



PROGRAMA DE ASIGNATURA
Año 2025
PLAN DE ESTUDIOS POR OBJETIVOS



ANTECEDENTES GENERALES*

CARRERA/PROGRAMA	INGENIERIA EN ALIMENTOS				
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	SEMINARIO DE TITULO				
CÓDIGO DE LA ASIGNATURA	ATA 91				
AÑO/SEMESTRE	QUINTO/NOVENO				
TIPO DE FORMACIÓN**	GENERAL (G)		BÁSICA (B)	PROFESIONAL (P)	P
DURACIÓN	SEMESTRAL	X	ANUAL	OTRO (MODULAR)	
FLEXIBILIDAD	OBLIGATORIO (O)	O	ELECTIVO (E)		
CARÁCTER	TEÓRICO-PRÁCTICO (TP)	5	TEÓRICO Y PRÁCTICO (T/P)	PRÁCTICA (P)	
MODALIDAD	PRESENCIAL	5	VIRTUAL	MIXTA	
CRÉDITOS SCT	NO APLICA				
HORAS DE DEDICACIÓN	HORAS PRESENCIALES DIRECTAS	5	HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO		
APRENDIZAJES PREVIOS REQUERIDOS	EL ALUMNO DEBERÁ TENER APROBADAS TODAS LAS ASIGNATURAS CORRESPONDIENTES A LOS OCHO SEMESTRES ANTERIORES AL SEMINARIO DE TÍTULO				

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

PLAN POR OBJETIVOS

OBJETIVO	Permitirle al alumno aplicar los métodos analíticos y desarrollarles el espíritu crítico en la solución de un problema relacionado con el área de la ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos, promoviendo la autonomía de trabajo del alumno, desarrollando su capacidad de autoformación.
-----------------	--

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Dependen del tipo de Seminario elegido, para lo cual se deben aplicar las normas establecidas en el Reglamento de la carrera Ingeniería en Alimentos decretado junto al plan de estudios, DECRETO N°1266 ANTOFAGASTA, 13 JUNIO 2006.

EXIGENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI CORRESPONDE)

El alumno deberá tener aprobadas todas las asignaturas correspondientes a los ocho semestres anteriores al Seminario de título (ATA91).

BIBLIOGRAFÍA.

De acuerdo con lo indicado en el Reglamento de la carrera Ingeniería en Alimentos, DECRETO N°1266 ANTOFAGASTA, 13 JUNIO 2006.