



Programa de estudios de experiencia educativa

1.-Área académica

Área Académica Técnica

2.-Programa educativo

Ingeniería en Alimentos

3.-Campus

Xalapa y Orizaba

4.-Dependencia/Entidad

Facultad de Ciencias Químicas

5.-Código	6.-Nombre de la experiencia educativa	7.-Área de formación	
		Principal	Secundaria
IACH 18007	<i>Experiencia recepcional</i>	T	No aplica

8.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total de horas	Equivalencia(s)
12	0	4	60	Ninguna

9.-Modalidad

Taller

10.Oportunidades de evaluación

AGJ=Cursativa

11.-Requisitos

Prerrequisitos	Correquisitos
Cumplir con el 70% de créditos del Programa	Ninguno

12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual/Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	25	10



13.-Agrupación natural de la experiencia educativa

Ciencias sociales, humanidades y otras ciencias	No aplica
---	-----------

14.-Proyecto integrador

15.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
Enero 2020	---	Junio 2020

16.-Nombre de los académicos que participaron

Dra. Frixia Galán Méndez, Dra. Lorena De Medina Salas, Dr. Jorge Octavio Virues Delgadillo
--

17.-Perfil docente

Estudios terminados de licenciatura preferentemente en el área de alimentos o áreas afines como Ingeniería Química, Ingeniería Bioquímica, o Biotecnología, todos los anteriores con estudios de Maestría y/o Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos o posgrados afines. Se dará preferencia a quien, además del perfil anterior, cuente con experiencia probada en metodología de la investigación con amplio conocimiento relacionado con la EE.
--

18.-Espacio

Intraprograma educativo	Interdisciplinario
-------------------------	--------------------

19.-Relación disciplinaria

20.-Descripción

La Experiencia educativa de Experiencia Recepcional se localiza en el área Terminal (4 h prácticas, 0 teoría, 12 créditos) en la carrera de Ingeniería en Alimentos. Esta experiencia educativa contribuirá a que los estudiantes desarrollen su proyecto de trabajo recepcional, el cual podrá ser presentado en distintas modalidades, tales como: tesis, tesina, teórico-práctico, práctica-educativo, monografía, entre otros. Siempre integrando los saberes heurísticos y axiológicos propuestos en este programa. Para su desarrollo se proponen las estrategias de exposición con apoyo tecnológico variado y la discusión dirigida mediante el análisis de casos de éxito en cuanto a protocolos de trabajos recepcionales, para lograr un aprendizaje autónomo. Por lo tanto, el desempeño de la unidad de competencia se evidencia mediante el análisis de protocolos de investigación, resolución de casos y las evaluaciones escritas y orales relacionadas con la construcción del trabajo recepcional.

21.-Justificación

El desarrollar las competencias de comunicación oral y escrita, así como la innovación y autonomía son de suma importancia en la formación del Ingeniero en Alimentos. Esta



experiencia educativa permitirá aplicar todos los conocimientos aprendidos por el estudiante a lo largo de sus estudios, analizando los diferentes campos de trabajo del Ingeniero en Alimentos. Así mismo, permitirá al estudiante formarse un criterio amplio de comprensión responsable, además de poder desarrollar su capacidad argumentativa en un diálogo respetuoso con sus pares, buscando información relacionada con su trabajo recepcional, a través del uso de bases de datos virtuales. Estas competencias favorecerán su integración en equipos colaborativos durante su actividad profesional, con respeto y responsabilidad hacia la vida humana y el desarrollo sostenible de la industria e investigación en alimentos.

22.-Unidad de competencia

El estudiante aplica técnicas, métodos y procedimientos para el desarrollo de su protocolo de investigación, con base en el método científico, valiéndose de herramientas informáticas, comprensión y reflexión de artículos, redacción de textos científicos y manejo de base de datos de manera creativa, mediante un trabajo individual, colaborativo y honesto, con la finalidad de desarrollar su trabajo Recepcional (tesis u otra modalidad) con el apoyo del facilitador de la Experiencia Educativa de Experiencia Recepcional, siempre con una actitud respetuosa, creativa, crítica, de honestidad y de solución de problemas; en la ejecución de las actividades seleccionadas para cumplir con los objetivos propuestos, integrando los saberes teóricos, heurísticos y axiológicos.

23.-Articulación de los ejes

Los ejes teóricos, heurísticos y axiológicos se encuentran interrelacionados para fomentar en el estudiante la adquisición de conocimientos y el desarrollo de aptitudes que le permitan elaborar adecuadamente su trabajo recepcional, considerando los valores necesarios para formarse como profesionales íntegros en una sociedad cuyas necesidades cambian permanentemente.

24.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<p>Lineamientos para la elaboración de trabajos recepcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos académicos • Lineamientos administrativos <p>Modalidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tesis • Tesina 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis de la información • Lectura analítica y reflexiva • Manejo de buscadores de información • Elaboración de fichas de información • Organización de la información 	<ul style="list-style-type: none"> • Se comporta de forma respetuosa, honesta, con responsabilidad y presenta formas creativas y críticas para solucionar las problemáticas que se le presentan



<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo práctico (técnico, educativo o científico) • Monografía • Reporte Técnico • Examen general de egreso • Por desempeño académico <p>Elementos de un trabajo recepcional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineamientos para elaboración del trabajo recepcional en extenso • Guías estandarizadas para reporte de bibliografía para ER <ul style="list-style-type: none"> • Informe Final del trabajo recepcional 	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de los proyectos ofertados • Planteamiento de hipótesis • Planeación del trabajo • Aplicación de coherencia, pertinencia y corrección en la escritura. 	
---	---	--

25.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> • Empleo de diapositivas para explicación de conceptos. • Discusión en pequeños grupos para que analicen e intercambien ideas sobre un tema dado. • Elaboración de ensayos y mapas conceptuales. • Estudio de casos-acerca de alguna problemática específica para extraer conclusiones útiles. • Consulta de las fuentes de información impresas o en línea. • Participación en las exposiciones presenciales del tema por parte del facilitador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exposiciones presenciales del tema. • Planificación de actividades a realizar. • Promover la búsqueda de información en diversas fuentes impresas y electrónicas • Discusión dirigida. • Investigación • Exposición de motivos y metas. • Debates • Sesión plenaria



<ul style="list-style-type: none"> • Lectura dirigida (también se puede sustituir el documento por una película o un audiovisual). • Realización de las tareas individuales de investigación. 	
---	--

26.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> • Programa de estudio • Revistas y artículos especializados con temas centrales sobre la experiencia educativa (impresos o en línea) • Diapositivas • Libros electrónicos • Internet 	<ul style="list-style-type: none"> • Pintarrón • Marcadores • Equipo de cómputo • Conexión a Internet • Proyector

27.-Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Escala estimativa a lista de cotejo	Asistencia Participación individual: dominio del tema, actitud, puntualidad, entre otros. Trabajos escritos: puntualidad en la entrega, contenidos, presentación, orden, entre otros.	Aula Audiovisual	10
Proyecto integrador	Entrega de protocolo que incluya todos los temas del curso aplicados a un caso real, se considerará: puntualidad en la entrega, contenidos, presentación, orden entre otros.	Aula	20



Evaluación escrita	Definida por la Coordinación de Experiencia Recepcional	Aula	35
Evaluación oral	Definida por la Coordinación de Experiencia Recepcional	Aula	35

28.-Acreditación

Para acreditar esta EE el estudiante deberá haber presentado con idoneidad y pertinencia cada evidencia de desempeño, es decir, que en cada una de ellas haya obtenido cuando menos el 60%, además de cumplir el porcentaje de asistencia establecido en el estatuto de alumnos 2008.

29.-Fuentes de información

Básicas

- Adopción de la cita TSPR y PRSC, res. el 11 de junio de 1999, 99 TSPR 89.
- Álvarez Manilla, J. M., Valdés Krieg, E., & Curiel de Valdés, A. B. (2006). Inteligencia emocional y desempeño escolar. *Revista Panamericana de Pedagogía*, 9, 9-34.
- American Psychological Association. (2010). *Publication manual of the American Psychological Association* (6ta ed.). Washington, DC: Autor.
- American Psychological Association. (2010). *Manual de publicaciones de la American Psychological Association* (3ra ed). Ciudad de México, México: El Manual Moderno.
- Herrera, M. (2009). El valor de la escuela y el fracaso escolar. *Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación*, 7(4), 254-263.

Complementarias

- Biblioteca virtual UV
- www.um.es/documents/378246/2964900/Normas+APA+Sexta+Edición.pdf
- www.normasapa.com