

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS, ARTES Y HUMANIDADES*
DEPARTAMENTO DE CULTURA, ARTE Y DESARROLLO
HUMANO
MAESTRIA EN CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON
ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

CURSO OPTATIVO I

Dr. Antonio López Espinoza
Presidente de la Academia de Comportamiento
Alimentario

Mtro. José Alejandro Juárez González
Jefe del Departamento de Cultura, Arte y
Desarrollo Humano

PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Centro Universitario del Sur

1.1 DEPARTAMENTO:

Departamento de Cultura Arte y Desarrollo Humano

1.2 ACADEMIA:

Academia de Comportamiento Alimentario

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Curso Optativo I

Nota: Estos datos se encuentran en el Plan de Estudios derivados del dictamen.

Clave de la Unidad de Aprendizaje	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
C0243	64	176	240	15

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica	Prerrequisitos	Correquisitos
C= curso	Técnico	Ninguno	Ninguno
CL= clínica	Técnico superior		
N= práctica	Licenciatura		
T= taller	Especialidad		
CT= curso-taller	Maestría		
	Doctorado		

1.4 ELABORADO POR:

Antonio López Espinoza, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Karina Franco Paredes, Alejandro Macías Macías, Claudia Rocío Magaña González, Alma Gabriela Martínez Moreno, Mónica Navarro, María Luisa Pita López, Felipe Santoyo Telles, Elia Herminia Valdéz Miramontes. Patricia Josefina López Uriarte

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Enero del 2012

1.6 PARTICIPANTES:

Antonio López Espinoza, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Karina Franco Paredes, Alejandro Macías Macías, Claudia Rocío Magaña González, Alma Gabriela Martínez Moreno, Mónica Navarro, María Luisa Pita López, Felipe Santoyo Telles, Elia Herminia Valdéz Miramontes. Patricia Josefina López Uriarte

1.7 FECHA DE APROBACIÓN POR LA INSTANCIA RESPECTIVA:

Julio del 2013

2. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia
Profundiza en un conocimiento especializado relacionado con el comportamiento alimentario que le permita al alumno complementar la formación académica.

3. ATRIBUTOS O SABERES

Especifique los saberes que integran la Unidad de Aprendizaje descrita en el punto anterior.

Saberes	Descripción
<i>Teóricos</i>	Comprende las principales teorías relacionadas con el conocimiento especializado.
<i>Técnicos</i>	Desarrolla habilidades técnicas relacionadas con el conocimiento especializado.
<i>Metodológicos</i>	Observa, analiza y describe el comportamiento alimentario a partir del conocimiento especializado.
<i>Formativos</i>	Desarrolla la capacidad de trabajar en equipo, con actitud responsable, creativa, objetiva, humana y solidaria. Desarrolla un pensamiento crítico, actitud científica, propositiva con sentido de equidad y ética profesional.

4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Se especifican los contenidos (temas, subtemas y carga horaria)

Contenido Teórico Práctico	
Conocimiento especializado	Dependerá del conocimiento especializado que aporte al proyecto de tesis del alumno.

5. TAREAS O ACCIONES

Se describen en la planeación didáctica/programación académica

Tareas o acciones
Elaborar un cronograma en el que presente las actividades a desarrollar durante el semestre avalado por el Comité de Titulación del alumno. Búsqueda bibliográfica centrada en el área particular del proyecto que incluya textos clásicos y actuales. Organización de la información. Discusión dirigida. Asistencia a las áreas de formación. Lectura analítica de documentos. Organización de la información. Discusión dirigida.

Tareas o acciones
Elaboración de mapas conceptuales. Adquisición y organización de la información

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se describen las evidencias

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
<p>Examen</p> <p>Actividades académicas:</p> <p>1.- Participación en reuniones</p> <p>2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones)</p> <p>3.- Análisis Guiado de tema (artículos, capítulos, etc).</p> <p>4.- Prácticas de laboratorio</p> <p>5.- Ensayos</p>	<p>Escrito, programado, individual, de opción múltiple con un mínimo de 30 y máximo de 60 reactivos.</p> <p>1.- Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión.</p> <p>2.- Individual/equipo, en plenaria Desarrollo ante el grupo a manera de conferencia de un tema o caso asignados utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación.</p> <p>3.- Se evalúa la organización de la información, la profundidad del análisis, la integración de procesos y el establecimiento de interrelaciones funcionales, y la dinámica promovida en el grupo durante el análisis.</p> <p>4.- De acuerdo a aquellas que están especificadas en el tema.</p> <p>5.- Discusión y manejo de autores relacionados con el tema de investigación. De 2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 1.5, Arial 11.</p>	<p>Aula</p> <p>Aula/Laboratorio</p>

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
	Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.	
Tesis concluida por escrito	Entrega de tesis concluida en tiempo y forma establecido por el Comité de Titulación.	
Reuniones con el "Comité particular". (Revisar el reglamento general)	El alumno entregará el informe de las actividades realizadas de acuerdo al cronograma planteado al inicio del semestre a la Coordinación de Posgrado (Cronograma e informe que sintetiza el grado de avance). A su vez, el alumno tendrá reuniones programadas con su "Comité" de tesis.	
Presentación de Tesis	Presentación plenaria ante el grupo de profesores y alumnos de la maestría a manera de conferencia. Se evalúa la organización del trabajo, el contenido temático, el grado de avance, el material utilizado y la claridad de la presentación.	

7. CALIFICACIÓN ‘

Se describen los elementos y porcentajes (Conceptualizar lo referido por normatividad)

Unidad de competencia	
Examen	30%
Actividades Académicas	30%
Reportes de lectura	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto)	10%
Total	100%

8. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases.
Para aprobar el curso, el alumno deberá entregar el informe de las actividades realizadas de

acuerdo al cronograma planteado al inicio del semestre (Cronograma e informe que sintetiza el grado de avance) a la Coordinación del Posgrado en la fecha estipulada por la Junta Académica. La calificación aprobatoria del curso será de 80 como mínimo.

9. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

(DE CONFORMIDAD AL SISTEMA APA)

De acuerdo al conocimiento especializado que se revisará en el curso.

9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

(DE CONFORMIDAD AL SISTEMA APA)

Correspondiente a la línea de investigación a la que se inserte la propuesta de tesis.