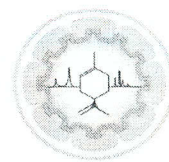


Universidad Tecnológica de la Mixteca
Clave DGP 506597
Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos



0016

PROGRAMA DE ESTUDIOS

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

Seminario Para Elaboración y Registro de Protocolo de Tesis

CICLO	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Primer semestre	180105	85

OBJETIVO (S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA

En este curso el alumno preparará y presentará de forma oral y escrita su protocolo de investigación. También comprenderá los aspectos que determinan la calidad del trabajo en el área de productos naturales y alimentos para generar resultados novedosos.

TEMAS Y SUBTEMAS

1. La ciencia, tecnología e ingeniería en los productos naturales y alimentos

- 1.1 Descripción del proceso de la generación del conocimiento a la Ingeniería. Ejemplos de descubrimientos científicos y de desarrollos tecnológicos en el área de los Productos Naturales y Alimentos
- 1.2 Aspectos éticos, económicos, ambientales y sociales en el desarrollo de innovaciones y nuevas tecnologías para el área de los Productos Naturales y Alimentos

2. Generación de conocimiento innovador

- 2.1 Conocimiento básico
- 2.2 Conocimiento aplicado
- 2.3 Desarrollo de tecnologías

3. Ética en la investigación

- 3.1 Los resultados reproducibles
- 3.2 La publicación de resultados
- 3.3 Ejemplos de problemas de ética en la ciencia y tecnología

4. La selección del tema de estudio

- 4.1 La observación y selección del objeto de estudio
- 4.2 El estado del arte
- 4.3 La pregunta de investigación
- 4.4 La hipótesis de investigación
- 4.5 La novedad del tema de estudio
- 4.6 El planteamiento de objetivos y metas. Ejemplos

5. Metodologías para la investigación en Productos Naturales y Alimentos

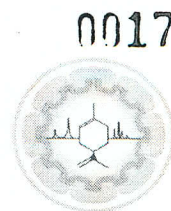
- 5.1 Requisitos de las metodologías para poder ser usadas en la investigación
- 5.2 Metodologías adaptadas, requisitos de la adecuación y ejemplos
- 5.3 Metodologías nuevas, requisitos de la implementación y ejemplos

6. Comunicación científica escrita y oral

- 6.1 Claridad, simplicidad y exactitud



Universidad Tecnológica de la Mixteca
Clave DGP 506597
Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos



PROGRAMA DE ESTUDIOS

- 6.2 Estructura de las oraciones
- 6.3 Uso de la voz pasiva y voz activa
- 6.4 Elementos de un buen párrafo
- 6.5 Brevedad
- 6.6 Elementos de una buena presentación oral

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Realizar revisiones bibliográficas y escribir ensayos científicos.

Preparar el escrito del protocolo de investigación y presentarlo de manera oral a un jurado experto evaluador o revisor. Revisar formato sugerido por la división de estudios de postgrado de la UTM.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

La evaluación del curso y los criterios para hacer esto, corresponderán al director del proyecto de tesis (supervisor o tutor). Se realizará un acta de presentación de protocolo, firmada por los sinodales que revisaron el protocolo presentado por el alumno, y el alumno realizará las correcciones pertinentes y sugeridas por el comité evaluador en no más de una semana después de la presentación del avance.

BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL, AÑO)

Básica:

Your Research Project. How to Manage it. Andy Hunt, Rotledge, 2005.

Research Questions. Richard Andrews, Continuum, 2003.

Your Research Project. A step-by-step guide for the first time researcher. Nicholas Walliman & Bousmaha Baiche, Sage Publications, 2001.

The Research Project. How to Write it. Ralph Berry. Routledge Taylor and Francis Group, 2002, Fourth edition.

Manual del Protocolo de Investigación: Guía para su elaboración. Jesús Rafael Montesano Delfín. Auroch, 2001.

Consulta:

The Essential Guide To Doing Research. Zina O'leary. Sage Publications, 2004.

Research Projects and Research Proposals. A Guide For Scientists Seeking Funding. Paul G. Chapin. Cambridge University Press, 2004.

Doing Your Research Project. Mc Graw-Hill Education, 2005, Fourth edition.

<http://www.f davidpeat.com/bibliography/essays/lang.htm>

<https://www.niehs.nih.gov/research/resources/bioethics/whatis/index.cfm?links=false>

MLA handbook for Writers of Research Papers. The Modern Language Association, 2009, Seventh edition.

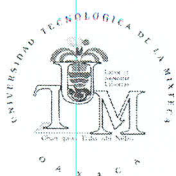
Artículos:

Olsen, N. V. Design Thinking and food innovation. *Trends in Food Science & Technology*, **2015**, 41(2), 182-187.

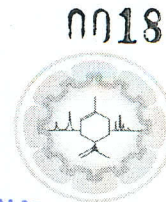
Park, H. W., Suh, S. H. Scientific and technological knowledge flow and technological innovation: quantitative approach using patent citation. *Asian Journal of Technology Innovation*, **2013**, 21(1), 153-169.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE (Esta función la llevará a cabo el director del proyecto)

Profesor-Investigador con grado de doctor, adscrito al Núcleo Académico Básico del Programa de Maestría en Ciencias de Productos Naturales y Alimentos.



Universidad Tecnológica de la Mixteca
Clave DGP 506597
Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos



PROGRAMA DE ESTUDIOS

Vo. Bo.
DR. JOSÉ ANÍBAL ARIAS AGUILAR
JEFE DE POSGRADO



AUTORIZO
DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO
VICE-RECTOR ACADÉMICO

