

 <p>UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA Clave: 08MSU0017H</p> <p>FACULTAD DE ZOOTECNIA Y ECOLOGIA CLAVE: 08USU0637Y</p> <p>PROGRAMA DEL CURSO: TOPICOS AVANZADOS EN CIENCIA DE LA CARNE</p>	<p>DES: AGROPECUARIA</p> <p>Programa(s) DOCTOR IN</p> <p>Educativo(s): PHILOSOPHIA</p> <p>Tipo de materia: ESPECIALIZACIÓN</p> <p>Clave de la materia: TA-604</p> <p>Semestre:</p> <p>Área en plan de estudios: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <p>Créditos 4-8</p> <p>Total de horas por semana: 4</p> <p>Total de horas semestre: 64</p> <p>Fecha de actualización: Febrero 2013</p> <p>Clave y Materia requisito:</p>
--	---

Descripción:

El curso consiste en sesiones que el alumno, de acuerdo con su maestro y/o asesor principal, aborda y discute un trabajo de investigación referente a un Tópico de ciencia de la carne, de tal manera que se llegue a una conclusión. Se termina con la preparación de un reporte escrito de la investigación llevada a cabo.

Propósito:

General:

Desarrollar en el alumno los dominios de analizar y profundizar sus conocimientos dentro de la competencia de ciencia de la carne. Además de fomentar la competencia de síntesis y transferencia del conocimiento.

Específicos:

- 1) Analizar tópicos específicos sobre temas de interés para reforzar el aprendizaje básico dentro de la especialidad.
- 2) Aplicar conocimientos adquiridos para resolver problemas específicos relacionados con la ciencia de la carne.
- 3) Desarrollar y aplicar habilidades de crítica para analizar situaciones prácticas y proponer soluciones a una problemática encontrada en el sector cárnico.

COMPETENCIAS (Tipo, nombre y componentes de la competencia)	CONTENIDOS (Unidades, Temas y Subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por Unidad)
ESPECIALIZACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Ciencia de la carne. 	A. Introducción	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce, desarrolla y aplica los conceptos del control de la calidad en alimentos de origen animal

COMPETENCIAS (Tipo, nombre y componentes de la competencia)	CONTENIDOS (Unidades, Temas y Subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por Unidad)
GENÉRICAS Capacidad de análisis <ul style="list-style-type: none"> • Síntesis del conocimiento • Generación del conocimiento 	B. Tarea individual	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza y comprende los principios fundamentales de la ciencia de la carne y las relaciones complejas entre sus componentes • Hace uso de sus conocimientos relacionados con la investigación bibliográfica y electrónica para desarrollar el tema seleccionado

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias, recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO (h)
A	Selección del tema y planeación conjunta del asesor y/o maestro con el alumno sobre el procedimiento y estrategia de elaboración, entrega y evaluación de la tarea asignada	4
B	Desarrollo individual del tema, consulta continua con el asesor y entrega del reporte	56

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1) Entrega de avances del tema seleccionado de manera independiente	1) Capacidad del estudiante para analizar y dar soluciones a los problemas específicos o comunes del sector cárnico 2) Capacidad del alumno para desarrollar, implementar y juzgar conocimientos, técnicas y herramientas en ciencia de la carne

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
Consultar libros y revistas científicas recientes dependiente del tema a investigar.	1. Capacidad del estudiante para analizar información publicada, y exponerla 2. La evaluación de los aprendizajes se basará en el producto generado y entregado por el estudiante 3. Competitividad del estudiante para usar técnicas y/o metodologías para resolver problemas prácticos. Apertura y tolerancia para el trabajo en equipo 4. Calificación mínima aprobatoria de 8.0 (ocho punto cero) en exámenes parciales, estudio de caso y laboratorio

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
	5. Capacidad del estudiante para analizar y resumir información científica, capacidad autodidacta para la resolución de problemas

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
A. Introducción	X															
B. Desarrollo del tópico		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
C. Entrega del reporte escrito							X									x