FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	44199
Nombre	Técnicas de investigación
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	15.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	4 - Técnicas de investigación	Optativa

Coordinación

Nombre	Departamento
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El objetivo del módulo Técnicas de Investigación es permitir a los/as estudiantes que cursen la orientación investigadora, obtener las habilidades y destrezas necesarias para la realización de un trabajo de investigación.

El módulo de Técnicas de Investigación preparará para valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición clínica, nutrición deportiva y alimentación y sociedad.

Se aportará la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en aspectos nutricionales y de estilo de vida.

Las actividades de investigación comprenden 375 horas equivalentes a tres meses de trabajo experimental. El trabajo también podrá ser de investigación bibliográfica con una dedicación equivalente.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

COMPETENCIAS

2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria

- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las 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.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- 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.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extractar los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

- Capacidad para el manejo de, artículos, documentos científicos y fuentes jurídicas (legales, jurisprudenciales y doctrinales) y éticas entorno a la nutrición, alimentación y el ejercicio profesional.
- Capacidad para formular preguntas (objetivos e hipótesis) de investigación en alimentación y nutrición humana.
- Diseñar estrategias metodológicas para responder a preguntas de investigación.
- Llevar a término la secuencia global (diseño, ejecución y análisis) para el estudio cuantitativo y estadístico de resultados de investigación.

- Desarrollar y redactar resultados y/o publicar trabajos científicos en Nutrición.
- Conocer y aplicar los conocimientos y competencias adquiridas en el ámbito profesional en nutrición y alimentación.
- Adquirir el conocimiento que permita actuar en respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimiento del debate metodológico en la disciplina y especialidad en que quiere desarrollar el estudiante su actividad investigadora, así como de las fuentes más relevantes. Es decir, conocer el estado actual del objetivo del tema respecto a los problemas o hipótesis que se quiere estudiar, para que sus resultados contribuyan avanzar en el conocimiento científico respecto a la situación actual.

Conocimientos en las Técnicas de Investigación empleadas en los módulos de Nutrición Clínica, Nutrición Deportiva y Alimentación y Sociedad.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

4. Técnicas de investigación

· Metodología de investigación (hipótesis, búsqueda de fuentes, exposición de argumentos y formulación de hipótesis).
· La información científica en nutrición personalizada y comunitaria. Fuentes de información.
· Bibliotecas y Centros de documentación. Catálogos.
· Bases de datos. Acumulación y recuperación de la información.
· La referencia bibliográfica.
· Indicadores bibliométricos.
· Desarrollo de un proyecto de investigación y aspectos formales de los trabajos científicos relacionados con la nutrición personalizada y comunitaria.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas en laboratorio	65,00	100
Tutorías regladas	5,00	100
Otras actividades	5,00	100
TOTAL	**75,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

Desarrollo y valoración de proyectos

EVALUACIÓN

Las técnicas de investigación se evaluarán por un Comité Gestor del Máster que estará compuesto por tres miembros, uno de cada una de las tres áreas de conocimiento implicadas, Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Toxicología.

La calificación de las técnicas de investigación será el resultado de:

1) Examen

2) Trabajo individual

3) Asistencia y participación

4) Elaboración de la memoria

5) Exposición y defensa oral

REFERENCIAS

Básicas

- Las derivadas de las búsquedas bibliográficas de artículos científicos de revisión y experimentales de la temática seleccionada en las bases de datos, relativas a las actividades del trabajo.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos programados en la guía docente.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Mantenimiento de la planificación docente.

3. Metodología docente

Se mantendrá la metodología docente.

4. Evaluación

Se mantiene la modalidad de evaluación de esta sección que se podrá realizar mediante el uso de herramientas de docencia no presencial y que deberá de estar integrada en el Aula Virtual.

5. Bibliografía

Se mantienen las lecturas recomendadas al estar disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos).