



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

I+D Alimentaria / Food R&D

1.1. Código / Course number

18456

1.2. Materia / Content area

I+D Alimentaria / Food R&D

1.3. Tipo / Course type

Formación optativa / Elective subject

1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (first cycle)

1.5. Curso / Year

4º / 4th

1.6. Semestre / Semester

1º / 1st (Fall semester)

1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Disponer de un nivel de inglés que permita al alumno leer bibliografía de consulta / Students must have a suitable level of English to read references in the language.



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia es muy recomendable / **Attendance is highly advisable**
La asistencia a los seminarios/tutorías/trabajo de campo es obligatoria en un 80% / **Attendance to 80% of the seminars/tutorials/fieldwork is mandatory**

1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

Docente / **Lecturer:** Guillermo Reglero Rada (coordinador)
Departamento de Química Física Aplicada / **Department of Applied Physical Chemistry**
Facultad de Ciencias / **Science Faculty**
Despacho - Módulo / **Office - Module:** 1.- Módulo 8. 505.1.
2.- CIAL. C/ Nicolás Cabrera 9. Campus UAM.
Teléfono / **Phone:** +34 910017928
Correo electrónico/**Email:** guillermo.reglero@uam.es
Página web/**Website:**
Horario de atención al alumnado/**Office hours:** 9-10 horas.

1.11. Objetivos del curso / **Course objectives**

Objetivos del curso / **Course objectives**

El curso tiene como objetivo en primer lugar aprender a situar la I+D+I en el ámbito alimentario desde el punto de vista de su contribución a la generación de valor añadido, potenciación de la competitividad y contribución a la mejora de la salud mediante la alimentación. En segundo lugar, el curso pretende formar en el conocimiento del sistema de I+D+I y en el uso de las herramientas de planificación, gestión, financiación, evaluación, protección de resultados y difusión de la I+D+I alimentaria. Por último, se revisarán las diferentes estrategias de innovación en el ámbito de la nutrición, la alimentación y la salud.

Desde el punto de vista metodológico, en el curso no se pretende transmitir conocimientos sino desarrollar habilidades para la adquisición de dichos conocimientos por parte de los propios estudiantes.

Resultados de aprendizaje / **learning outcomes**

Conocimiento de herramientas de planificación y financiación de proyectos de I+D+I.
Conocimiento de la normativa sobre innovación alimentaria.
Conocimientos sobre protección de resultados y de su divulgación.
Conocimiento de estrategias de innovación alimentaria en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la salud.



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

Competencias / Competences

Competencias conceptuales/**knowledge**

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias procedimentales /**skills**

Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica. Capacidad de aplicar sus conocimientos al desarrollo práctico de su profesión. Capacidad de aprendizaje autónomo. Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas. Creatividad. Capacidad para el liderazgo. Orientación hacia la obtención de resultados.

1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

- Tema 1.- El sector de la alimentación y la nutrición.**
Situación de la Industria Alimentaria y tendencias de futuro. Innovación en procesos y productos. Alimentación y Salud.
- Tema 2.- Investigación, Desarrollo e Innovación.**
Investigación pública e investigación privada. Investigación básica, orientada y aplicada. Desarrollo tecnológico. Innovación.
- Tema 3.- El sistema español de ciencia-tecnología empresa.**
Planes regionales de I+D+I. El Plan Nacional de I+D+I. El Programa Marco de la Unión Europea. La Agencia Estatal de Financiación de la I+D+I. El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial. La Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva.
- Tema 4.- Innovación en alimentación.**
Desarrollo de nuevos procesos. Desarrollo de nuevos productos. Programas de ayudas a la I+D+I. Tipos de proyectos. Tipos de financiación de la I+D. La evaluación.
- Tema 5.- Open innovation.**
Nuevos desarrollos para acceder al mercado.
- Tema 6.- Alimentación, nutrición y salud.**
Alimentos de uso específico para la salud: tipos y características. Reglamentación para la comercialización de nuevos alimentos y alimentos de uso específico para la salud.
- Tema 7.- Regulación de los nuevos desarrollos alimentarios.**



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). European Food Safety Authority (EFSA). Food and Drug Administration (FDA). Reglamentación para la comercialización de nuevos alimentos y alimentos de uso específico para la salud.

Tema 8.- Resultados de la I+D alimentaria.
Publicación, divulgación y difusión de resultados de la I+D. Protección de la propiedad industrial. Patentes.

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

Páginas WEB

<http://www.madrid.org/>
<http://www.idi.mineco.gob.es/>
<http://www.cdti.es/>
<http://cordis.europa.eu/>
<http://www.aesan.msc.es/>
<http://www.efsa.europa.eu/>
<http://www.fda.gov/>
<http://apps.webofknowledge.com/>

Libros

El sistema español de innovación. Fundación Cotec para la Innovación Tecnológica. Madrid. 2004. ISBN: 84-95336-38-3.

Modelos de protocolos para la evaluación de actividades de I+D. Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. 2003. ISBN: 86-668-4118-8.

Panorama del sistema Español de ciencia y tecnología. Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología. 2005. ISBN: 86-689-2722-8.

Guía básica de gestión de proyectos de I+D. Xunta de Galicia. 2001.

Informe Cotec 2012. Fundación Cotec para la Innovación Tecnológica. Madrid. 2012. ISBN: 978-92933-10-5.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

Actividades formativas presenciales

Clases teóricas: Clases expositivas, donde se desarrollarán los contenidos teóricos, así como ejemplos y cuestiones prácticas.



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

Seminarios: Clases de prácticas en aula para la discusión sobre problemas vinculados a los temas teóricos, la resolución de cuestionarios, el desarrollo de debates, mesas redondas, etc.

Tutorías: Para la orientación y seguimiento de los trabajos propuestos, así como la resolución de dudas y dificultades encontradas tanto en cuestiones teóricas como prácticas.

Docencia en red

Se mantendrá activa la página Web de la asignatura como instrumento de comunicación.

Actividades formativas no presenciales

Estudio autónomo del estudiante. Preparación de trabajos y presentaciones orales.

3. Tiempo de trabajo del estudiante / **Student workload**

		Nº de horas
Actividades presenciales	Clases teóricas y seminarios	36
	Tutorías	11
	Actividades de evaluación	7
Total actividades presenciales		54
Actividades no presenciales	Estudio	30
	Preparación de actividades prácticas	54
	Preparación de exámenes	12
Total actividades no presenciales		96
Carga total de horas de trabajo		150



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

Convocatoria ordinaria

Se combinarán dos métodos de evaluación: Examen escrito y realización + presentación de trabajos

- Examen escrito: 55 % de la calificación
- Realización de trabajos: 35% de la calificación
- Presentación de trabajos: 10% de la calificación

Convocatoria extraordinaria

El alumno volverá a ser evaluado a través de un examen escrito que corresponde al 55% de la nota final. En el caso de no haber superado el trabajo realizado, se podrá realizar un nuevo trabajo (35%). Se mantendrá la calificación obtenida en el curso para la presentación del trabajo (10%).

La calificación de “no evaluado” será asignada a los alumnos que hayan participado en menos de un 20% de las actividades evaluables.

5. Cronograma* / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Contact hours	Horas no presenciales Independent study time
Total horas		54	96
Semana 1	Tema 1. Clases teóricas y seminarios	3	5
Semana 2	Tema 1. Seminarios y evaluación	3	6
Semana 3	Tema 2. Clases teóricas y seminarios	3	5
Semana 4	Tema 2. Seminarios y evaluación	3	6
Semana 5	Tema 3. Clases teóricas y seminarios	3	5
Semana 6	Tema 3. Seminarios y evaluación	3	6
Semana 7	Tema 4. Clases teóricas y seminarios	3	5



Asignatura: I+D Alimentaria
Código: 18456
Centro: Facultad de Ciencias
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Optativa
Nº de créditos: 6 ECTS

Semana 8	Tema 4. Seminarios y evaluación	3	6
Semana 9	Tema 5. Clases teóricas y seminarios	3	5
Semana 10	Tema 5. Seminarios y evaluación	3	6
Semana 11	Tema 6. Clases teóricas y seminarios	3	5
Semana 12	Tema 6. Seminarios y evaluación	3	8
Semana 13	Tema 7. Clases teóricas y seminarios	3	8
Semana 14	Tema 7. Seminarios y evaluación	3	8
Semana 15	Tema 8. Clases teóricas y seminarios	3	8
Semana 16	Evaluación (Examen)	1	4
A convenir	Tutorías	8	

(*) El cronograma presentado tiene carácter orientativo.