesional del Ingeniero en Alimentos.	X			

MATRIZ DE DESEMPEÑO			
Ámbito de realización Nº1	Sistemas Agroalimentarios		
Competencia específica Nº3	Analizar problemáticas asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, contribuyendo al afianzamiento de la decisión profesional del Ingeniero de base biológica.		
Indicadores de desempeño	Nivel Básico (b)	Nivel Medio (m)	Nivel Superior (s)
d1. Examina problemáticas asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios.	Es capaz de analizar, en forma guiada, problemáticas tipo asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, en contextos simples.	Es capaz de analizar, en forma guiada y colaborativa, problemáticas tipo asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, en contextos de mediana complejidad.	Es capaz de analizar, en forma colaborativa, diversas problemáticas asociadas al funcionamiento y producción de los sistemas agroalimentarios, en contextos de mayor complejidad.

MATRIZ DE VINCULACIÓN

BACHILLERATO

m 1; m 2; m 3 ... Corresponde a los cursos

	Semestre 1						Semestre 2							Semestre 3						
Competencia 1:	m1	m2	m3	m4	m5	m6	m7	m8	m9	m10	m11	m12	m13	m14	m15	m16	m17	m18	m19	m20
c1d1:			b	b					m	m						m		m		
c1d2:		b				b		m					m		m			m		
c1d3:		b		b	b	b	m	m		m			m		m			m		

* Este curso en el plan de estudio es "m2"

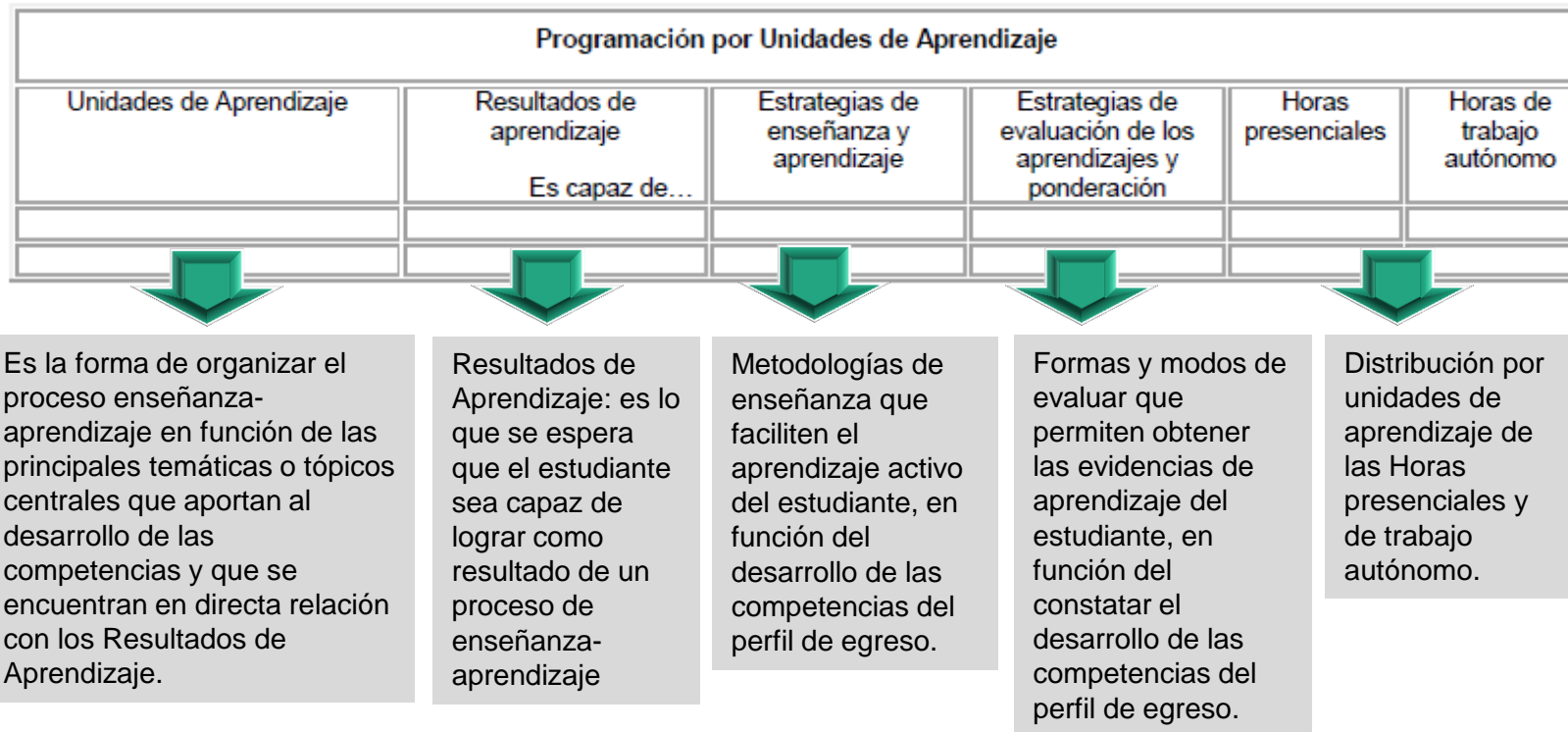


Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Partes del Programa de Asignatura



Centro neurálgico del programa de asignatura.

Aporte clave del docente.

Aspecto Central del taller a realiza en esta jornada

Importante: Estos aspectos serán tratados detalladamente en las siguientes diapositivas



Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Partes del Programa de Asignatura

Requisitos de aprobación

- % de asistencia
- Evaluaciones (fechas y ponderaciones)
- Otros



Los requisitos de aprobación deben atenerse al Reglamento Académico Estudiantil (RAE), 2008.

Recursos de aprendizaje

Bibliografía

- Obligatoria:
- Complementaria:
- Sugerida

Otros recursos

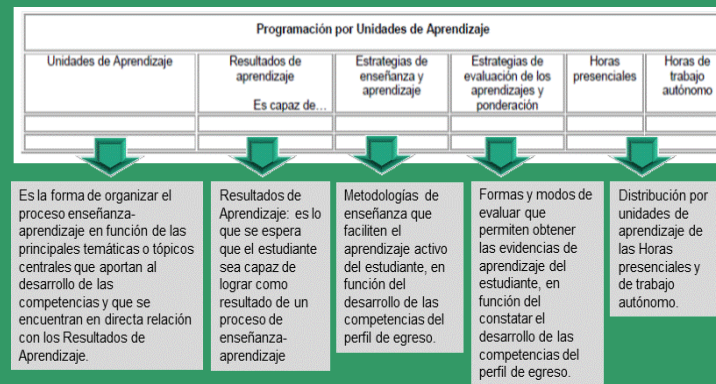


Bibliografía: toda asignatura debe tener bibliografía obligatoria, la cual debe estar disponible en biblioteca UACH o en formato digital con resguardo de derecho autor.

La Bibliografía debe ser presentada en estilo de redacción de Normas APA (Asociación Americana de Psicología <http://online.upaep.mx/LPC/online/apa/APAimp.pdf>)

Otros recursos: cualquier otro recurso y necesario para el desarrollo de la asignatura.

A continuación: Programación de las Unidades en detalle



Centro neurálgico del programa de asignatura.
Aporte clave del docente.



Dirección de Estudios de Pregrado

DACIC – Taller de acompañamiento: Programa de Asignatura



Horario	Descripción
8:30 – 8:45	Recepción y registro Entrega de material
8:45 – 9:10	Presentación Equipo DACIC
9:10 - 10:45	Presentación del formato del programa de asignatura Equipo DACIC
10:45- 11:00	Café
11:00- 12:45	Talleres por Escuela: Programación de las unidades de aprendizaje Coordinan miembros del Equipo DACIC
12:45- 13:30	Cierre: Comentarios /retroalimentación Plazo de entrega 19 de enero programa de asignatura completo



Constancia de asistencia,
según registro de
asistencia y producto
terminado
% de reconocimiento
Habilitación Pedagógica.
Es una actividad que
quedará registrada en el
SIACAD



Equipo DACIC

Ing Comercial	Paulo y Albert
Ing Inf y control de gestión	Baldomero
Fonoaudiología	Nicolás
Ing. Civ Mec	Ann
Ing en alimentos	
Agronomía	Katherine y Mauricio
Veterinaria	
Antropología	Nicolás