

68750 - Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

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 de la asignatura

Esta asignatura forma parte del grupo de materias de carácter obligatorio de modo que, por un lado, proporciona formación en competencias básicas relacionadas con la comunicación oral y escrita, la exposición y defensa de resultados, y por otro, capacita 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: ODS 2 (hambre cero), ODS 3 (salud y bienestar), ODS 4 (educación de calidad), ODS 5 (igualdad de género), ODS 6 (agua limpia y saneamiento), ODS 9 (industria, innovación e infraestructuras), ODS 12 (producción y consumo responsables) y ODS 13 (acción por el clima).

2. Resultados de aprendizaje

1. Conocer y 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.
2. Conocer y 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.
3. 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.
4. Exponer o comunicar las ideas y trabajos de forma oral en modo presencial y/o en la Web.
5. Presentar un proyecto de investigación en formato audiovisual.
6. Diseñar y crear presentaciones multimedia como apoyo a la comunicación

3. Programa de la asignatura

Elaboración de proyectos. Definición de proyecto de investigación, desarrollo, innovación y/o divulgación. Elementos comunes de un proyecto de I+D+i+d. Convocatorias de proyectos europeos, nacionales, autonómicos y locales. Elaboración, gestión y evaluación de proyectos. Convenios de colaboración. Convenios de confidencialidad. Protección de datos.

Licencias de know-how, patentes, empresas 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.

4. Actividades académicas

Clases teóricas: 17 horas. Sesiones teórico-prácticas en las que se explicarán los contenidos de la asignatura.

Seminarios: 8 horas.

Clases prácticas en aula de informática: 35 horas.

Estudio personal: 38 horas para la elaboración de informe de solicitud de un proyecto de I+D+I (trabajo tutelado) y 50 horas para la elaboración de proyecto final.

Pruebas de evaluación continua: se realizarán durante las horas de clase.

Pruebas de evaluación global: 2 horas.

5. Sistema de evaluación

Evaluación continua

Para los estudiantes que asisten a clase se realizará una evaluación continua donde se valorará su trabajo, tanto en las horas presenciales como en las horas de trabajo personal no presencial, y las siguientes pruebas que se realizarán durante el semestre (con el porcentaje en la calificación final):

Prueba 1: Informe de los contenidos teóricos de la parte de la asignatura dedicada a la elaboración de proyectos (7,5%).

Prueba 2: Informe de evaluación de una solicitud de proyecto de I+D+I (7,5%).

Prueba 3: Memoria descriptiva de un proyecto de investigación, desarrollo y/o innovación (25%)

Prueba 4: Realización de las prácticas de la parte de la asignatura dedicada a la presentación y comunicación de resultados (10%).

Prueba 5: Trabajo final de la parte de la asignatura dedicada a la presentación y comunicación de resultados (25%).

Prueba 6: Exposición del trabajo final de la parte de la asignatura dedicada a la presentación y comunicación de resultados (25%).

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:

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

Informes:

- 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.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

2 - Hambre Cero

3 - Salud y Bienestar

12 - Producción y Consumo Responsables