GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **PRINCIPIOS DE INVESTIGACIÓN APLICADOS AL PATRIMONIO INDUSTRIAL AGRARIO**
Código: 101957
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN REPRESENTACIÓN Y DISEÑO EN INGENIERÍA Y ARQUITECTURA** Curso: 1
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual: Plataforma Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: TRIVIÑO TARRADAS, PAULA MARÍA (Coordinador)
Departamento: INGENIERÍA GRÁFICA Y GEOMÁTICA
Área: EXPRESIÓN GRÁFICA EN LA INGENIERÍA
Ubicación del despacho: 2ª planta C5 (Ed. Gregor Mendel)- Campus Rabanales.
E-Mail: ig2trtap@uco.es Teléfono: 957218456

Nombre: LÓPEZ RÍDER, JAVIER
Departamento: HISTORIA
Área: HISTORIA MEDIEVAL
Ubicación del despacho: .
E-Mail: l52lorij@uco.es Teléfono: 957 21 87 99

Nombre: REVENGA DOMINGUEZ, MARIA PAULA
Departamento: HISTORIA DEL ARTE, ARQUEOLOGÍA Y MÚSICA
Área: HISTORIA DEL ARTE
Ubicación del despacho: .
E-Mail: aa1redom@uco.es Teléfono: .

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguno

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Capacidad de análisis y síntesis.
CB10	Trabajo en equipo.
CB11	Toma de decisiones.
CB12	Que los y las 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;.
CB13	Que los y las estudiantes hayan demostrado la capacidad de concebir, diseñar, poner en práctica y adoptar un proceso sustancial de investigación con seriedad académica;.
CB14	Capacidad para dirigir, planificar y supervisar equipos multidisciplinares.
CB15	Que los y las 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;.
CB2	Capacidad de organización y planificación.
CB3	Resolución de problemas.
CB4	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
CB5	Toma de decisiones.
CB6	Adaptación a nuevas situaciones.
CB7	Creatividad.
CB8	Motivación por la calidad y mejora continua.
CB9	Conocimientos básicos de la profesión.
CE1	Analizar de forma sistemática los problemas relacionados con el diseño geométrico, el diseño industrial y el diseño arquitectónico, potenciando la colaboración multidisciplinar que permita afrontar los retos del mercado.
CE10	Potenciar la utilización de Sistemas de Posicionamiento Global y la integración de datos en un SIG.
CE11	Aplicación del diseño al marketing del producto industrial, diseño publicitario y turismo.
CE12	Desarrollo de Proyectos de Ingeniería industrial y arquitectura.
CE15	Habilidad en el manejo y explotación de las modificaciones del terreno en Ingeniería.
CE16	Trabajo en equipo.
CE2	Formar profesionales, especialmente ingenieros y arquitectos, en el campo de la Ingeniería y Arquitectura Gráfica, que sepan dar respuesta y aplicar las nuevas tecnologías en los proyectos de edificaciones industriales, viviendas, o producto industrial.
CE24	Capacidad para control y programación de robots industriales básicos.
CE29	Capacidad para diferenciar entre los diferentes tipos de distribución en planta.
CE32	Diseño sostenible en la Ingeniería.
CE33	Relación de conocimientos adquiridos en los otros tres módulos.
CE4	Formar titulados que sean capaces de incorporarse a los Departamentos de Diseño en empresas del sector de la ingeniería y arquitectura, utilizando las modernas tecnologías infográficas.
CE5	Adquirir una formación profesional avanzada en Paisajismo, Diseño de jardines y Estética de edificios industriales.
CE8	Aplicar los conocimientos de Diseño Asistido por Ordenador a la investigación y representación virtual del Patrimonio Industrial Agrario.

GUÍA DOCENTE

CU10	Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera.
CU11	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs.
CU12	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.
CU13	Acreditar conocimientos dentro del Campo de las tecnologías de la Información, Comunicaciones y de la Producción.
CU14	Conseguir una formación especializada en Análisis numérico y en Semiología Gráfica.
CU15	Conocer la metodología de la investigación en el campo del diseño.
CU16	Capacidad para analizar la información de datos experimentales mediante técnicas estadísticas.
CU3	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.
CU4	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.
CU5	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.
CU6	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.
CU7	Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
CU8	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CU9	Fomentar en los estudiantes las capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

OBJETIVOS

- Adquirir un conocimiento profundo de la evolución de los procesos industriales agrarios, a lo largo de la historia.
- Conocer como han evolucionado la maquinaria y equipos empleados en dichos procesos.
- Conocer los diseños de las industrias agrarias a lo largo de la historia, en función de los equipos y maquinarias disponibles.
- Conocer la cultura industrial agraria de Andalucía desde la época romana a la actualidad.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema I.- Evolución del diseño de industrias agrarias
Tema II.- Evolución del disño de instalaciones auxilliares de industrias agrarias.
Tema III.- Evolución del diseño de almazaras.
Tema IV.- Evolución del diseño y procesos industriales en bodegas de vino.
Tema V.- El aderezo de aceituna a lo largo de la historia.
Tema VI.- La industrias procesadoras de productos vegetales. Evolución histórica.
Tema VII.- La industria cárnica tradicional. Mataderos, Salas de despiece, secaderos y fábricas de embutidos.
Tema VIII.- Evolución de los impactos ambientales en la industria agroalimentaria andaluza. Almazaras,

GUÍA DOCENTE

bodegas, plantas de aderezo de aceitunas.
Tema IX.- La industria medieval cordobesa. Los molinos harineros del río Guadalquivir.
Tema X.- La industria agraria contemporánea cordobesa.

2. Contenidos prácticos

Diseño y proyecto de industrias agrarias.
Cálculo de equipos e instalaciones axuliares.
Modificación del terreno para implantación de industrias.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad
Industria, innovación e infraestructura

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Los profesores establecerán tutorías con el alumnado a tiempo parcial, fijando las fechas de su realización a través de la plataforma moodle.

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	3
Lección magistral	10
Proyectos	10
Salidas	7
Total horas:	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	20
Estudio	20
Trabajo de grupo	30
Total horas:	***70***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos - *http://moodle.uco.es/moodlemap/*
Dossier de documentación - *http://moodle.uco.es/moodlemap/*
Presentaciones PowerPoint - *http://moodle.uco.es/moodlemap/*
Referencias Bibliográficas - *http://moodle.uco.es/moodlemap/*

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá la guía docente de la materia, ejercicios y problemas, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	20%
Exposiciones	20%
Trabajos y proyectos	60%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Hasta la convocatoria de septiembre

Aclaraciones:

La evaluación es compatible con la dedicación a tiempo parcial.
La exposición (pequeño trabajo de investigación) podrá realizarse de forma individula o grupal.

Aclaraciones:

GUÍA DOCENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

AYUGA TÉLLEZ, F., Evolución de la Edificación Agraria en la Mancha. Materiales, Diseño y Tipologías. Tesis doctoral. Universidad Po
BARTHOLOMAI, A. 1991. Fábrica de Alimentos. Procesos, Equipos, Costos. Acribia, S.A., ed. Zaragoza.
litécnica de Madrid. Junio 1.986.
CASP, A. 2005. Diseño de Industrias Agroalimentarias. Mundi-Prensa, ed. Madrid.
CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., La Industria Medieval de Córdoba. 1.990. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
GARCÍA VAQUERO, E., Edificios Industriales Agrarios. Ed. Mundi Prensa.
MONTES TUBÍO, F., Construcción y Arquitectura Rural I Y II. Universidad de Córdoba. 2.007
SÁNCHEZ, M.T. 2001. Ingeniería del Frío: Teoría y Práctica. Mundi-Prensa-AMV, ed. Madrid.
SÁNCHEZ, M.T. 2003. Procesos de Elaboración de Alimentos y Bebidas. Mundi-Prensa-AMV, ed. Madrid.
SÁNCHEZ, M.T. 2004. Procesos de Conservación Poscosecha de Productos Vegetales. AMV, ed. Madrid.
SINGH, R.P. 1995. Food Process Design and Evaluation. Technomic, ed. Lancaster.
SINGH, R.P., HELDMAN, D.R. 2009. Introduction to Food Engineering. 4thEdition. Academic Press Inc., ed. San Diego.
VITALI, R. y GHIANDA, D., Traité de Dessin du batiment. 1.972.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.