

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	10285 - Seminarios de Desarrollo e Innovación / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada
Créditos	2
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Catalina Amadora Pomar Oliver c.pomar@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Barbara Reynes Miralles barbara.reynes@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Joan Ribot Riutort joan.ribot@uib.es	12:00	14:00	Miércoles	01/09/2019	31/07/2020	Despatx Q31/ Mateu Orfila i Rotger

Contextualización

PROFESORADO:

Dr. Andreu Palou (Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la UIB, 1987) es el Director del Laboratorio general de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología y del grupo de investigación sobre Nutrigenómica en la UIB, con 27 investigadores. Su tema de investigación principal es en el campo de la Nutrición Molecular: el sistema de regulación del peso corporal (la Obesidad), las relaciones entre la dieta y la (epi)genética (Nutrigenómica y Nutrición personalizada), mecanismos dieta/enfermedad en relación con la Seguridad y Eficacia alimentaria o Funcional, y la identificación de propiedades saludables en los alimentos y de nuevos biomarcadores para la substanciación de declaraciones europeas de salud (Health Claims) en los alimentos. Es además miembro fundador y director del comité científico de **Alimentomica**, primera Empresa de Base Tecnológica en la Universidad de las Islas Baleares.

Dr. Teresa Priego (Doctor en Biología, 2004) es investigadora del Laboratorio de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología (Nutrigenómica) de la UIB. El tema principal de su investigación se enmarca en el campo de la nutrición molecular y, en particular, en el estudio de la obesidad, los mecanismos de regulación del peso corporal, y los efectos de determinados nutrientes sobre estos procesos. Ha participado o está participando en más de 25 proyectos/contratos de investigación. Es coautora de 50 publicaciones científicas recogidas en Science Citation Index en diversas revistas de prestigio internacional. Actualmente es miembro de una red de excelencia europea sobre Nutrigenómica (NuGO) y del CIBERobn del Instituto Salud Carlos III. Es también miembro fundador de **Alimentomica**, primera Empresa de Base Tecnológica en la Universidad de las Islas Baleares.

Guía docente

ASIGNATURA:

En esta asignatura los alumnos tendrán la oportunidad de asistir a seminarios relacionados con la aplicación de la investigación en nutrigenómica a las empresas del mundo de la alimentación. Se pretende que, además de adquirir conocimientos, el alumno se acostumbre a participar en discusiones científicas, aprenda a hacerse preguntas, a valorar si los métodos experimentales usados en las investigaciones son los más adecuados, y que exprese su opinión sobre investigaciones científicas, todo ello relacionado con la investigación aplicada en el entorno de la Nutrigenómica y la Alimentación Funcional y con el funcionamiento de los departamentos de I+D+i de las empresas del sector. La formación adquirida a través de estos seminarios ayudará al alumno a abordar otras asignaturas del postgrado, en particular 'Prácticas en empresas del sector'.

Resultados del aprendizaje:

- * Discutir estrategias de aplicación de la investigación en Nutrigenómica en las empresas del mundo de la alimentación.
- * Resumir las bases del funcionamiento de los departamentos de I+D+i de las empresas del sector de la alimentación.
- * Elaborar de forma básica un proyecto de empresa en el entorno de la Nutrigenómica y la Alimentación Funcional.
- * Trabajar de forma efectiva como integrante en un trabajo de grupo.

Requisitos

La asignatura no cuenta con ningún requerimiento específico.

Competencias

Específicas

- * Conocer el funcionamiento de las empresas del sector y de sus departamentos de I+D+I
- * Conocer los últimos avances dentro del campo de la Nutrigenómica, la Nutrición Personalizada y la Nutrición Molecular y adquirir las habilidades necesarias para mantenerse en actualización constante
- * Habilidad para desenvolverse con soltura en un entorno profesional relacionado con la Nutrigenómica, la Nutrición Personalizada, la Nutrición Molecular y la Alimentación Funcional

Genéricas

- * Conocer en profundidad el ámbito de la Investigación Científica y su repercusión en la sociedad
- * Saber incorporar los avances científicos al propio campo profesional
- * 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
- * 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

Guía docente

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Se llevarán a cabo seminarios impartidos por especialistas en el campo de la investigación aplicada al sector de la alimentación. Los alumnos tendrán la posibilidad de participar de manera activa en los seminarios, en los que se les expondrán temas de actualidad en el ámbito de la asignatura.

Así mismo, se realizarán unas clases introductorias sobre la elaboración básica de un plan de empresa.

Contenidos temáticos

Introducción a la asignatura. Introducción a la asignatura

- * Introducción a la asignatura
- * La empresa en el campo de la Nutrigenómica
- * Nociones básicas en la elaboración de un plan de empresa

Seminarios de empresa. Seminarios de empresa

Se llevarán a cabo seminarios impartidos por especialistas en el campo de la investigación aplicada al sector de la alimentación.

Metodología docente

A continuación se detalla la metodología de trabajo que se seguirá en la asignatura que incluye:

- * Método expositivo (lección magistral)
- * Aprendizaje orientado a proyectos
- * Tutorías individuales y de grupo
- * Realización de debates/foros

Volumen

A continuación se detalla la distribución de la volumen de trabajo en la asignatura.

Actividades de trabajo presencial (0,52 créditos, 13 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Introducción a la asignatura	Grupo grande (G)	Explicación del funcionamiento de la asignatura, calendario y metodología de evaluación, además se orientará al alumno en la elaboración de un plan de empresa.	1
Seminarios y talleres	Presentación oral de un proyecto empresarial	Grupo mediano 2 (X)	Los alumnos presentarán y defenderán oralmente su plan de negocios usando una presentación <i>power point</i> así como cualquier otro recurso que consideren oportuno.	4

Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
	relacionado con la industria alimentaria			
Tutorías ECTS	Tutorías para el control y seguimiento del trabajo escrito	Grupo pequeño (P)	Se realizarán tutorías para asesorar a los alumnos a la hora de elaborar el trabajo escrito relacionado con la nutrición y el sector empresarial.	1
Otros	Seminarios profesionales	Grupo grande (G)	Profesionales de diferentes empresas del sector de la alimentación realizarán seminarios con debate posterior en el que se espera la participación activa de los alumnos.	7

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (1,48 créditos, 37 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Lectura de bibliografía recomendada	A los estudiantes se le recomendará lectura para ampliar su formación en los temas de interés de la asignatura.	2
Estudio y trabajo autónomo individual	Informe sobre empresas del sector	Los alumnos deberán entregar un informe sobre las distintas empresas que han participado en los seminarios.	5
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Preparación de un proyecto empresarial relacionado con la industria alimentaria	Los alumnos tendrán que preparar un trabajo sobre nutrición y la industria alimentaria en grupos de como máximo 3 personas. Deberán desarrollar un proyecto empresarial en el campo de la Nutrigenómica y la Nutrición Personalizada y hacer un plan de negocios que presentarán en clase.	30

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Los sistemas de evaluación incluyen:

- * Trabajos o proyectos (presentación escrita y oral)
- * Pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas (resolución de problemas o casos)
- * Técnicas de observación (registros de participación, listas de control, etc.)

Guía docente

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento Académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostrablemente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Presentación oral de un proyecto empresarial relacionado con la industria alimentaria

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Pruebas orales (recuperable)
Descripción	Los alumnos presentarán y defenderán oralmente su plan de negocios usando una presentación power point así como cualquier otro recurso que consideren oportuno.
Criterios de evaluación	Se valorará la claridad expositiva y el interés y viabilidad del trabajo presentado.

Porcentaje de la calificación final: 25% para el itinerario A con calificación mínima 5
Porcentaje de la calificación final: 25% para el itinerario B con calificación mínima 5

Seminarios profesionales

Modalidad	Otros
Técnica	Escalas de actitudes (no recuperable)
Descripción	Profesionales de diferentes empresas del sector de la alimentación realizarán seminarios con debate posterior en el que se espera la participación activa de los alumnos.
Criterios de evaluación	Técnicas de observación (registros de participación, listas de control, etc.)

Porcentaje de la calificación final: 25% para el itinerario A
Porcentaje de la calificación final: 0% para el itinerario B

Informe sobre empresas del sector

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
Descripción	Los alumnos deberán entregar un informe sobre las distintas empresas que han participado en los seminarios.
Criterios de evaluación	Calidad del informe, capacidad de síntesis y corrección del contenido.

Porcentaje de la calificación final: 0% para el itinerario A
Porcentaje de la calificación final: 25% para el itinerario B

Preparación de un proyecto empresarial relacionado con la industria alimentaria

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo
Técnica	Trabajos y proyectos (recuperable)
Descripción	Los alumnos tendrán que preparar un trabajo sobre nutrición y la industria alimentaria en grupos de como máximo 3 personas. Deberán desarrollar un proyecto empresarial en el campo de la Nutrigenómica y la Nutrición Personalizada y hacer un plan de negocios que presentarán en clase.
Criterios de evaluación	Se valorará la estructura y organización del proyecto empresarial presentado, su novedad, aplicabilidad,



Guía docente

viabilidad y expectativas de éxito. También se valorará la adecuación del proyecto a la temática del Máster.

Porcentaje de la calificación final: 50% para el itinerario A

Porcentaje de la calificación final: 50% para el itinerario B

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Debido a las peculiaridades de la asignatura y a la forma en que está plantada no existe ningún libro de texto que pueda servir de manual para el seguimiento de la misma. Se detallan a continuación las características de la bibliografía a utilizar.

Bibliografía básica

Toda aquella bibliografía relevante, principalmente artículos publicados en revistas internacionales de impacto y bases de datos científicas on-line, relacionada con la investigación aplicada en el entorno de la nutrigenómica y la alimentación funcional, así como con el tema concreto sobre el que decida trabajar los alumnos para desarrollar su proyecto empresarial. Dada la actualidad del tema, se proporcionará al alumno un listado revisado y actualizado de las principales revisiones de los asuntos que traten durante el transcurso de la asignatura.

Otros recursos

PubMed (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez>)

