



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA SUR

2.- DEPARTAMENTO.

CIENCIAS DE LA SALUD Y ECOLOGIA HUMANA

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

FUNDAMENTACION DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

FORMACION BASICO PARTICULAR

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8839	S	17	51	68	5	I8550

4.- ELABORADO POR:

L.N. Karina Janet Torres Rodríguez

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Agosto del 2015

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

L.N. Karina Janet Torres Rodríguez

7.- FORMACIÓN ACADEMICA

- Licenciado en Nutrición

8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Profesora de asignatura desde febrero de 2007 en C U Costa Sur

9.- PRESENTACION

Es un seminario, en el que aprende a elaborar un proyecto de investigación, como parte de su proceso formativo. En este apartado aprenderá a realizar un proyecto de investigación bien sustentado y utilizará la bibliografía de manera adecuada



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

10.- UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno al final del seminario deberá:

Dominar las habilidades, destrezas, conocimientos y valores para realizar, discutir y concluir su proyecto de investigación científica en el área de Nutrición.

11.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	1. Conocer las técnicas, procedimientos e instrumentos necesarios para realizar su proyecto de investigación. 2. Comprender el proceso para llevar a cabo la organización de su investigación y lograr la elaboración del mismo
Prácticos	1. Elaborar su proyecto de investigación y presentación final
Formativos	1. Dominar la metodología para realizar su proyecto de investigación 2. Dominar la técnica y metodología para la presentación de su trabajo de investigación 3. Identificar el valor de trabajar en equipos multidisciplinarios y/o interdisciplinarios para la elaboración y ejecución de proyectos de investigación científica. 4. Identificar y reconocer la necesidad del apoyo formativo del director de tesis y los asesores. 5. Reconocer la necesidad de la formación continua, el espíritu crítico y la creatividad en su desarrollo profesional y personal.

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1. CONCEPTOS BÁSICOS

1.1. Concepto de Investigación

1.2. El Anteproyecto de Investigación

1.3. El Proyecto de Investigación

1.4. Elementos Básicos del Proyecto de Investigación

2. DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS DEL PROYECTO

2.1. Aspectos Preliminares

a) Portada

b) Índice

c) Introducción

2.2. Cuerpo del Proyecto

1. El Problema

1.1. Planteamiento y formulación del Problema

1.2. Objetivos

1.3. Justificación de la Investigación

1.4. Limitaciones



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

2. Marco Teórico

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.2. Bases Teóricas

2.3. Definición de Términos Básicos

2.4. Sistema de Hipótesis

2.5. Sistema de Variables

3. Marco Metodológico

3.1. Nivel de Investigación

3.2. Diseño de la Investigación

3.3. Población y Muestra

3.4. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.5. Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos

4. Aspectos Administrativos

4.1. Recursos Necesarios

4.2. Cronograma de Actividades

5. Bibliografía

6. Anexos

7. Presentación final del trabajo de investigación.

13.- TAREAS O ACCIONES

La metodología didáctica que guiará el aprendizaje de los alumnos es la didáctica reflexiva que incluye las siguientes acciones y tareas de aprendizaje:

- a. Se partirá de las competencias profesionales previas de los alumnos para realizar trabajo científico, evaluadas mediante un cuestionario diagnóstico inicial.
 - b. El maestro o asesor proporcionará elementos teóricos a los alumnos en cada módulo.
 - c. Al final del semestre el alumno entregará el producto de su actividad práctica-reflexiva.
 - d. El maestro y los alumnos analizan y critican los trabajos producidos por los alumnos y los regresan al alumno para su reflexión.
 - e. El alumno corrige sus acciones críticas de acuerdo a los comentarios realizados por los demás compañeros y el maestro o asesor.
3. Los espacios de aprendizaje serán las aulas del CUCostaSur organizadas como talleres de trabajo.
 4. Cada alumno buscará materiales de apoyo para realizar su proyecto de investigación que ha de sustentar su formación y la consolidación de los conocimientos, así como el desarrollo de sus habilidades.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

14.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

- Comunidades Rurales y/o Urbanas
- Centros de Salud
- Centros de Asistencia Social
- Escuelas

15.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

16.- EVALUACIÓN DE DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Realización del Proyecto de Investigación	Fundamentación teórica, sintaxis, comentarios críticos. Bibliografía	Aula, Extra clase
Presentación del Proyecto de Investigación	Presentación clara y concisa.	Clase, Comunidad.

17.- PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Realización de la Metodología del Proyecto de Investigación	Práctica en Aula	Que el alumno logre acomodar sus ideas de manera lógica, precisa y comprensible	Durante el Semestre

18.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Actitud y capacidad reflexiva en la practica docente (asistencia, participación y aportaciones)	10%
Elaboración de trabajos prácticos que incluyen búsqueda, localización y revisión bibliográfica (análisis y comentario), como elemento para continuar el análisis de su proyecto de investigación.	30%
Exposición y discusión de los trabajos prácticos	50%
Exámenes teórico-prácticos en equipo (evaluación continua y final).	10%
TOTAL	100%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL
		El proyecto de investigación. Guía para su elaboración	Fidias G. Arias	Caracas, Venezuela; 1999	Episteme; 3ra ed.

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Nota: No será determinada por el profesor, mas su identificación, búsqueda, localización, análisis, archivo y cita serán responsabilidad del alumno.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL

21.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL

22.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA

Vo. Bo. _____ Vo. Bo. _____
Presidente de la Academia Secretario de la Academia

Vo. Bo. _____
Jefe del Departamento

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha