

Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP:

.. 00008

Doctorado en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos
PROGRAMA DE ESTUDIOS

NOMBRE DE LA ASIGNATURA		
SEMINARIO DE TESIS I		

SEMESTRE	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Primer semestre	331102	48

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA

En este curso el alumno desarrollará y defenderá un protocolo de tesis de manera oral y escrita, con relevancia y rigor científico en el área de productos naturales y alimentos.

TEMAS Y SUBTEMAS

1. Generación de conocimiento

- 1.1. Conocimiento básico
- 1.2. Conocimiento aplicado
- 1.3. Divulgación del conocimiento
- 1.4. Fuentes de información

2. Investigación bibliográfica

- 2.1 Citado científico
- 2.2 Estilos de citado y de listado bibliográfico
- 2.3 Búsqueda bibliográfica en bases de datos especializadas
- 2.4 Software para el manejo de citas bibliográficas

3. La selección del tema de estudio

- 3.1 Búsqueda de información científica relacionada al objeto de estudio
- 3.2 Justificación e impacto del estudio

4. Estado del Arte

- 4.1 Delimitación de los temas relacionados al objeto de estudio
- 4.2 Búsqueda y análisis de investigación científica y tecnológica de frontera en el tema de estudio

5. Hipótesis

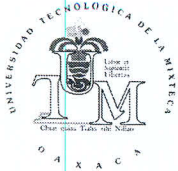
- 5.1 La pregunta de investigación
- 5.2 La hipótesis de investigación
- 5.3 La originalidad o innovación del tema de estudio

6. Planteamiento de objetivos y metas

- 6.1 Objetivo general
- 6.2 Objetivos específicos
- 6.3 Metas
- 6.4 Cronograma de actividades.



**VICE-RECTORIA
ACADÉMICA**



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP:

00009

Doctorado en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos PROGRAMA DE ESTUDIOS

7. Planteamiento de la metodología

- 7.1 Escritura de la sección de Metodología
- 7.2 Reporte de materiales y equipos
- 7.3 Uso de diagramas de bloques
- 7.4 Reporte de diseños experimentales
- 7.5 Análisis estadístico

8. Estrategias de comunicación científica escrita y oral

- 8.1 Claridad, simplicidad y exactitud
- 8.2 Estructura de las oraciones
- 8.3 Uso de la voz pasiva y voz activa
- 8.4 Elementos de un buen párrafo
- 8.5 Brevedad
- 8.6 Elementos de una buena presentación oral
- 8.7 Herramientas para presentaciones orales

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Realizar revisiones bibliográficas y estructurar las secciones relevantes del protocolo que se presentará de manera escrita y oral ante el Comité Evaluador. Discusión con director(es) del proyecto sobre contenidos del protocolo de investigación y alcances del proyecto. Asistencia a Seminarios de Investigación del posgrado de Productos Naturales y Alimentos.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

El promedio de la calificación de las tres evaluaciones parciales del curso la asignará el(los) director(es) del proyecto de tesis (50% de la calificación final). A partir de la presentación del protocolo ante el Comité Evaluador, los evaluadores, incluyendo el director, asignarán la calificación ordinaria que representará el 50% de la calificación final (Formato I). Los evaluadores firmarán el acta de evaluación y entregarán sus observaciones al alumno, quien realizará las correcciones pertinentes sugeridas por el Comité Evaluador en un plazo no mayor a 15 días naturales. El alumno deberá asistir a los Seminarios de Investigación del posgrado de Productos Naturales y Alimentos (asistencia mínima del 90%).

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

Libros Básicos:

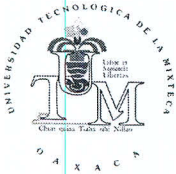
1. Metodología de la investigación. Hernández-Samperi, R., Fernández-Callado, C., Baptista-Lucio, P. 6^{ta} edición, McGraw Hill, 2014.
2. Your research project. How to manage it. Hunt, A. Rotledge, 2005.
3. Your research project. A step-by-step guide for the first time researcher. Nicholas Walliman, Bousmaha Baiche, Sage Publications, 2001.
4. Research questions. Andrews, R. Continuum, 2003.
5. The research project. How to write it. Berry, R. 4th edition, Routledge Taylor and Francis Group, 2002.

Libros de Consulta:

6. The essential guide to doing research. O'leary, Z. Sage Publications, 2004.
7. Research projects and research proposals. A guide for scientists seeking funding. Chapin, P.G.



VICE-RECTORIA
ACADÉMICA



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP:

00010

Doctorado en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos PROGRAMA DE ESTUDIOS

Cambridge University Press, 2004.

8. Doing your research project. Bell, J. 4th edition, Mc Graw-Hill Education, 2005.
9. La investigación tecnológica. Investigar, idear e innovar en ingenierías y ciencias sociales. García-Córdoba, F. Editorial Limusa, 2007.
10. Manual del protocolo de investigación: Guía para su elaboración. Jesús Rafael Montesano Delfín. Auroch, 2001.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Profesor investigador con grado de doctor en Ciencias en el área de Productos Naturales y Alimentos y miembro del núcleo académico básico del programa de Doctorado en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos.



Vo. Bo.

DR. JOSÉ ANÍBAL ARIAS AGUILAR
JEFE DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE
POSGRADO



AUTORIZÓ

DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO
VICE-RECTOR ACADÉMICO