



## PROYECTO MODULAR

### Módulo M9. Salud y Nutrición y M5. Biotecnología y su aplicación

#### Módulo M9. Salud y Nutrición

##### Materias que integran el módulo:

1. Toxicología de los alimentos
2. Inocuidad
3. Nutrición y sociedad

#### Módulo M5. Biotecnología y su aplicación

##### Materias que integran el módulo

1. Introducción a la biotecnología
2. Ingeniería de sistemas biotecnológicos
3. Biotecnología para los alimentos
4. Ética y bioseguridad

##### Objetivo

Que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en las materias que conforman los módulos para presentar una propuesta de alimento basada en las diferentes culturas alimentarias (nacional e internacional) y la aplicación de innovaciones a estos productos.

##### Tipo de trabajo

- En equipo
- Producto: alimento e información (Tríptico)

##### Características de contenido

- Será requisito fundamental que el trabajo evidencie la aplicación de los contenidos de las materias que integran el módulo. El producto alimenticio deberá contener al menos un ingrediente obtenido mediante un proceso biotecnológico o ser obtenido mediante la aplicación de la biotecnología.
- Para el desarrollo del proyecto el alumno deberá realizar una amplia investigación del tema.
- Solo se aceptarán referencias bibliográficas con máximo 10 años de antigüedad (salvo alguna excepción debidamente justificada), preferentemente de libros publicados por editoriales científicas y artículos de revistas científicas. Evitar citas de internet provenientes de páginas carentes de sustento académico (a excepción de libros y revistas en línea o páginas de organismos gubernamentales, Universidades e instituciones de reconocido prestigio)

##### Producto a entregar

- Alimento (degustación para 50 personas)
- Información sobre el mismo (Tríptico)

##### Características de formato

- En el frente del tríptico presentar el nombre del producto (atractivo), características principales del producto (claras y concisas) y anexar el nombre de los integrantes del equipo, en caso de considerarlo se puede agregar una imagen.



- En la parte interior agregar una introducción relacionada con el producto (información sobre el origen del producto, estadísticas), importancia del producto, beneficios por su consumo, ingredientes empleados, proceso de elaboración, innovaciones realizadas y referencias bibliográficas.

#### Desarrollo

- Para el desarrollo del proyecto el alumno contará con la opción de recibir tutoría de un profesor asignado para tal fin.
- Es responsabilidad del alumno contactar al tutor asignado.

#### Criterios de evaluación

- Calidad del tríptico informativo (30%):
  - o Contenido
  - o Expresión escrita (ortografía y gramática)
  - o Cumplimiento del formato solicitado
  - o Calidad de las referencias bibliográficas consultadas
- Calidad de la exposición y del producto alimenticio (70%). Será evaluada por al menos tres evaluadores, cuya calificación se promediará.
- La escala de calificación será de 0 a 100
- La calificación del proyecto se integrará a la evaluación del curso de Nutrición y sociedad y representará un 30% de la calificación final del curso

#### Fecha límite de entrega:

- Para su **evaluación**, el producto y el tríptico deberán presentarse en la Expo Ciencia de los Alimentos 15A (fecha por confirmar, horario: de 11 a 14 hrs.).
- Para su **registro**, los datos de los proyectos (nombre del producto, integrantes del equipo y calificación), deberán ser enviados por el profesor de la materia integradora, en archivo PDF, al correo de la coordinación ([cdiab@cupei.udg.mx](mailto:cdiab@cupei.udg.mx)); además los alumnos serán responsables de enviar las evidencias (fotografía de la exposición y tríptico en PDF), al correo [pmod.liab@yahoo.com.mx](mailto:pmod.liab@yahoo.com.mx).