



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		
<b>Clave:</b>	2555		
<b>Ubicación</b>	Quinto semestre – Etapa Disciplinaria - Ácademia de Humanidades		
<b>Horas y créditos</b>	Horas semanales: 4 sem. / 64 T.	Teóricas al semestre: 2 sem. / 32 T.	Prácticas al semestre: 2 sem. / 32 T.
	Estudio independiente: 2 sem. / 32 T.	Total 6 sem. / 96 T.	Créditos: 6
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	E9. Conoce las nuevas propuestas gastronómicas, para mantenerse a la vanguardia, con base en tendencias gastronómicas y nuevas tecnologías.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta los resultados obtenidos</li> <li>• Identifica los pasos del método científico.</li> <li>• Diseña e implementa los proyectos de investigación</li> </ul>		
<b>UA relacionadas:</b>			
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>			<b>Fecha:</b>
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>			<b>Fecha:</b>
2. PROPÓSITO			
3. SABERES			
<b>Teóricos:</b>	•		
<b>Prácticos:</b>	•		
<b>Actitudinales:</b>	•		
4. CONTENIDOS			
<b>1. Introducción</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Antecedentes históricos de la investigación</li> <li>1.2. Bioética de los proyectos de investigación</li> <li>1.3. Cartas de consentimiento</li> </ol> <b>2. Enfoque científico</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Conocimiento ordinario y científico</li> <li>2.2. El método científico               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.2.1. Ciclo de la investigación</li> </ol> </li> <li>2.3. Ramas de la ciencia               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.3.1. Formal                   <ol style="list-style-type: none"> <li>2.3.1.1. Lógica</li> <li>2.3.1.2. Matemática</li> </ol> </li> <li>2.3.2. Factual</li> </ol> </li> </ol>			

2.3.2.1. Natural

2.3.2.2. Biosocial

2.3.2.3. Social

2.4. Características del método científico

2.5. Aplicación del método científico

**3. Definiciones de los enfoques cualitativos y cuantitativos de la investigación científica.**

3.1. Conceptos básicos

3.2. Características de la investigación cuantitativa

3.3. Características de la investigación cualitativa

3.4. Diferencias entre la investigación cuantitativa y cualitativa.

**4. Origen de un proyecto de investigación**

4.1. Fuente de ideas para la investigación

4.2. Cómo surgen las ideas de investigación

4.3. Vaguedad de las ideas iniciales

4.4. Necesidad de conocer antecedentes

4.5. Investigación previa de los temas

4.6. Criterios para generar ideas

4.6.1. Conveniencia

4.6.2. Relevancia social

4.6.3. Implicaciones prácticas

4.6.4. Valor teórico

4.6.5. Utilidad metodológica

4.7. Recomendaciones para desarrollar ideas e iniciar con una investigación

**5. Proceso de la investigación cuantitativa**

5.1. Planteamiento del problema de investigación

5.2. Elementos del planteamiento del problema de investigación

5.2.1. Objetivos de la investigación

5.2.2. Preguntas de investigación

5.2.3. Justificación

5.2.4. Viabilidad de la investigación

5.2.5. Evaluación de las deficiencias en el conocimiento del problema

5.2.6. Consecuencias de la investigación

5.2.7. Bibliografía

5.3. Revisión de la literatura y construcción del marco teórico

5.4. Alcance de la investigación

5.4.1. Alcances de la investigación cuantitativa

5.4.1.1. Tipos de alcance

5.4.2. Alcances de la investigación cualitativa

5.4.2.1. Tipos de alcance

5.5. Formulación de hipótesis en la investigación cuantitativa y cualitativa

5.5.1. Conceptos básicos

5.5.2. Variables

5.5.3. Tipos de hipótesis

5.6. Diseño de la investigación cuantitativa y cualitativa

5.6.1. Conceptos básicos

5.6.2. Diseños experimentales

- 5.6.3. Validación de instrumentos
- 5.7. Selección de la muestra cuantitativa y cualitativa
  - 5.7.1. Tipos de muestra
  - 5.7.2. Selección de la muestra
- 5.8. Recolección de datos
  - 5.8.1. Investigación cuantitativa
    - 5.8.1.1. Etapas de la recolección
    - 5.8.1.2. Instrumentos de medición
    - 5.8.1.3. Codificación de respuestas
  - 5.8.2. Investigación cualitativa
    - 5.8.2.1. Tipos de unidades de análisis
    - 5.8.2.2. Elementos de la recolección
    - 5.8.2.3. Formatos de observación
    - 5.8.2.4. Entrevista cualitativa
    - 5.8.2.5. Sesiones en profundidad o grupos de enfoque
    - 5.8.2.6. Documentos, registros, materiales y artefactos
- 5.9. Análisis de datos
  - 5.9.1. Investigación cuantitativa
    - 5.9.1.1. Selección del programa de análisis
    - 5.9.1.2. Ejecución del programa
    - 5.9.1.3. Exploración de datos
    - 5.9.1.4. Preparación de resultados para presentar
      - 5.9.1.4.1. Reporte de investigación
      - 5.9.1.4.2. Recomendaciones de redacción de reportes de investigación
  - 5.9.2. Investigación cualitativa
    - 5.9.2.1. Análisis
      - 5.9.2.1.1. Reflexiones o impresiones durante la inmersión inicial
      - 5.9.2.1.2. Reflexiones o impresiones durante la inmersión profunda
      - 5.9.2.1.3. Análisis detallado de los datos
      - 5.9.2.1.4. Bitácora de análisis
      - 5.9.2.1.5. Rigor en la investigación cualitativa

## **28. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS**

### ***Actividades del docente:***

- Presenta el programa de la materia (encuadre).
- Entrega la planeación.
- Explica la metodología de trabajo y evaluación.
- Define estrategias de enseñanza (trabajo colaborativo, estudios de caso, resolución de problemas)
- Define técnicas de trabajo (mapa conceptual, diario de doble entrada, línea de tiempo, portafolio de evidencias...).
- Plantea el tema a tratar usando el método expositivo.
- Genera el ambiente propicio para la discusión/debate.
- Facilita materiales, rúbricas, listas de cotejo, autoevaluaciones y guías de observación.

### ***Actividades del estudiante:***

- Elabora una línea del tiempo sobre las distintas rutas de comercio de la historia.
- Mapas mentales de las distintas civilizaciones de la antigüedad, y su relevancia gastronómica.
- Ensayo sobre la cocina renacentista, haciendo énfasis en la cocina en México.

- Aporta ideas del futuro de la profesión del gastrónomo.

## 6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2. Criterios de desempeño	6.3. Calificación y acreditación
Portafolio de evidencias semestral. Línea de tiempo Trabajo en clase Resúmenes Producto de desempeño por unidad (Elaboración de ensayo)	Exámenes parciales teóricos.  Tareas del semestre.  Exposición en equipos.  Elabora una presentación con calidad en presentación e información.  Manifestación de haber realizado lecturas previas en las participaciones durante las sesiones presenciales.  Identifica los conceptos teóricos de la Unidad.	Examen parcial 20% Trabajo colaborativo (trabajos y actividades en equipo) 30% Producto de desempeño (Tareas individuales) 40% Asistencia 10%

### 6.4. Medios de control de calidad.

- Lista de cotejo para la evaluación de los documentos que conforman el portafolio de evidencias semestral.
- Rúbricas analíticas para trabajos escritos.
- Autoevaluación
- Coevaluación

## 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

### Básica:

- 1 Monroy de Sada; P. Introducción a la historia de la gastronomía. Editorial Limusa.
- 2 Equipo Editorial Larousse. Larousse gastronomique. Ed. Larousse ediciones. 2010
- 3 Maincent Morel, M. Cocina de referencia. Ed. Limusa. 2011
- 4 The chefs of le cordon bleu. Fundamentos del arte culinario. Recetas clásicas. Ed. Cengage Learning.

### Complementaria:

## 8. PERFIL DEL PROFESOR

El profesor debe tener una formación en el área gastronómica, histórica, antropología, sociólogo y áreas afines. Debe poseer un manejo y lenguaje académico de la información, capaz de establecer relaciones interpersonales para propiciar ambientes de aprendizaje óptimo para los alumnos.