

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Gestión de Proyectos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD :		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE LA	Obligatoria
ECTS:		6	
CURSO:		Cuarto	
SEMESTRE:		Primero	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Dra. María del Mar Pacheco Herrero	
DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:		CORREO mar.pacheco@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Introducción a la Investigación. 1.1. Nutrición basada en la evidencia. 1.2. El Método científico.

- Tema 2. Fase preliminar de una investigación. Marco teórico y conceptual. Hipótesis y objetivos de la investigación.
 - 2.1. Búsqueda de ideas. Plagio. Información general sobre antecedentes.
 - 2.2. Bases de datos
 - 2.3. Revistas científicas. *Indexing. Impact factor.*
 - 2.4. Búsqueda eficiente de información. Palabras clave y filtros adecuados. Lectura crítica.
 - 2.5. Selección del problema científico a investigar. Objetivo e Hipótesis
 - 2.6. Justificación de la investigación.
- Tema 3. Diseño experimental de una investigación.
 - 3.1. Modelos experimentales en investigación
 - 3.2. La estadística como herramienta en el diseño de estudios. Cálculo del tamaño de muestra
 - 3.3. Planificación temporal del estudio. Cronograma
- Tema 4. Gestión económica.
- Tema 5. Comités éticos y consentimiento informado.
- Tema 6. La divulgación de resultados.
 - 6.1. La comunicación escrita: La publicación científica.
 - 6.2. La comunicación oral.

Programa práctico:

- Búsqueda de información en bases de datos.
- Análisis de revistas científicas online.
- Planificación temporal del estudio. Diagrama de Gantt.
- Bibliografía. Gestores bibliográficos. Estilos APA y Vancouver.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.

- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE29 - Identificar y definir los aspectos básicos y la metodología, organización y gestión de un proyecto en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Utilizar los recursos informáticos para la búsqueda de información y el diseño de proyectos en ciencia y tecnología de los alimentos.
- Estructurar un proyecto y aplicar las herramientas para su gestión, así como evaluarlo económicamente.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.
- Aprendizaje Orientado a Proyectos.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	22
	Clases de prácticas	8
	Seminarios y talleres	10
	Clases de problemas / Casos prácticos	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	2
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	26
	Elaboración de trabajos	12
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	20
	Trabajo en campus virtual	10
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	(1) Elaboración de trabajos	15%
	(2) Entrega de ejercicios	15%
	Prueba parcial	20%
Evaluación final	Prueba teórico-práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- De la Torre, A.M. Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana; Glosa: 2002.
- Miján de la Torre A, de Mateo Silleras B. Investigación en nutrición: de la clínica a la mejor evidencia científica. Nutr Hosp. 2011; 26:249-50.
- Attard N. WASP (Write a Scientific Paper): Writing an academic research proposal. Early Hum Dev. 2018 Aug; 123:39-41. PubMed PMID: 29691091. Epub 2018/04/25. eng.
- Sudheesh K, Duggappa DR, Nethra SS. How to write a research proposal? Indian J Anaesth. 2016 Sep;60(9):631-4. PubMed PMID: 27729688. Pubmed Central PMCID: PMC5037942. Epub 2016/10/13. eng.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Drury A, Pape E, Dowling M, Miguel S, Fernández-Ortega P, Papadopoulou C, Kotronoulas G. How to Write a Comprehensive and Informative Research Abstract. *Semin Oncol Nurs.* 2023 April 1; 39(2): 1-5. doi: 10.1016/j.soncn.2023.151395.
- Cuschieri S. The STROBE guidelines. *Saudi journal of anaesthesia.* 2019 Apr;13(Suppl 1): S31-S4. PubMed PMID: 30930717. Pubmed Central PMCID: PMC6398292. Epub 2019/04/02. eng.
- Hyatt JK, Bienenstock EJ, Tilan JU. A student guide to proofreading and writing in science. *Advances in physiology education.* 2017 Sep 1;41(3):324-31. PubMed PMID: 28679566. Epub 2017/07/07. eng.
- Navarrete-Muñoz EM, Tardón A, Romaguera D, Martínez-González M, Vioque J. [Food industry funding and epidemiologic research in public health nutrition]. *Gac Sanit.* 2018 Mar-Apr;32(2):168-71. PubMed PMID: 28595992. Epub 2017/06/10. La financiación de la industria alimentaria y la investigación epidemiológica sobre nutrición y salud. spa.
- Ferenc J, Červenák F, Birčák E, Juríková K, Goffová I, Gorilák P, et al. Intentionally flawed manuscripts as means for teaching students to critically evaluate scientific papers. *Biochem Mol Biol Educ.* 2018 Jan;46(1):22-30. PubMed PMID: 28858410. Epub 2017/09/01. eng.
- Hites RA. How to give a scientific talk, present a poster, and write a research paper or proposal. *Environ Sci Technol.* 2014 Sep 2;48(17):9960-4. PubMed PMID: 25137298. Epub 2014/08/20. eng.
- Evidencia científica y Salud (Capítulos 1, 2 y 3), Metodología de investigación científica (Capítulos 2, 3 y 6), Planificación y gestión de proyectos (Capítulos 4 y 6). Material didáctico propio de la Institución. FUNIBER. Santander.

WEBS DE REFERENCIA:

- US National Library of Medicine National Institutes of Health. [Internet] Pubmed. Bethesda MD; 2018. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
- <https://scielo.org/>
- <http://www.sennutricion.org/es/enlaces/revistas-de-divulgacin>
- <http://www.comitedebioetica.es/>
- <https://www.cochranelibrary.com/>



Universidad
Europea
del Atlántico