

 UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE BOGOTÁ INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS-ICTA	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ICTA CONCURSO PROFESORAL 2015	Versión: 1.0
	Prueba de competencias Formato 001. Componente Escrito - Plan de trabajo	Página 1 de 5

Señor aspirante:

Recuerde diligenciar en su totalidad el siguiente formato proponiendo **un programa de trabajo para una asignatura de pregrado y una de posgrado**, el cual deberá ser inédito, de autoría exclusiva del aspirante y estar relacionado directamente con el área de desempeño del perfil del cargo inscrito.
 Este formato debe enviarse con la documentación solicitada para su inscripción.

Perfil

No. Identificación:

Modalidad: Pregrado

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
1.1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
1.2. UNIDAD ACADÉMICA BÁSICA QUE OFRECE LA ASIGNATURA	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1.3. FACULTAD	INTERFACULTADES - ICTA
1.4. SEDE	BOGOTÁ
1.5. NIVEL	PREGRADO

2. DURACIÓN			
A LA SEMANA		AL SEMESTRE	
HAP	HAI	No. de Semanas	THP= THS*Semanas
		16	

Convenciones utilizadas:
HAP: Horas de Actividad Presencial a la semana o intensidad horaria HAI: Horas de Actividad autónoma o Independiente a la semana Semanas: Número de semanas por periodo académico o por semestre THP: Total Horas por Periodo académico = THS x Semanas

3. PORCENTAJE DE ASISTENCIA					
%		Total de horas presenciales al semestre= HAP x Semanas	0	Mínimo de horas	0

4. PROGRAMA CURRICULAR AL QUE SE ASOCIA LA ASIGNATURA

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA	
5. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA	
(A través de esta información se presenta una idea general del contenido del curso mediante el enunciado de objetivos y metodología generales (hasta 12 renglones, máximo 1500 caracteres).)	
6. CONTENIDO	
6.1. CONTENIDO BÁSICO	6.2. CONTENIDO DETALLADO
Índice a partir del cual se muestra, a través de los ítems principales, el contenido de la asignatura.	Descripción del contenido de la asignatura especificando cada uno de los ítems

Inserte los bloques que sean necesarios	

Por favor escriba el título y los nombres de autor completos en mayúscula/minúscula.			
7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA			
Autor (es)	Título	Editorial	Año

REVISTAS ESPECIALIZADAS			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

Modalidad: Posgrado

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
1.1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
1.2. UNIDAD ACADÉMICA BÁSICA QUE OFRECE LA ASIGNATURA	POSGRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1.3. FACULTAD	INTERFACULTADES - ICTA
1.4. SEDE	BOGOTÁ
1.5. NIVEL	POSGRADO

2. DURACIÓN			
A LA SEMANA		AL SEMESTRE	
HAP	HAI	No. de Semanas	THP= THS*Semanas
		16	

Convenciones utilizadas:
HAP: Horas de Actividad Presencial a la semana o intensidad horaria HAI: Horas de Actividad autónoma o Independiente a la semana Semanas: Número de semanas por periodo académico o por semestre THP: Total Horas por Periodo académico = THS x Semanas

3. PORCENTAJE DE ASISTENCIA					
%		Total de horas presenciales al semestre= HAP x Semanas	0	Mínimo de horas	0

4. PROGRAMA CURRICULAR AL QUE SE ASOCIA LA ASIGNATURA (Especialización o Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos)

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA	
5. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA	
(A través de esta información se presenta una idea general del contenido del curso mediante el enunciado de objetivos y metodología generales (hasta 12 renglones, máximo 1500 caracteres).	
6. CONTENIDO	
6.1. CONTENIDO BÁSICO	6.2. CONTENIDO DETALLADO
Índice a partir del cual se muestra, a través de los ítems principales, el contenido de la asignatura.	Descripción del contenido de la asignatura especificando cada uno de los ítems

