



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO</b>	<b>SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN</b>		
<b>Clave:</b>	2888		
<b>Ubicación</b>	Octavo semestre – Etapa de Acentuación – Academia de Ciencias aplicadas		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 1 sem. / 16 T.	<b>Prácticas:</b> 2 sem. / 32 T.	<b>Estudio Independiente:</b> 1 sem. / 16 T.
	<b>Total de horas:</b> 62 H		<b>Créditos:</b> 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>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Estadística Metodología de la investigación		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	<b>Marcela de Jesús Vergara Jiménez</b> <b>Francisco Cabrera Chávez</b>		<b>Fecha:</b> 10/04/2019
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	<b>MC. Nora Angélica Bustillos Terrazas</b> <b>MC. Ana Lidia López Santana</b> <b>Dra. en C. Elisa María Barrón Cabrera</b>		<b>Fecha:</b> 12/02/2021
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Desarrollar e implementar un proyecto de investigación en el área de la gastronomía basado en la acentuación elegida			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	Revisa información en bases de datos especializadas que le permitan diseñar y realizar proyectos de investigación en el área de la gastronomía.		
<b>Prácticos:</b>	Integra y organiza las métricas de calidad para desarrollar e implementar un proyecto de investigación y fortalecer las habilidades de investigación en el área de gastronomía.		
<b>Actitudinales:</b>	Colabora de forma proactiva en equipo y prioriza la importancia de cumplir con los aspectos éticos en el ejercicio académico y profesional.		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<b>1. Elaboración de un proyecto de investigación siguiendo el método científico</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Búsqueda general del tema de interés, detección del problema.</li> <li>1.2. Búsqueda de información científica: uso de bases de datos y buscadores en internet.</li> <li>1.3. Diseño del título</li> </ol>			

- 1.4. Resumen español e inglés
- 1.5. Introducción
- 1.6. Planteamiento del problema
- 1.7. Justificación
- 1.8. Antecedentes
- 1.9. Marco teórico
- 1.10. Pregunta de investigación
- 1.11. Hipótesis
- 1.12. Objetivos (general y específicos)
- 1.13. Diseño metodológico
  - 1.12.1. Diseño del estudio
  - 1.12.2. Universo del estudio
  - 1.12.3. Variables del estudio
  - 1.12.4. Materiales y métodos de trabajo
  - 1.12.5. Análisis estadístico
  - 1.12.6. Consideraciones éticas
  - 1.12.7. Cronograma de actividades
- 2. Recolección y captura de datos.**
  - 4.1. Diseño y construcción de la base de datos
- 3. Análisis e Interpretación de datos.**
  - 3.1. Análisis estadísticos (utilización de un software).
  - 3.2. Interpretación de resultados
  - 3.3. Redacción de resultados
- 4. Discusión de los resultados y conclusiones**
  - 4.1. Desarrollo de la discusión
  - 4.2. Desarrollo de las conclusiones
  - 4.3. Perspectivas
  - 4.4. Recomendaciones
- 5. Presentación de proyectos finales**
  - 5.1. Aspectos a considerar en una presentación oral profesional
  - 5.2. Herramientas digitales disponibles

## 52. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

### ***Actividades sugeridas para el docente:***

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

### ***Actividades sugeridas para el estudiante:***

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.</li> <li>• Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.</li> <li>• Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.</li> <li>• Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.</li> <li>• Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.</li> <li>• Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.</li> <li>• Entregar las evidencias de forma puntual.</li> </ul>	
<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>	
<b>6.1. Evidencias</b>	<b>6.2 Indicadores de calidad generales</b>
Proyecto final.	Puntualidad en la entrega Calidad en el documento y la exposición del proyecto final
<b>6.3. Calificación y acreditación: 6</b>	
<p><b>Evaluación parcial:</b>          -Avances 60%          -Asistencia 20%          -Participación 20%</p> <p><b>Evaluación final:</b>          -Evaluación parcial 60%          -Exposición oral del proyecto 20%          -Entrega del trabajo final 20%</p>	
<b>7. FUENTES DE INFORMACIÓN</b>	
<p><b>Básica:</b>          -Sánchez-Pérez, Tomasis-García, Saenz-Martínez. 2002. Guía metodológica para la elaboración de un protocolo de investigación. Editoria. Prado. México, DF.</p> <p><b>Complementaria:</b>          -Heinz Dieterich. Nueva guía para la investigación científica. Editorial Ariel. México, DF.          -Hernández-Sampieri Roberto. Metodología de la investigación. Editorial McGrow-Hill.</p>	
<b>8. PERFIL DEL PROFESOR:</b>	
Profesor con experiencia en la investigación y el desarrollo de proyectos en el área de alimentos.	