



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

Sigla Asignatura:	TRT000	Sigla Carrera:	TRT000	Hr. Teóricas semana :	0
Asignatura :	TRABAJO DE TÍTULO			Hr. Prácticas semana:	8
Requisito(s):	SEMINARIO DE TÍTULO SET000			Hr. Total semana:	8
OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un proyecto según su especialidad, al construir una aplicación que dé solución a una problemática real y entregado el informe escrito correspondiente. 					
CONTENIDOS:					
Según la orientación temática que defina cada carrera, entre otros, deberán indicar los siguientes contenidos:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Formulación inicial del proyecto de trabajo de título 2. Especificación de requerimientos del trabajo de título 3. Diseño y Construcción del proyecto de trabajo de título 4. Exposición del Proyecto de trabajo de título 5. Versión final del proyecto de trabajo de título 6. Presentación del informe final de trabajo de título 					
METODOLOGÍA DE TRABAJO:					
Centrada en el aprender-haciendo, trabajo en equipo y en la exposición pública del proyecto. El equipo de proyecto puede estar formado de hasta 2 alumnos.					
EVALUACIÓN:					
Se evalúa el avance según proyecto elaborado en seminario de título, SET000 y el informe escrito					
BIBLIOGRAFÍA :					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se define de acuerdo al tema del trabajo de titulación. 					
Elaborado por:	Carlos Antillanca E. – Aldo Parodi				
Aprobado por:	Consejo Normativo de Sedes, agosto de 2003.				
Actualizado por:					
Observaciones:	El examen de Titulación es posterior a la aprobación de esta asignatura, de la práctica profesional y del resto del plan de carrera.				