

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 41028**Nombre:** Técnicas de investigación**Ciclo:** Máster Universitario Oficial**Créditos ECTS:** 15**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Anual

**MATERIAS**

Titulación	Materia	Carácter
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Técnicas de investigación	OPTATIVA

**COORDINACIÓN**

RUIZ LEAL MARIA JOSE

ROIG MONTOYA PATRICIA

**RESUMEN**

El objetivo de la materia 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.

La asignatura Técnicas de Investigación preparará para valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la calidad, seguridad y tecnología de los alimentos.

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 materia sanitaria, nutricional y tecnológica.

Se aprenderán las técnicas de investigación adecuadas, que serán la base para el desarrollo de un trabajo de investigación en el ámbito de la calidad, seguridad y tecnología de los alimentos.



Las actividades en el centro o laboratorio de investigación comprenderán 375 horas de trabajo, lo que equivale a tres meses de trabajo experimental.

Se realizarán las técnicas de investigación cuando el estudiante siga el itinerario investigador. Ello supone realizar esta asignatura y el TFM en el mismo centro o laboratorio de investigación.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

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

### OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No procede

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir 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 materia sanitaria y nutricional.

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.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.

Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.

Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.

Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

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 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.

Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.



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.

Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Técnicas de Investigación

- Desarrollo de un trabajo científico en el ámbito de la nutrición, calidad, seguridad y tecnología alimentaria.
- En la página web del máster se recogen las líneas de investigación y sus responsables, que permite la elección del estudiante para su realización.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Trabajo fin de estudios	150,00
<b>Total horas</b>	<b>150,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>0,00</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

El/la tutor/a académico/a de forma individualizada, junto con el estudiante, desarrolla un plan de trabajo que prepara al mismo en la revisión del estado actual del tema de trabajo elegido. Así como planifica el desarrollo de la investigación, para que en el tiempo adecuado de lugar a que el estudiante aprenda y aplique las técnicas de investigación necesarias en el ámbito seleccionado, ya sea calidad, seguridad y/o tecnología de los alimentos.



El estudiante realizará las actividades de investigación asignadas.

Se realizará un seguimiento y tutorización

El estudiante elaborará y presentará una memoria siguiendo las directrices indicada en la web del máster.

## **EVALUACIÓN**

Las técnicas de investigación están supervisadas por un tutor académico. Como tutores académicos actúan profesores universitarios designados por la CCA del máster en función de las actividades a desarrollar en las técnicas de investigación. Los tutores académicos son los responsables de explicar a los estudiantes los criterios de evaluación.

Las técnicas de investigación se evaluarán en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

La calificación final del estudiante procederá de los profesores encargados considerando los siguientes aspectos:

- a) Si el/la tutor/ra de las técnicas de investigación es profesorado universitario (de la UV), evaluará teniendo en cuenta la actitud, aprovechamiento, proceso de aprendizaje y la memoria presentada por el estudiante.
- b) Si el/la tutor/a de las técnicas de investigación no es un profesorado de la UV, la comisión académica, asignará un tutor/a académico/a. La evaluación será 60% de la nota correspondiente al tutor externo y el 40% al tutor académico.

## **BIBLIOGRAFÍA**

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