

#### INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

# MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

CURSO 2024/25



# II-PI INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN

## Datos de la asignatura

Denominación: II-PI INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN

**Código:** 103331

Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN Curso: 1

Créditos ECTS: 6.0 Horas de trabajo presencial: 45
Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 105

Plataforma virtual: https://moodle.uco.es/

#### **Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: bt1moror@uco.es Teléfono: 957212001

## Breve descripción de los contenidos

Búqueda y manejo de información.

Gestión de datos y estadística.

Elaboración de una comunicación a congreso

Elaboración de un poster para congreso

#### Conocimientos previos necesarios

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen requisitos

#### Recomendaciones

No ha recomendaciones

#### Programa de la asignatura

#### 1. Contenidos teóricos

Metodología de la Investigación Científica Manejo bibliográfico en bases de datos y aplicaciones Nociones de las comunicaciones a congresos

Curso 2024/25

#### 2. Contenidos prácticos

Presentar una comunicación a congreso: resumen

Poster para un congreso

## **Bibliografía**

Dada la temática de la asignatura la bibliografía se actualiza todos los años y se les facilita a los alumnos en función de sus necesidades

# Metodología

#### **Actividades presenciales**

Actividad	Total
Actividades de exposición de contenidos elaborados	40
Actividades de procesamiento de la información	5
Total horas:	45

## Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de búsqueda de información	50
Actividades de procesamiento de la información	55
Total horas:	105

# 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
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	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	80%
Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal	10%

GUÍA DOCENTE Fecha de actualización: 10/03/2024

## Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

#### **Aclaraciones:**

No son necesarias

# Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero Educación de calidad

# Otro profesorado

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es Teléfono: 957212001

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).