



Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA)

Seminario de Creatividad e Innovación

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura
Seminario de Creatividad e Innovación	Licenciatura	I3310
4. Prerrequisitos	5. Área de Formación	6. Departamento
Ingeniería y diseño de procesos	Básica Particular Obligatoria	Dept. de Química
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura
Orientación profesional en alimentos y biotecnología	Mixta	Curso/Taller

10. Carga Horaria			
Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
64	16	64	7

Contenido del Programa

12. Presentación

El alumno identificará la problemática social actual relacionada con la ingeniería en alimentos y Biotecnología. El alumno obtendrá la información acerca de las posibles soluciones a la problemática identificada como posibles proyectos a desarrollar. El alumno conocerá además los proyectos de investigación del CUCEI relacionados con la ingeniería de alimentos y biotecnología. El alumno seleccionará y desarrollará un proyecto de los identificados en las unidades anteriores. El alumno presentará avances del proyecto hasta la obtención de resultados. El alumno interpretará los alcances del proyecto desarrollado como áreas de oportunidad para titulación y/o emprendurismo.

13.- Objetivos del programa

Objetivo General

El alumno desarrolle proyectos que promuevan la creatividad y la innovación como estudiantes avanzados de la Ingeniería en Alimentos y Biotecnología

14.-Contenido

Contenido temático sintético

Unidad I Tópicos De Actualidad De La Ingeniería En Alimentos Y Biotecnología

Unidad II Planteamiento De Proyectos Emergentes De La Problemática Actual

Unidad III Planteamiento De Proyectos De Investigación De Cucei

Unidad IV Selección Y Desarrollo De Proyectos

Unidad V Presentación De Proyectos

Unidad VI Áreas De Oportunidad

15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

- Exposición oral.
- Dinámicas de grupo
- Proyectos de investigación
- Presentación de avances de proyecto por parte del alumno.
- Tareas de investigación



16. Modalidades de evaluación

Tareas de investigación 20%
Proyecto de investigación 40%
Asistencia 40%

17.- Bibliografía

Bibliografía que se reporta en las materias del área básica particular de la carrera.

Otros materiales

18. Campo de aplicación profesional

Ingeniería de los alimentos y biotecnología

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2023.

20.- Instancias que aprobaron el programa

Este programa fue aprobado por los miembros de la Academia Alimentos y Biotecnología, en cumplimiento a lo establecido en la fracción IV del artículo 65 de la Ley Orgánica, fracción I y el artículo 8 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos.