



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

I+D+I EN AGROALIMENTACIÓN**Datos de la asignatura**

Denominación: I+D+I EN AGROALIMENTACIÓN**Código:** 103304**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales**E-Mail:** bt1godir@uco.es**Teléfono:** 957212014**Breve descripción de los contenidos**

Conocer las actividades básicas de I+D+i en el sector agroalimentario.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Metodología de la investigación.
- Programas de actividades de I+D+i autonómicos, nacionales e internacionales.
- Fuentes de financiación.
- Actividades colaborativas: empresas y centros públicos de investigación.

2. Contenidos prácticos

Diversos casos prácticos y tareas relacionadas con el contenido del curso (búsqueda y revisión)

bilbiográfica, Jornadas I+D+i).

Bibliografía

Dada la temática del curso, la bibliografía se orienta fundamentalmente al trabajo con documentos de los diferentes portales de investigación, desarrollo e innovación.

Algunos de estos son:

<http://www.uco.es/investigacion/portal/>

<https://www.uco.es/investigacion/transferencia/>

<https://www.uco.es/investigacion/transferencia/component/content/article?id=136>

<https://www.uco.es/investigacion/transferencia/component/content/article?id=184><http://www.ceia3.es/>

<https://www.uco.es/investigacion/transferencia/o-t-r-i><http://www.uco.es/servicios/scai/feder.htm>

Metodología

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de experimentacion práctica</i>	5
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	16
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	8
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	60%
Lista de control de asistencia	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales tienen validez durante el curso académico

Aclaraciones:

Todo el material de trabajo se encuentra alojado en la plataforma Moodle (dosier de documentación, manual de asignatura, presentaciones powerpoint).

Los alumnos a tiempo parcial sólo atenderán las indicaciones de las asignaturas matriculadas. Las actividades señaladas pueden seguirse on-line y mediante plataforma Moodle

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

Otro profesorado

Nombre: GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA

Departamento: PROFESORADO EXTERNO

Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Planta baja. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanale

E-Mail: v62gavar@uco.es

Teléfono: .

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

E-Mail: bt1viamm@uco.es

Teléfono: 957218081

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
