



INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO (MÁSTERES
UNIVERSITARIOS)
MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROYECTOS Y GESTIÓN DE PLANTAS
AGROINDUSTRIALES
CURSO 2011/12
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: <http://www3.uco.es/moodle/course/view.php?id=11869>

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

Nombre: PEREZ MARIN, DOLORES C.

Centro: ETSIAM

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

Área: PRODUCCIÓN ANIMAL

Ubicación del despacho: Edificio Producción Animal

e-Mail: dcperez@uco.es

Teléfono: 957 212221

URL web: www.uco.es

Otro profesorado que imparte la asignatura

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: 957211064

Nombre: CAMPILLO GARCIA, MARIA CARMEN DEL

Centro: ETSIAM

Departamento: CIENCIAS Y RECURSOS AGRÍCOLAS Y FORESTALES

Área: PRODUCCIÓN VEGETAL

e-Mail: ef1cagam@uco.es

Teléfono: 957218915

Nombre: TAGUAS RUIZ, ENCARNACION

Centro: ETSIAM

Departamento: INGENIERÍA RURAL

Área: PROYECTOS DE INGENIERÍA

e-Mail: ir2tarue@uco.es **Teléfono:** 957217411

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

No procede.

| 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 |
|-----------|
|-----------|

Conocer los fundamentos del proceso de innovación andaluz, su evolución y las claves futuras para la mejora de los procesos de innovación en la industria agroalimentaria, así como potenciar la investigación sobre tecnologías emergentes e innovadoras.

| 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 Universidad como generadora de Empresas de Base Tecnológica (EBT).

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

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

Tema II. 4.- Propiedad intelectual. Patentes y modelos de utilidad.

Bloque III.- Curso sobre un tema de actualidad e innovación para el sector agroindustrial. (Cada año se modifica).

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.

Práctica 2.- Taller de Empresas de Base Tecnológica: Savia Biotech e Inersur.

METODOLOGÍA

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

Tendrán disponible toda la información en la plataforma Moodle. Deberán asistir a las tutorías obligatorias y en caso de imposibilidad en las fechas establecidas acordarán con el profesorado una fecha alternativa. Deberán elaborar el trabajo/proyecto asignado, contando con la dirección del profesorado a través de las tutorías virtuales.

Actividades presenciales

| Actividad | Grupo completo | Grupo mediano | Total |
|----------------------------------|----------------|---------------|-----------|
| <i>Actividades de evaluación</i> | 2 | - | 2 |
| <i>Conferencia</i> | 4 | - | 4 |
| <i>Exposición grupal</i> | 4 | - | 4 |
| <i>Lección magistral</i> | 24 | - | 24 |
| <i>Tutorías</i> | 6 | - | 6 |
| Total horas: | 40 | - | 40 |

Actividades no presenciales

| Actividad | Total |
|---------------------------------|-----------|
| <i>Búsqueda de información</i> | 15 |
| <i>Consultas bibliográficas</i> | 15 |
| <i>Ejercicios</i> | 20 |
| <i>Trabajo de grupo</i> | 10 |
| Total horas: | 60 |

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Dossier de documentación - <http://www3.uco.es/moodle/course/view.php?id=11869>

EVALUACIÓN

| Competencias | Instrumentos | | |
|---------------------|-----------------------------|--|------------------------|
| | Casos y supuestos prácticos | Elaboración, presentación y defensa de un proyecto i+d+i | Participación en clase |
| CB1 | | | |
| CB2 | | | |
| CB3 | | | |
| CB5 | | | |
| CE18 | | | |
| CE19 | | | |
| CE20 | | | |
| CU1 | | | |
| CU3 | | | |
| Total (100%) | 10% | 80% | 10% |

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:

Elaboración del trabajo/proyecto asignado, contando con la dirección del profesorado a través de las tutorías virtuales.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

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

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.

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

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN. UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA.
<http://www.uco.es/webuco/otri/index.php>.

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>

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

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.