

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		Seminario VIII	
Campus		Hermosillo	
Facultad Interdisciplinaria		Ciencias Biológicas y de Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Doctorado en Ciencias de los Alimentos	
Carácter		Obligatorio (X)	Optativa ()
Horas teoría	2	Horas prácticas	0
Valor en créditos		4	
OBJETIVO GENERAL			
El alumno continuará en el proceso de su formación participando en esta actividad, con la finalidad de estructurar documentos científicos. Asimismo, conocerá las bases de la prospectiva tecnológica aplicada a la ciencia y tecnología de los alimentos.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
- Definir un formato de presentación de la tesis doctoral. - Continuar con la organización de manera sistemática, el análisis crítico e interpretación de sus resultados, que coadyuve en la escritura de la tesis. - Continuar con la escritura y envío de manuscritos derivados del trabajo experimental de la tesis a revistas indexadas. - Conocer el estado actual y las perspectivas del progreso científico y tecnológico orientado a la identificación de áreas estratégicas de investigación y tecnologías emergentes en el área de las ciencias de alimentos, que impacten en el bienestar social y económico de la población.			
CONTENIDO SINTÉTICO			
Orden	Tema		
1	Escritura y revisión de la tesis.		
2	Detección de plagio.		
3	- Prospectiva tecnológica en el área de los alimentos. - Tecnología convencional. - Tecnología de punta. - Tecnologías emergentes.		
4	- Ciencia, tecnología e innovación en la industria agroalimentaria. - Metodologías y aplicaciones. - Industria 4.0 y cadenas de valor.		
5	- Tendencias tecnológicas. - Demandas del consumidor - Bioprocesos - Innovación de productos - Sustentabilidad y ciclo de vida		

	- Legislación - Tecnologías informáticas y de comunicación, TIC			
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE				
El profesor guía deberá monitorear sistemáticamente el estado de avance, así como proporcionar la ayuda necesaria y suficiente para que el alumno pueda cumplir con el plan de trabajo y metas definidas al principio del semestre.				
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN				
Aspecto			Ponderación	
Criterios para la evaluación: • Para aprobar el curso el alumno debe cumplir con los objetivos y metas definidos al comienzo del semestre • Haber sometido un segundo manuscrito. • Entrega del manuscrito base de su tesis avalado por su director de tesis. • Participar y asistir a los seminarios abiertos establecidos dentro del Programa de Posgrado.			100 %	
Requisitos para aprobar el curso: • Presentar evidencia de presentación de avance de tesis ante su comité tutorial. • Asistencia al curso: Mínimo 80 % de las sesiones. • Asistencia al seminario departamental: mínimo 90 %. • Calificación final: Mínimo 80. • Entrega de los apartados de la tesis en las fechas establecidas. • Entrega del borrador de la tesis en el formato definido por el alumno al finalizar el semestre, y del segundo manuscrito de investigación.				
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
APA.	Cómo debe ser el estilo de la tesis. Normas APA.			
Gómez, J.	La Redacción de Tesis y Trabajos de Investigación Académica y Científica.	SPANTA, México.	1a	1998
León, O.G. 2003. Estilo de Redacción en los Informes Científicos: Consejos para los Doctorandos. https://es.scribd.com/document/345235918/Estilo-de-Redaccion-Informes-Cientificos-y-Doctorado				
Del Pino Gracia, 2001. Tendencias tecnológicas en el sector agroalimentario. Economía Industrial, 342: 39-46.				

<https://www.mincotur.gob.es/Publicaciones/Publicacionesperiodicas/EconomiaIndustrial/RevistaEconomiaIndustrial/342/4AngelDelpino.pdf>

Mejía Chávez, A. & Solleiro Rebolledo, J.J. 2021. Las nuevas tecnologías en el sector agroalimentario de México en tiempos de pospandemia. En: ACTAS, XIX Congreso Latino-Iberoamericano de Gestión Tecnológica y de la Innovación (ALTEC 2021). Innovación y tecnologías transformadoras: dilemas, desafíos y acciones para construir un futuro sostenible. Lima, Perú.

https://www.researchgate.net/publication/357254991_Las_nuevas_tecnologias_en_el_sector_agroalimentario_de_Mexico_en_tiempos_de_pospandemia

Berenguer, I.A., Gorina-Sánchez, A.	Orientaciones metodológicas para la estructuración y redacción de un informe de tesis. http://eprints.rclis.org/33148/1/AGS-38.pdf	Ediciones UO, Cuba	1a	2017
Machi, L.A., McEvoy, B.T.	The literature Review.	Corwin Press, A Sage Company. U.S.A.	1a	2009

Artículos de congresos, simposios, revistas, informes técnicos, entre otros, que tengan relación con el proyecto de investigación.

Cualquier texto publicado por una editorial reconocida que describa el método científico de alguna manera.

PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento de Estudios de Posgrado vigente. Con el fin de cubrir los requerimientos externos de evaluación, es deseable que el profesor del posgrado, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente en los temas de la asignatura, y además, que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque interdisciplinario.

Nota: en esta asignatura se contempla el seminario abierto departamental, por lo que, el profesor responsable de la materia de seminario deberá distribuir las horas de programación como lo considere más apropiado, de tal forma que los alumnos tengan sesiones en aula y en auditorio. Esto conlleva a la asistencia obligatoria de los profesores de seminario a los seminarios abiertos.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA

Dra. Maribel Plascencia Jatomea