Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Gestión de Proyectos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dr. Iñaki Elío Pascual
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	inaki.elio@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, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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	Elaboración de trabajos	15%
	Entrega de ejercicios/porfolios	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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

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/