**Universidad Autónoma de Querétaro**

**Facultad de Química**

**Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

**Proyecto de Investigación II**

**Nombre del estudiante:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Nombre del evaluador:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Firma:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Criterios a evaluar  | Calificación  | Observaciones  |
| 1. Claridad y calidad de la exposición (apariencia e impacto visual; organización y coherencia; ortografía, fuentes de información especializadas y confiables) |  |  |
| 2. Tema de tesis: el título o enunciado continua expresando claramente el/los concepto(s) planteados en la propuesta original |  |  |
| 3. Los antecedentes respaldan y definen claramente la propuesta de proyecto y aportan sustento a los resultados obtenidos. |  |  |
| 4. Problema o pregunta: La pregunta o problema fue abordada durante el desarrollo de la investigación y los resultados aportan elementos de solución, motiva la investigación y contribuye al desarrollo del área de los alimentos  |  |  |
| 5. Los objetivos general y específicos se mantienen de acuerdo a la propuesta planteada, utiliza los verbos correctos para explicar las acciones que se ha desarrollado,  |  |  |
| 6. La metodología utilizada fue la adecuada para cumplir con los objetivos planteados  |  |  |
| 7. El estudiante muestra mejoras en el conocimiento (básico y avanzado) relacionado con el tema que ha desarrollando |  |  |
| 8. Capacidad crítica y de razonamiento verbal para integrar los resultados obtenidos y asociarlos a la solución del problema planteado.  |  |  |
| 9. El estudiante presenta avances significativos de resultados. |  |  |
| Observaciones generales  |  |

V2020-2

**Universidad Autónoma de Querétaro**

**Facultad de Química**

**Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos**

**CONCENTRADO DE CRITERIOS DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN II**

**Nombre del estudiante:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Fecha: ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterios a evaluar** | **Dr.****Calificación** | **Dr.****Calificación** | **Dr.****Calificación** | **Dr.****Calificación** | **Dr.****Calificación** | **Prom.** |
| 1. Claridad y calidad de la exposición (apariencia e impacto visual; organización y coherencia; ortografía, fuentes de información especializadas y confiables) |  |  |  |  |  |  |
| 2. Tema de tesis: el título o enunciado continua expresando claramente el/los concepto(s) planteados en la propuesta original |  |  |  |  |  |  |
| 3. Los antecedentes respaldan y definen claramente la propuesta de proyecto y aportan sustento a los resultados obtenidos. |  |  |  |  |  |  |
| . Problema o pregunta: La pregunta o problema fue abordada durante el desarrollo de la investigación y los resultados aportan elementos de solución, motiva la investigación y contribuye al desarrollo del área de los alimentos |  |  |  |  |  |  |
| 5. Los objetivos general y específicos se mantienen de acuerdo a la propuesta planteada, utiliza los verbos correctos para explicar las acciones que ha desarrollado,  |  |  |  |  |  |  |
| 6. La metodología utilizada fue la adecuada para cumplir con los objetivos planteados  |  |  |  |  |  |  |
| 7. El estudiante muestra mejoras en el conocimiento (básico y avanzado) relacionado con el tema que ha desarrollando |  |  |  |  |  |  |
| 8. Capacidad crítica y de razonamiento verbal para integrar los resultados obtenidos y asociarlos a la solución del problema planteado.  |  |  |  |  |  |  |
| 9. El estudiante presenta avances significativos de resultados. |  |  |  |  |  |  |
| Observaciones generales  |  |  |  |  |  |  |

**Observaciones generales: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Firmas**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dr. … |  | Dr. … |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Dr. … |  | Dra. … |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Dra. … |  |