



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

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
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

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

## 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).*

---