



PROYECTO MODULAR

Módulo M7. Tecnología y Producción de los Alimentos

Materias que integran el módulo

1. Conservación de alimentos
2. Sistemas de calidad e inocuidad
3. Especializante selectiva 1 y 2 (Tecnologías de procesos)
4. Seminario de Creatividad e Innovación

Objetivo

Que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en las materias que conforman el módulo para presentar una propuesta de alimento que además de incluir los fundamentos estudiados en dichas materias, incluya la factibilidad económica.

Tipo de trabajo

- En equipo

Características de contenido

- Será requisito fundamental que el trabajo evidencie la aplicación de los contenidos de las materias que integran el módulo.
- 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

- Presentación oral en powerpoint, sobre el desarrollo del producto, a evaluar en clase.
- Presentación del producto (degustación para 50 personas), a evaluar en la Expo Ciencia de los Alimentos.

Características de formato

La presentación en powerpoint deberá abordar los siguientes puntos:

- Antecedentes y justificación de la propuesta
- Estudio de mercado
- Metodología y proceso
- Aspectos de conservación, inocuidad y calidad
- Análisis sensorial con diseño experimental y análisis
- Conclusiones



Para la presentación del producto, se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- Ambientación del área de presentación
- Características propias del producto
- Información proporcionada y defensa ante los evaluadores

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 de los productos entregados (70%):
 - o Contenido
 - o Expresión escrita (ortografía y gramática)
 - o Expresión oral (seguridad, fluidez, claridad)
 - o Cumplimiento del formato solicitado
 - o Calidad de las referencias bibliográficas consultadas
- Calidad de la exposición (30%). 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 Seminario de Creatividad e Innovación y representará un 30% de la calificación final del curso.
- El proyecto modular podrá posteriormente integrarse a otros proyectos modulares para la elaboración de una tesis o tesina que le permita al alumno optar por esta modalidad de titulación. Para que el proyecto modular pueda formar parte de una tesina deberá haber obtenido una calificación mínima de 80 (ochenta).

Fecha límite de entrega:

- Exposición en clase: Lunes 26 de mayo de 2014
- Presentación del alimento: Jueves 5 de junio de 2014 (lugar y hora por confirmar)
- Para su **evaluación**, los productos, deberán entregarse en la clase de Seminario de Creatividad e Innovación.
- 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)