

Programa:

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN

Objetivo General: Elaborar un trabajo de investigación que satisfaga requerimientos teóricos, metodológicos y técnicos enmarcados en la Ciencia, Tecnología y Cultura de la Alimentación para ser desarrollado como trabajo final que promueva la formación como investigador del participante.

En el curso Proyecto de Investigación en Ciencia y Cultura de la Alimentación, se aspira que el estudiante cumpla con una serie de actividades vinculadas con el proceso de investigación científica y tecnológica que les permita mejorar las habilidades y destrezas para profundizar el área de conocimiento específica al tema y las técnicas asociada al mismo con la ejecución y concreción de un trabajo de investigación científico, el cual constituye un requisito indispensable para la aprobación del curso

Objetivos Específicos:

- ☐☐Insertar a los cursantes en la investigación científica.
 - ☐☐Realizar un diagnóstico de campo en cuanto a las necesidades o problemas de investigación en el área de Ciencia y Cultura de la Alimentación.
 - ☐☐Definir el problema de investigación, sus posibles hipótesis y los objetivos que deben plantearse para la resolución del mismo utilizando el método científico.
 - ☐☐Identificar los principales antecedentes y bases teóricas de investigación vinculados con su proyecto.
 - ☐☐Definir y aplicar la metodología de investigación acorde a los objetivos planteados en el proyecto.
- Obtener, discutir y analizar los resultados obtenidos en el desarrollo del proyecto de investigación.
- ☐☐Preparar al estudiante para que sea capaz de desarrollar habilidades y destrezas en la investigación científica en el área de la Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Programa Sintético:

Lapso I (30%)

☐☐Conocimiento y ciencia. La investigación Científica. El problema de investigación. Hipótesis, variable, dimensiones e indicadores.

Lapso II (30%)

☐☐Técnica e instrumento de recolección de información. Técnica de muestreo. Sistema de referencia y documentación.

Lapso III (40%)

- ☐☐Planificación y desarrollo del Proyecto de Investigación.
- ☐☐Presentación del trabajo de investigación.

Programa Analítico:

Lapso I (30%): Conocimiento y ciencia. La investigación Científica. El problema de investigación. Hipótesis, variable, dimensiones e indicadores.

- Concepto de conocimiento y tipo de conocimiento
- Definición y clasificación de Ciencia. Método científico
- Investigación científica. Niveles y diseños de investigación: documental, de campo y experimental
- Planteamiento y formulación del problema de investigación
- Delimitación del problema y justificación de la investigación
- Objetivo general y objetivos específicos de la investigación
- Hipótesis. Relación problema – hipótesis.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Concepto de variable y tipos. Dimensiones e indicadores
- Operacionalización y niveles de medición de la variable

Lapso II (30%): Técnica e instrumento de recolección de información. Muestreo. Sistema de referencia y documentación.

- Técnica e instrumento. Validez y confiabilidad
- Encuesta, cuestionario y tabla de datos
- Población y muestra. Tipos de muestreo y tamaño de muestra
- Procesamiento estadístico y análisis de datos
- Sistema autor – fecha: Normas APA. Normas UPEL.
- Uso y presentación de citas textuales y de referencias

▣▣**Lapso III (40%):** Planificación y desarrollo del Proyecto de Investigación.

Presentación del trabajo de investigación

- Planificación del trabajo de investigación
- Cuerpo del trabajo por capítulos
- Desarrollo del trabajo de investigación
- Presentación del trabajo de investigación impreso
- Presentación oral del trabajo de investigación (defensa)

Estrategias metodológicas:

El desarrollo del curso se fundamentará en la complementariedad del trabajo individual o grupal de los estudiantes en concordancia con las pautas de dirección, orientación y supervisión del docente – tutor. La dimensión individual se cimentará sobre el trabajo independiente, responsable, activo, autocrítico y académicamente meritorio del estudiante, el cual se concretará en la elaboración de documentos académicos específicos y originales denominados productos. La dimensión colectiva se fundamentará en la crítica constructiva y la pluralidad de puntos de vista en la evaluación formativa de los informes de progreso sobre la investigación adelantada por cada uno de los estudiantes, en el marco de las sesiones de tutorías.

Bibliografía y Material de Apoyo:

Bibliografía Básica

▣▣Arias, F. (2006). El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica (5ª.ed.). Caracas: Episteme.

▣▣Balestrini Acuña, M. (2002). Cómo se elabora el proyecto de investigación. (2da.ed.). Caracas: B.L. Consultores Servicios Editoriales.

▣▣Hurtado, I. y Toro, J. (1997). Paradigmas y Métodos de Investigación en Tiempos de Cambios. Valencia. Venezuela: Episteme Consultores.

Jaffé, K. (2007). ¿Qué es la ciencia? Una visión interdisciplinaria. Caracas: Fundación Empresas Polar

▣▣Piñango, L. (2010). Metodología de investigación (3ª.ed.). Mérida: editorial Piamcu

▣▣Ramírez, T. (1998). Cómo hacer un proyecto de investigación (4ª.ed.). Maracay: editorial Universitaria

▣▣Ruíz Bolívar, C. (2002). Instrumentos de investigación educativa. Procedimientos para su diseño y validación. Barquisimeto: Ediciones CIDEF, C.A.

▣▣Universidad Pedagógica Experimental Libertador, UPEL (2010) Manual para la Elaboración y Presentación del Trabajo Especial de Grado. (4ª.ed.). Caracas Editorial FEDUPEL.

▣▣Véliz, A. (2011). ¿Cómo hacer y defender una tesis? (19ª.ed.). Caracas: editorial Texto.

Bibliografía Recomendada

▣▣Badui, Salvador. (1996). Química de los alimentos. Tercera edición. Alambra. México.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Barboza – Cánora, G y Vega – Mercado, H (2000). Deshidratación de los alimentos. Editorial Acribia. S.A. Zaragoza. España.
- Casp A. y Abril, J (1998). Procesos de conservación de alimentos. Editorial Mundi – Prensa. Madrid. España.
- Early Ralph (2000). Tecnología de los Productos Lácteos. Editorial Acribia. España
- Himmelblau, David. (1997). Principios básicos y cálculos en ingeniería química. Prentice Hall – Hispanoamérica. México
- Instituto Nacional de Nutrición (1999). Hoja de Balance de Alimentos. Tabla de composición de alimentos de uso práctico. Dirección técnica. División de investigación en alimentos. Caracas Venezuela
- Norma venezolana COVENIN 1315:79. Alimentos. Determinación del pH (Acidez Iónica).
- Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano (1996). Publicado en Gaceta Oficial N° 36.081 del 7 de Noviembre de 1996. Venezuela
- PERRY. Manual del Ingeniero Químico. Editorial McGraw Hill Potter, Norman (1973). La ciencia de los alimentos. Editorial Harla. México.
- Sharma; Mulvaney y Rizvi (2003). Ingeniería de los Alimentos. Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio. Primera Edición. Editorial LIMUSA. Grupo Noriega editores. México.
- Singh, P y Heldman, D (1998). introducción a la Ingeniería de los alimentos. Editorial Acribia. S.A. Zaragoza. España.
- Spreer Edgar (1975). Lactología Industrial. Editorial Acribia. Segunda edición. Zaragoza España.
- TOLEDO, R. (1981) Fundamentals of Foods Process Engineering 3era Edic. Wesport, Connecticut. AVI Pub. Co.

Revistas Arbitradas online (Idioma Español)

- Dialnet. Revista española de ciencia y tecnología de alimentos.
<http://dialnet.unirioja.es/>
- FAO (2007). Inocuidad y calidad de los alimentos. FAO Roma.
http://www.fao.org/ag/agns/index_es.asp
- Latindex. <http://www.latindex.unam.mx/buscador/ficTema.html>
- Redalyc. Revista de ciencia y tecnología alimentaria.
<http://www.redalyc.org/revista.oa?id=724>
- Revista científica FCV-LUZ. Ciencia y tecnología de los alimentos.
<http://www.fcv.luz.edu.ve/index.php?option=com>
- Revista científica UDO Agrícola <http://udoagricola.udo.edu.ve>
- Revista Unellez de Ciencia y Tecnología.
<http://app.vpa.unellez.edu.ve/revistas/index.php/rucyt>
- RVCTA. Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
<http://www.rvcta.org/Principal.html>
- SciELO. Revista de la Sociedad Química del Perú.
http://www.scielo.org.pe/scielo.php/script_sci_serial/pid_1810-634X/Ing_es/nrm_iso

Revistas Arbitradas online (Idioma Inglés)

- Journal of Food Engineering; Journal of Food Technology
- Journal of Food Science; Journal of Sensory Studies
- Food Science and Technology International

Certificación	Sello
Secretaría General	