

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN 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: <http://moodle.uco.es/>

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL (Coordinador)  
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.  
Edificio Darwin. Primera planta.  
E-Mail: [bt1godir@uco.es](mailto:bt1godir@uco.es) Teléfono: 957212014

Nombre: GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA  
Departamento: PROFESORADO EXTERNO  
Área: PROFESORADO EXTERNO  
Ubicación del despacho: .  
E-Mail: [rosa\\_garcia\\_valverde@yahoo.es](mailto:rosa_garcia_valverde@yahoo.es) Teléfono: .

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT  
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.  
Edificio Darwin. Primera planta.  
E-Mail: [bt1viamm@uco.es](mailto:bt1viamm@uco.es) Teléfono: 957218081

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

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

Ninguno

#### Recomendaciones

Ninguna

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

- 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

### OBJETIVOS

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

## GUÍA DOCENTE

### CONTENIDOS

#### 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 bibliográfica, Jornadas I+D+i).

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

### METODOLOGÍA

#### Aclaraciones

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

#### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Lección magistral</i>	16
<i>Salidas</i>	8
<i>Taller</i>	5
<b><i>Total horas:</i></b>	<b>30</b>

#### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	5
<i>Búsqueda de información</i>	15
<i>Estudio</i>	50
<b><i>Total horas:</i></b>	<b>70</b>

## GUÍA DOCENTE

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación  
Manual de la asignatura  
Presentaciones PowerPoint

#### Aclaraciones

Todo el material de trabajo se encuentra disponible en la plataforma Moodle

### EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Informes/memorias de prácticas	45%
Trabajos y proyectos	45%

#### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso académico en el que se han realizado

#### Aclaraciones:

Todo el material de trabajo se encuentra disponible en la plataforma Moodle

#### Aclaraciones:

### BIBLIOGRAFIA

#### 1. Bibliografía básica

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>

#### 2. Bibliografía complementaria

Ninguna

## GUÍA DOCENTE

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.