

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	41028
Nom	Tècniques d'investigació
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	15.0
Curs acadèmic	2023 - 2024

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - M.U. en Qualitat i Seguretat Alimentària 09-V.1	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - M.U. en Qualitat i Seguretat Alimentària 09-V.1	4 - Tècniques de investigació	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
ROIG MONTOYA, PATRICIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
RUIZ LEAL, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'objectiu de la matèria Tècniques de Recerca és permetre als/les estudiants que cursin l'orientació investigadora, obtenir les habilitats i destreses necessàries per a la realització d'un treball de recerca.

L' assignatura Tècniques de Recerca prepararà per valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d' informació relacionades amb la Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària i Tecnologia i Biotecnologia dels aliments.

S' aportarà la formació bàsica per a l' activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d' acord amb el mètode científic, comprenent la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària, nutricional i tecnològica.



S'aprendran les tècniques de recerca adequades per al desenvolupament d'un treball de recerca en els àmbits de la Nutrició i Bromatologia, Tecnologia i Biotecnologia dels aliments i Seguretat Alimentària.

Les activitats en el laboratori de recerca comprendran 375 hores de treball, la qual cosa equival a tres mesos de treball experimental. Excepcionalment el treball podrà ser de recerca bibliogràfica amb una dedicació equivalent

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

No procedeix

COMPETÈNCIES

2021 - M.U. en Qualitat i Seguretat Alimentària 09-V.1

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d'acord amb el mètode científic, comprnent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.
- Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.



- Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.
- Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Coneixement del debat metodològic en la disciplina i especialitat en què vol desenvolupar l'estudiant la seva activitat investigadora, així com de les fonts més rellevants. En una paraula, es podria resumir com conèixer l'estat actual de la qüestió respecte als problemes o temes que vol estudiar, perquè les seves projectades aportacions suposin un avenç respecte a aquesta situació actual, però construïda sobre la base del ja consolidat.

Coneixements en les Tècniques de Recerca emprades en els àmbits de Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària i Tecnologia i Biotecnologia dels aliments.

Adquisició de les habilitats i competències necessàries per al treball en equips de recerca d'empreses, centres públics o privats.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Tècniques d'Investigació

El mètode científic, observació, hipòtesi i teoria. La informació científica en Nutrició, Ciència i Tecnologia dels Aliments o Seguretat Alimentària. Biblioteques i centres de documentació. Catàlegs. Bases de dades. Acumulació i recuperació de la informació. La referència bibliogràfica. Indicadors bibliogràfics. L'assignatura Tècniques de Recerca forma l'estudiant en àmbits bàsics o aplicats que poden estar relacionats amb:

- La Nutrició i Bromatologia: components bioactius d'aliments, biodisponibilitat i funcionalitat.
- La Seguretat Alimentària per garantir la innocuïtat alimentària amb el control de contaminants.
- La Tecnologia i Biotecnologia dels Aliments sobre la transformació i conservació dels aliments, biotecnologia de microorganismes d'interès alimentari, nous aliments, etc.

S'exposa un resum de les línies de recerca, a elegir per l'estudiant, en les quals es desenvoluparan les Tècniques de Recerca adequades en cada cas:

- Avaluació antropomètrica i nutricional de grups de població.
- Biodisponibilitat in vitro i in vivo dels components dels aliments.
- Identificació, quantificació i estabilitat de compostos bioactius i ingredients dels aliments.
- Informes tècnics i assessorament sobre qualitat nutricional i funcional dels aliments.
- Determinació del perfil nutricional i de característiques especials dels aliments i innovació d'aliments amb reducció de greix, sal i sucres.
- Estudi i valoració d'ingestes i menús en col·lectivitats.



- Estudi de la vida útil en aliments envasats.
- Avaluació de l' aplicació de les tecnologies tèrmiques i no tèrmiques, conegudes com a noves tecnologies en el processament dels aliments.
- Tractaments post collita.
- Detecció de microorganismes patògens en aliments.
- Desenvolupament de mètodes in vitro i in vivo per a l' estudi de contaminants en aliments.
- Avaluació de riscos d exposició a contaminants.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Treball final de grau/màster		100
TOTAL	0,00	

METODOLOGIA DOCENT

El/la tutor/a acadèmic/a de forma individualitzada desenvolupa un pla de treball que prepara l'estudiant en la revisió de l'estat actual del tema de treball triat, així com planifica el desenvolupament de la recerca, perquè en el temps adequat de lloc a que l' estudiant aprengui i apliqui les tècniques de recerca necessàries en l' àmbit seleccionat ja sigui Nutrició i Bromatologia, Seguretat Alimentària o Tecnologia i Biotecnologia dels aliments.

Com a resum les tècniques són variades i serviran per desenvolupar mètodes analític- instrumentals, toxicològics, immunoquímics, tecnològics, microbiològics, entre d' altres, per ser aplicats en les diferents temàtiques de les ciències dels aliments.

L' estudiant realitzarà les activitats de recerca assignades.

Es realitzarà un seguiment i tutorització

L' estudiant elaborarà i presentarà una memòria seguint les directrius indicada al web del màster

AVALUACIÓ

Les tècniques de recerca estan supervisades per un tutor acadèmic. Com a tutors acadèmics actuen professors universitaris designats per la CCA del màster en funció de les activitats a desenvolupar en les tècniques de recerca. Els tutors acadèmics són els responsables d' explicar als estudiants els criteris d' avaluació.

Les tècniques de recerca s' avaluaran en base a les competències pròpies, relacionades amb l' àmbit de la qualitat i seguretat alimentària.

La qualificació final de l' estudiant procedirà dels professors encarregats considerant els aspectes següents:



a) Avaluació pel/la tutor/a de les tècniques de recerca sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge omplint un qüestionari. I amb un valor del 60% sobre el total de l'assignatura.

Avaluació pel/la tutor/a acadèmic/a que tindrà en compte la memòria que presenta l'estudiant. I amb un valor del 40% sobre el total de l'assignatura

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Las obtenidas al realizar las búsquedas bibliográficas de artículos de revisión y experimentales de la temática seleccionada en las bases de datos.