Universidad Zaragoza

Curso Académico: 2022/23

68750 - Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23
Asignatura: 68750 - Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados
Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria
Titulación: 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Créditos: 6.0
Curso: 1
Periodo de impartición: Primer semestre
Clase de asignatura: Obligatoria
Materia:

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

Esta asignatura forma parte del grupo de materias de carácter obligatorio debido a que, además de proporcionar formación en competencias básicas relacionadas con la comunicación oral y escrita, la exposición y defensa de resultados, la superación de esta disciplina capacitará a los alumnos para el desempeño de actividades de innovación, proporcionándoles los conocimientos necesarios para elaborar, gestionar y evaluar proyectos de I+D+i en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro.

- Objetivo 2: Hambre cero.
- Objetivo 3: Salud y bienestar.
- Objetivo 4: Educación de calidad.
- Objetivo 5: Igualdad de género.
- Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento.
- Objetivo 9: Industria, innovación e infraestructuras.
- Objetivo 12: Producción y consumo responsables.
- Objetivo 13: Acción por el clima.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Por su carácter obligatorio, los resultados del aprendizaje que se logran en esta asignatura pretenden contribuir a un mejor aprovechamiento del resto de asignaturas optativas tanto del Itinerario de Investigación como del de Especialización, ya que en su gran mayoría contemplan la realización, exposición y defensa de trabajos o proyectos de investigación, incluido el Trabajo Fin de Máster.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

No se especifica ninguna recomendación para cursar esta asignatura.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Poseer y comprender conocimientos teóricos y prácticos que constituyan la base para la elaboración, gestión y evaluación de proyectos de I+D+i en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

Aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de un proyecto de I+D+i relacionado con el campo de la Ciencia y

Tecnología de los Alimentos.

Realizar una comunicación oral correcta y eficaz.

Utilizar medios audiovisuales como apoyo a la comunicación oral.

Dominar las aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio para mejorar la capacidad de comunicación.

2.2. Resultados de aprendizaje

Conoce y es capaz de diferenciar los requerimientos establecidos en convocatorias europeas, nacionales, autonómicas y locales de solicitud de proyectos de I+D+i en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos; y es capaz de aplicar los principios en los que se fundamenta la elaboración, gestión y evaluación de proyectos.

Conoce y es capaz de aplicar los principios en los que se fundamentan los convenios de colaboración, convenios de confidencialidad, la protección de datos, la elaboración de patentes y la creación de start up y spin-off.

Es capaz de elaborar una solicitud de proyecto de I+D+i basada en los requerimientos de una convocatoria específica del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Es capaz de exponer o comunicar las ideas y trabajos de forma oral en modo presencial y/o en la Web.

Es capaz de presentar un proyecto de investigación en formato audiovisual.

Es capaz de diseñar y crear presentaciones multimedia como apoyo a la comunicación.

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Permiten contribuir a la formación de profesionales en el ámbito de la innovación, capaces de exponer y comunicar ideas, y ser responsables de la preparación y ejecución de proyectos de I+D+I en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tanto en el ámbito académico como al servicio de centros tecnológicos o la empresa privada.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación.

Evaluación continua

Para los alumnos que asisten a clase se realizará una evaluación continua donde se tendrá en cuenta el trabajo del estudiante tanto en las horas presenciales como en las horas dedicadas al trabajo autónomo no presencial. La valoración de cada actividad viene reflejada en la siguiente tabla.

Sistema de evaluación	**% en la evaluación**
Evaluación de los contenidos teóricos de la parte de la asignatura dedicada a la *elaboración de proyectos* mediante una prueba de evaluación escrita	15
Evaluación del informe sobre la solicitud de un proyecto de I+D+i	15
Participación en clase. Informe de las prácticas de la parte de la asignatura dedicada a la *comunicación oral y exposición*	10
Trabajo final de la parte de la asignatura dedicada a la *comunicación oral y exposición*	30
Exposición del trabajo final de la parte de la asignatura dedicada a la *comunicación oral y exposición*	30

Prueba global

En caso de imposibilidad de asistencia presencial, se realizará un examen final de la asignatura que constará de una evaluación escrita de los contenidos teóricos, la realización de un informe y un trabajo final que deberá exponer oralmente.

Criterios de valoración

Pruebas escritas. Se valorarán los siguientes aspectos:

- Adecuación de las respuestas al contenido expuesto en las sesiones teóricas.
- Claridad en la exposición escrita.
- Capacidad de interrelacionar los diferentes conceptos.

Informes. Se valorarán los siguientes aspectos:

- Presentar correctamente el trabajo escrito, con una adecuada estructura, redacción y bibliografía.
- Capacidad crítica para saber interpretar la bibliografía.
- Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo.

Exposiciones orales:

- Aplicación de los conocimientos teóricos al contexto práctico
- Medios audiovisuales utilizados
- Claridad en la exposición oral del trabajo y defensa.

Sistema de calificaciones:

0-4,9: Suspenso (SS).

5,0-6,9: Aprobado (AP).

7,0-8,9: Notable (NT).

9,0-10: Sobresaliente (SB).

El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

- El proceso de aprendizaje de la asignatura dedicado a la *elaboración de proyectos* se basa en la impartición de (i) clases participativas, que se realizarán con ayuda de medios audiovisuales, presentando los fundamentos de la elaboración, gestión y evaluación de proyectos de I+D+i, y se complementarán con enlaces a páginas web donde se pueda ampliar la información; (ii) seminarios, en los que mediante el trabajo en equipo, se analizarán de forma crítica ejemplos de proyectos de I+D+i y se realizarán simulacros de evaluación de proyectos de I+D+i siguiendo criterios previamente establecidos; (iii) finalmente, una vez finalizado el programa de actividades presenciales, los alumnos elaborarán un informe recogiendo la solicitud de un proyecto de I+D+i de acuerdo a los requerimientos de una convocatoria específica del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Europea, Nacional o Regional).
- El proceso de aprendizaje de la parte de la asignatura dedicada a las *herramientas de comunicación oral y exposición* se basa en una metodología activa *learning by doing* apoyada con herramientas informáticas con evaluación continuada de todas las actividades desarrolladas por el estudiante, tanto las dirigidas como las desarrolladas en las clases presenciales junto con el proyecto individual final de la asignatura.

4.2. Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

PROGRAMA. Contenidos:

- Introducción. Definición de proyecto de investigación, transferencia e innovación. Elementos comunes de un proyecto de I+D+i.Convocatorias de proyectos europeos, nacionales, autonómicos y locales. Elaboración, gestión y evaluación de proyectos. Convenios de colaboración. Convenios de confidencialidad. Protección de datos. Elaboración de patentes. Creación de start-up y spin-off.
- Comunicación oral y exposición pública: preparación, condiciones ambientales, público objetivo, ideas clave, lenguaje verbal y corporal, imagen, captar la atención, gestionar conflictos y debate.
- Estrategias para realizar presentaciones eficaces. Buenas prácticas relativas a: texto, mensaje, animaciones, gráficos, plantillas, color, fuentes, multimedia, organización de la información.
- Herramientas para el diseño, creación y difusión síncrona o asíncrona de presentaciones.
- Utilidades complementarias para presentación de informes y el tratamiento de elementos en Red y multimedia.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad formativa	Nº Horas	% Presencialidad

Clases teóricas	16	100
Seminarios	4	100
Trabajo tutelado: elaboración de informe de solicitud de un proyecto de I+D+I	30	0
Clases prácticas en aula de informática	30	100
Discusión y preparación del proyecto final	5	100
Presentación oral de los trabajos dirigidos	5	100
Elaboración de los trabajos dirigidos y proyecto final	60	0

4.3. Programa

- Introducción. Definición de proyecto de investigación, transferencia e innovación. Elementos comunes de un proyecto de I+D+i. Convocatorias de proyectos europeos, nacionales, autonómicos y locales. Elaboración, gestión y evaluación de proyectos. Convenios de colaboración. Convenios de confidencialidad. Protección de datos. Elaboración de patentes. Creación de start-up y spin-off.
- Comunicación oral y exposición pública: preparación, condiciones ambientales, público objetivo, ideas clave, lenguaje verbal y corporal, imagen, captar la atención, gestionar conflictos y debate.
- Estrategias para realizar presentaciones eficaces. Buenas prácticas relativas a: texto, mensaje, animaciones, gráficos, plantillas, color, fuentes, multimedia, organización de la información.
- Herramientas para el diseño, creación y difusión síncrona o asíncrona de presentaciones.
- Utilidades complementarias para presentación de informes y el tratamiento de elementos en Red y multimedia.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Tanto el calendario de sesiones presenciales como las fechas de presentación de trabajos los elaborará el centro dentro de la organización global de las enseñanzas de las que es responsable.

El calendario del máster y la programación de las sesiones teóricas y prácticas de la asignatura aparecerán a lo largo del mes de septiembre en la web de la Facultad de Veterinaria, en la siguiente dirección: http://veterinaria.unizar.es/

Las fechas e hitos clave de la asignatura se han descrito con detalle, junto con los del resto de asignaturas del Master de Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos en el documento Programación de actividades ubicado en la página web de la Facultad de Veterinaria.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

http://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=68750