

ASIGNATURA I+D+I EN AGROALIMENTACIÓN

Código	268005
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	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
BÁSICA	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
BÁSICA	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
BÁSICA	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.
BÁSICA	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
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica

Tipo	Competencia
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i.
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
- Metodología de la investigación	
- Programas de actividades de I+D+i autonómicos, nacionales e internacionales. Fuentes de financiación.	

Contenido	Descripción
- Actividades colaborativas: empresas y centros públicos de investigación	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Asistencia	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, en caso justificado de no asistencia presencial	10 %
Realización de trabajos	Bases de datos y herramientas del campus virtual	90 %

Criterios de evaluación

- Trabajos individuales o grupo (90%)
- Asistencia (10%)

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
GALINDO RIAÑO, MARIA DOLORES	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
GARCIA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	18	Lección magistral y seminarios impartidos por expertos
10 Actividades formativas no presenciales	70,00	Actividades de búsqueda bibliográfica y de aplicación de la metodología de investigación
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Resolver dudas sobre los contenidos de la asignatura

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Nino Rojas, V. (2011). Metodología de la investigación. Bogotá (Colombia): Ediciones de la U.
- Behar Rivero, D. (2008) Metodología de la investigación. Ediciones Shalom.

Bibliografía Específica

Dada la temática del curso, la bibliografía se orienta fundamentalmente al trabajo con documentos de los diferentes portales de investigación, desarrollo e innovación de ambas universidades e instituciones tanto autóctonas como nacionales e internacionales. Algunos de estos son:

<http://www.mineco.gob.es/portal/site/mineco/idi>

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/empleoempresaycomercio/areas/investigadesarrollo.html>

<http://vrinvestigacion.uca.es/>

<http://vrinvestigacion.uca.es/institutos-de-investigacion/>

<http://vrteit.uca.es/>

<http://www.uco.es/investigacion/portal/>

<https://www.uco.es/investigacion/transferencia/>

<http://www.ceia3.es/>

<http://biblioteca.uca.es/>

<http://www.citethisforme.com/walkthrough>

<https://www.youtube.com/user/mendeleyResearch>

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.