



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

Sigla Asignatura:	SET000	Sigla Carrera:	SET000	Hr. Teóricas semana:	2
Asignatura :	SEMINARIO DE TÍTULO			Hr. Prácticas semana:	0
Requisito(s):	Segundo año aprobado del plan			Hr. Total semana:	2
OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Habrá definido el tema de su memoria de titulación y sus objetivos 2. Conocerá los fundamentos teóricos del tema seleccionado y el estado de desarrollo 3. Habrá planificado las actividades que le restan por desarrollar para completar su memoria en el plazo estipulado (TRT000) 					
CONTENIDOS:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Durante el primer mes el alumno, en conjunto con un profesor del área definirá el tema de memoria y sus objetivos 2. El estudiante luego definirá un programa de trabajo para el semestre y para la segunda etapa de trabajo (TRT000) 3. En el programa de trabajo deben figurar fechas de entrega de informes de avance 					
METODOLOGÍA DE TRABAJO:					
Exposiciones por parte de los alumnos del avance en la definición y estructura de su trabajo de titulación.					
EVALUACIÓN:					
La evaluación será realizada por el profesor quien calificará con una nota semestral					
BIBLIOGRAFÍA :					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento sobre trabajos de titulación USM 2. Normas y procedimientos de trabajos de título, UTFSM 					
Elaborado por: Carlos Antillanca E. – Aldo Parodi					
Aprobado por: Consejo Normativo de Sedes, agosto de 2003.					
Actualizado por:					
Observaciones:					

07/01/2019