



INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO (MÁSTERES
UNIVERSITARIOS)
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROYECTOS Y GESTIÓN DE PLANTAS
AGROINDUSTRIALES
CURSO 2012/13
ASIGNATURA: INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA
INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

Código: 15926

Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROYECTOS Y GESTIÓN DE PLANTAS
AGROINDUSTRIALES

Curso:

Denominación del módulo al que pertenece:

Materia:

Carácter:

Duración:

Créditos ECTS: 4

Horas de trabajo presencial: 40

Porcentaje de presencialidad: 40%

Horas de trabajo no presencial: 60

Plataforma virtual: www3.uco.es/moodle/

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PÉREZ MARÍN, DOLORES CATALINA

Centro: ETSIAM

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

Área: PRODUCCIÓN ANIMAL

Ubicación del despacho: Producción Animal

e-Mail: dcperez@uco.es

Teléfono: 957212221

Nombre: CAMPILLO GARCÍA, MARÍA CARMEN DEL

Centro: ETSIAM

Departamento: AGRONOMÍA

Área: PRODUCCIÓN VEGETAL

e-Mail: ef1cagam@uco.es **Teléfono:** 957218915

Nombre: HABA DE LA CERDA, MARÍA JOSÉ DE LA

Centro: ETSIAM

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

e-Mail: bt1hacem@uco.es **Teléfono:** 957 211064

Nombre: TAGUAS RUIZ, ENCARNACION

Centro: ETSIAM

Departamento: INGENIERÍA RURAL

Área: PROYECTOS DE INGENIERÍA

e-Mail: ir2tarue@uco.es **Teléfono:** 957212222

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

COMPETENCIAS

CB1	CB 1. Capacidad para detectar y resolver problemas dentro de su área de estudio
CB2	CB 2. Capacidad para elaborar y defender argumentos en su campo de conocimiento.
CB3	CB 3. Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CB5	CB 5. Capacidad para realizar un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas.
CE18	CE 18. Capacidad para adquirir un conocimiento profundo del proceso de innovación y los elementos principales que lo conforman.
CE19	CE 19. Conocer cómo ha evolucionado el sistema de innovación del sector agroindustrial andaluz.
CE20	CE 20. Conocer claves de la competitividad futura de las industrias del sector agroalimentario
CU1	CU 1. Dominar el uso de las TICs y ser capaz de aplicarlas en contextos académicos y profesionales.
CU3	CU 3. Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad emprendedora.

OBJETIVOS

- Identificar y conocer los elementos claves del proceso de innovación y las nuevas oportunidades para incrementar la competitividad del sector agroindustrial.
- Identificar, conocer y realizar propuestas de mejora de los principales procesos de innovación en la industria agroalimentaria con especial referencia a la incorporación de tecnologías emergentes.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Bloque I.- Conceptos generales de Innovación. Sistema Andaluz de Innovación.

Tema I.1.- El proceso de innovación. Itinerarios y elementos clave.

Tema I.2.- Análisis del sistema andaluz de innovación. Actores del proceso.

Bloque II.- Claves para la competitividad futura del sector agroindustrial andaluz.

Tema II.1.- La nueva financiación en I+D+i.

Tema II.2.- Iniciativas públicas para la creación de EBTs.

Tema II.3.- Open innovation en las Industrias Agroalimentarias. Alianzas estratégicas.

Bloque III.- Curso de alto nivel.

Curso “Nuevas tendencias en diseño de packaging agroalimentario”

2. Contenidos prácticos

Práctica 1.- Elaboración de un proyecto de I+D+i a partir de datos previos fijados. Presentación de la metodología y datos.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial

Se concertarán las tutorías necesarias con el responsable de la asignatura a través de la plataforma virtual o de correo electrónico.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2	-	2
<i>Conferencia</i>	4	-	4
<i>Lección magistral</i>	28	-	28
<i>Tutorías</i>	6	-	6
Total horas:	40	-	40

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Consultas bibliográficas</i>	30
<i>Trabajo de grupo</i>	30
Total horas:	60

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Manual de la asignatura

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos		
	Exposiciones	Trabajos en grupo	Participación en clase
CB1			
CB2			
CB3			
CB5			
CE18			
CE19			
CE20			
CU1			
CU3			
Total (100%)	15%	70%	15%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *El periodo de validez de las calificaciones parciales incluye la convocatoria de septiembre.*

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial:

La elaboración, presentación y defensa del Proyecto de I+D+i deberá entregarse obligatoriamente al profesor responsable en la fecha indicada en la plataforma virtual.

Para los alumnos a tiempo parcial se podrán concertar por correo electrónico o a través de la plataforma virtual tutorías de apoyo.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

RUIZ GONZÁLEZ, M. y MANDADO PÉREZ, E. 1989. La innovación tecnológica y su gestión. Editorial: Marcombo-Boixareu. 130 p.

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA.
<http://www.juntadeandalucia.es/economiainnovacionyciencia/cocoon/index.html>.

AGENCIA DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ANDALUCÍA. <http://www.agenciaidea.es/cocoon/index.html>.

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN. UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA.

<http://www.uco.es/webuco/otri/index.php>.

BOJA, 2003. Decreto 72/2003, de 18 de marzo, de Medidas de Impulso de la Sociedad del Conocimiento en Andalucía. BOJA núm. 55, de 21 de marzo de 2003, pp. 6024-6034.

PLAN DE INNOVACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE ANDALUCÍA (PIMA, 2005-2010).

http://www.upo.es/export/portal/com/bin/portal/otri/contenidos/politica_cientifica/regional/1185451124994_pima.pdf.

PLATAFORMA TECNOLÓGICA “FOOD FOR LIFE” <http://www.foodforlife-spain.org>

2. Bibliografía complementaria:

Para el desarrollo de algún apartado concreto de la memoria del proyecto se recomienda la consulta de publicaciones científicas relevantes como:

- Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Journal of Food Engineering.
- Journal of Food Technology.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Ningún criterio introducido.