

**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

SEMINARIO DE ESTUDIO DIRIGIDO II

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Maestría en Ciencias del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición.
Área de formación: Básica

1.1 DEPARTAMENTO:

Cultura Arte y Desarrollo Humano

1.2 ACADEMIA:

Academia de Comportamiento Alimentario

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Seminario de Estudio Dirigido II

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
CO232	64	96	160	10

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos	Correquisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	SED I	SED II
CL= clínica	<input type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>		
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input type="checkbox"/>		
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>		
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Doctorado	<input type="checkbox"/>		

1.4 ELABORADO POR:

Karina Franco Paredes, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Antonio López Espinoza, 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:

Agosto, 2011

1.6 PARTICIPANTES:

Karina Franco Paredes, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Claudia Patricia Beltrán Miranda, Asucena Cárdenas Villalvazo, Antonio López Espinoza, 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, 2013

2. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia	
Adquiere elementos teórico-metodológicos para abordar la investigación científica en al menos una de las áreas de conocimiento del comportamiento alimentario desde una perspectiva multidisciplinaria en su formación académica.	
Aborda la investigación científica mediante la adquisición de elementos teórico metodológicos a partir de los fundamentos básicos del desarrollo de la Ciencia.	

3. ATRIBUTOS O SABERES

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

Saberes	Descripción
<i>Teóricos</i>	<p>En esta materia se abordaran conocimientos teóricos de las áreas: Estadísticas, Bases nutricias del comportamiento alimentario, Genética del comportamiento alimentario, Inmunología del comportamiento alimentario, Bases fisiológicas del comportamiento alimentario, Análisis Experimental del comportamiento alimentario, Psicopatología alimentaria y Bases antropológicas del comportamiento alimentario.</p> <p>En esta materia se abordaran conocimientos teóricos acerca del desarrollo histórico de la Ciencia, así como los principios Filosóficos que delinean las bases del trabajo científico. Al mismo tiempo, se abordaran contenidos específicos de su área de formación, mediante las tutorías personalizadas con el co-director.</p>
<i>Técnicos</i>	<p>El alumno desarrollará habilidades y destrezas vinculadas con el manejo y aplicación de métodos estadísticos, de instrumentos de laboratorio de Genética del comportamiento alimentario, Inmunología del comportamiento alimentario, Bases fisiológicas del comportamiento alimentario; detección y diagnóstico de psicopatologías alimentarias; y, el uso de técnicas de investigación cualitativa (observación participante, entrevistas –formal, informal, a profundidad-).</p> <p>El alumno desarrollará habilidades y destrezas vinculadas al pensamiento crítico y reflexivo, en el que a partir del cuestionamiento de los principios básicos del desarrollo de la Ciencia podrá analizar las bases de la perspectiva multidisciplinaria en la que se inscribe. A su vez, distinguirá conceptos básicos de la ciencia como lo son: leyes, teorías, paradigmas, métodos.</p>
<i>Metodológicos</i>	<p>El alumno aprehenderá los métodos y diseños de investigación cuantitativa y cualitativa a partir de los principios básicos de la Ciencia.</p>
<i>Formativos</i>	<p>Desarrollará una actitud científica, crítica y propositiva con sentido de equidad y ética profesional. Vinculada al desarrollo de habilidades para plantear y ejecutar estudios científicos centrados en el comportamiento alimentario. Además, se fomentará la capacidad de trabajo en equipo.</p>

4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

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

Contenido Teórico Práctico
<ol style="list-style-type: none">1. Conocimiento2. ¿Qué es ciencia?3. Métodos4. Paradigmas, teorías y leyes5. Ciencia y Sociedad6. Ciencia y Religión7. Tópicos selectos vinculados con el área de formación

5. TAREAS O ACCIONES

Se describen en la planeación didáctica/programación académica

Tareas o acciones
Lectura analítica de documentos clásicos y actuales que tienen un carácter de obligatoriedad. Organización de la información. Discusión dirigida. Adquisición y organización de la información. Actividad integradora final: Ensayos y/o exámenes al final de cada eje temático.

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se describen las evidencias

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Examen	Escrito, programado, individual, de opción múltiple o preguntas abiertas con un mínimo de 30 y máximo de 60 reactivos.	Aula
Actividades académicas: 1.- Participación en clase 2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) 3.- Análisis guiado de temas (artículos, capítulos, etc). 4.- Prácticas de laboratorio 5.- Ensayos	1.- Preguntas planteadas por los alumnos y/o sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión. 2.- Individual/equipo, en plenaria. Presentar ante el grupo, a manera de conferencia, un tema o caso asignado, utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación. Se evalúa la organización del contenido temático, la claridad de la presentación y la expresión oral de las ideas. 3.- Se evalúa la organización de la información, la profundidad del análisis, las críticas e ideas	Aula/ Laboratorio

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
	<p>generadas a partir de la discusión del material 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 2 ó 3 autores para plantear una pregunta relacionada con el comportamiento alimentario. De 2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 2, Arial 11, considerando los siguientes apartados: introducción, desarrollo de ideas, conclusiones personales y referencias.</p>	
Reportes o controles de lectura	Resumen de las lecturas programadas, escrito en letra Arial 11, interlineado 2, máximo tres cuartillas.	Espacios varios del CU-Sur En la aplicación a investigaciones referentes a otras asignaturas y/o en el desempeño de sus tareas profesionales.

7. CALIFICACIÓN

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

Unidad de competencia	
Tutorial con profesor SED II	50%
Actividades académicas (Discusión de lecturas y participación en clase)	30%
Reportes de lectura	10%
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 tener derecho a la calificación final ordinaria. No hay extraordinario.
La calificación aprobatoria del curso será de 80 mínimo. Los alumnos que no logren una calificación aprobatoria podrán realizar las opciones marcadas por el Reglamento General de posgrado.

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).

Arenas, R. (2006). "La ciencia y sus métodos". Disponible en: <http://noemagico.blogia.com/2006/031601-la-ciencia-y-sus-metodos.php>

Bell, D. (s.f.) *El advenimiento de la sociedad post-industrial*. Argentina: Alianza Universidad.

Booth, J. (2004). Scientific Knowledge: Truth, Induction and Falsification. *Richmond Journal of Phylosophy* 7, p. 1-7.

Chalmers, A. (2000). *¿Qué es esa cosa llamada ciencia?* Madrid, España: Siglo XXI editores.

Fernández Pérez, J. (2006). "¿Cómo se hace ciencia? Y ¿Cómo se comportan los científicos?". Documento digital.

Lander, E. (2000). "Ciencias Sociales: Saberes coloniales y eurocéntricos", en Edgardo Lander (comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO-UNESCO.

Martínez Corés, J. (2003). "Religión y violencia", *Documentos Sociales*, 131, pp. 157-174.

Pérez Tamayo, R. (1984). "Arturo Rosenblueth y la filosofía de la ciencia", *Ciencia y Desarrollo*, no. 54, año IX, pp. 85-100.

Russell, B. (1988). *El panorama de la ciencia*. Santiago de Chile: Ed. ERCILLA, S.A.

Russell, B. (1979). *Por qué nos soy cristiano*. España: Editora y Distribuidora Hispano Americana, S.A.

Tomasini, A. (2001). *Teoría del conocimiento clásica y Espistemología Wittgensteiniana*. México: Ed. Plaza y Valdes. Disponible en: <http://www.kilibro.com/en/book/preview/775731/teoria-del-conocimiento-clasica-y-epistemologia-wittgensteiniana>

Von Glasersfeld, E. (s.f.). "Homenaje a Piaget (1896-1980)".

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).