

Plan 370 MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura 51354 INICIACION A LA INVESTIGACION

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

4

Competencias que contribuye a desarrollar

Competencias Generales

- G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.
- G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.
- G4. Dominar las habilidades de aprendizaje y conocimiento de la bibliografía y fuentes de información específicas que permitan estudiar, investigar y aprender de forma permanente y autónoma
- G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo
- G7. Capacidad de análisis y de síntesis de la información de diferentes fuentes y soportes tanto en lengua española como en otras de relevancia en el ámbito científico.
- G9. Alcanzar las habilidades propias del manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs)

Competencias Específicas

- Ser capaz de plantear un proceso de investigación de manera integral, incluyendo el diseño de experimentos, la búsqueda y gestión de financiación, y el análisis de resultados y difusión de los mismos.
- Conocer la estructura del sistema científico nacional y europeo para poder seleccionar entre las oportunidades que ofrece para desarrollar una carrera profesional investigadora.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Manejo con soltura de las tecnologías de la información y de la comunicación para optimizar búsquedas bibliográficas.
2. Elaboración de hipótesis, planteamiento de objetivos y diseño del trabajo experimental de un proyecto de investigación.
3. Selección y aplicación de los métodos analíticos apropiados para el desarrollo de un proyecto de investigación.
4. Conocimientos de las herramientas informáticas para la elaboración/consecución de resultados científicos.
5. Análisis, interpretación y discusión de los resultados de forma crítica y científica, para así elaborar conclusiones con un criterio integrador de los conocimientos adquiridos en el ámbito de los alimentos.
6. Comunicación, tanto oral como escrita, de los resultados de las investigaciones tanto a la comunidad científica como al sector profesional.
7. Trabajo en equipo con capacidad de participar en ámbitos multidisciplinarios e interdisciplinarios.
8. Independencia y autonomía para aprender.
9. Participación de forma creativa y aportación de nuevas ideas.

Contenidos

Bloque I. Introducción

1. Estructura del Sistema Científico Español
2. Los programas de I+D+i en España y en la Unión Europea: características, líneas de actuación, requisitos, convocatorias, acceso a la información.
3. Recursos bibliográficos para la investigación. La biblioteca de la Uva.

Bloque II. Planificación y desarrollo de Proyectos de investigación

1. Selección de un problema para la investigación. Problemática contextual, búsqueda de información, análisis de los antecedentes
2. El plan de la investigación: hipótesis, objetivos y metodología.
3. Preparación de la propuesta de investigación. Introducción. Pre-planificación.
4. Redacción de la propuesta.
5. Acciones a realizar después de la redacción de la propuesta. El proceso de evaluación.
6. Ejemplos de proyectos de investigación relacionados con calidad, desarrollo e innovación de alimentos.

Bloque III. Redacción de artículos y trabajos científicos

1. Definición de artículos científicos, técnicos y divulgativos. Inicio a la composición.
2. Pasos previos a la escritura de un artículo científico: búsquedas bibliográficas y documentación, hilo argumental y métodos de composición.
3. Componentes de un artículo científico: Introducción, Material y Métodos, Resultados, Discusión y Conclusiones, Elaboración de tablas y figuras.
4. Revisión de artículos científicos: el proceso editorial, revisión de artículos y escritura en colaboración.
5. Escritura de documentos técnicos, memorias de proyectos y artículos de divulgación.
6. Preparación de ponencias y comunicaciones a congresos (orales y en paneles). Publicaciones electrónicas.

Bloque IV. La carrera científica

1. Programas de becas y contratos científicos. La carrera científica.
2. El currículo de investigación. Como organizar un CV.

Bloque V. Nuevas perspectivas en investigación

1. Nuevas perspectivas en investigación en calidad, desarrollo e innovación de alimentos

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

CLASES DE TEORÍA. Presentación en el aula de los contenidos del programa, con especial énfasis en la sistemática de investigación, las herramientas disponibles para ésta y la importancia de las fuentes bibliográficas.

SEMINARIOS y PRÁCTICAS DE AULA. Actividades relativas al seguimiento de las ideas y procedimientos presentados en la clase de teoría. Se propondrán tópicos concretos como caso a investigar, que podrán coincidir con objetivos de interés de cada alumno en la tesis de master o proyectos de tesis doctorales, debatiendo sobre objetivos y metodologías en cada caso.

Criterios y sistemas de evaluación

Se consideran dos grupos de actividades formativas con su porcentaje de participación en la calificación de la asignatura:

- a) Asistencia a las actividades presenciales de la asignatura y participación en las mismas (50% de calificación).
A lo largo de la asignatura se propondrán actividades que permitirán profundizar en los temas presentados en clase y en algunos casos se generarán entregas escritas que serán evaluables
- b) Trabajo de la asignatura con un tópico particular para cada alumno (50% de calificación).

Cada profesor evaluará de esa manera su parte y pondrá una nota que se promediará ponderadamente a los créditos de cada parte y generará la nota final

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Pizarra, ordenador, cañón de proyección
- Plataforma Moodle
- Textos, proyectos de investigación, artículos científicos, posters, proporcionados en clase.
- Apoyo tutorial de los profesores

Calendario y horario

Primer cuatrimestre: segundo período

Lunes de 16 a 21 horas

Para más información consultar el calendario oficial del Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación en Alimentos.

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

El alumno debe dedicar 60 horas de trabajo a esta asignatura, incluyendo la asistencia a clase, el estudio individual y la realización de los trabajos.

Los temas del trabajo se plantearán al inicio de la asignatura de manera que pueda realizarse a lo largo de la misma.

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Profesor responsable de la asignatura: Carlos A. Blanco Fuentes

E-mail: cblanco@iaf.uva.es

Otros profesores de la asignatura:

Dr. Marta Hernández Perez: hernandez.marta@gmail.com

Dr. Olimpio Montero Domínguez, olimpio.montero@dicyl.csic.es

Idioma en que se imparte

Castellano