

## Licenciatura en Agroalimentos

### PLANIFICACIÓN DOCENTE

**Departamento:** Departamento de Agroalimentos

**Espacio Curricular:** Optativa I - Opción Vinculación y Transferencia Tecnológica en Agroalimentos

**Ubicación en el Plan de Estudios:**

**Ciclo:**Ciclo de Formación Superior

**Año y cuatrimestre:** Cuarto Año , Primer Cuatrimestre

**Características del Espacio Curricular:**

**Carácter:** Asignatura

**Condición:** Optativa

**Carga Horaria Total:** 45,00

**Carga Horaria Teórica:**

**Carga Horaria Práctica:**

**Carga Horaria Teórico-Práctica :** 45,00

**Carga Horaria Semanal:** 4,00

**Créditos:** 4

**Espacios Curriculares Correlativos:**

**Para cursar:**

Tener Regular/es: Métodos de Análisis de los Alimentos II

Tener Acreditado/s: Estadística y Biometría, Práctica Alimentaria II

**Para acreditar:**

Tener Regular/es:

Tener Acreditado/s: Estadística y Biometría, Práctica Alimentaria II, Métodos de Análisis de los Alimentos II

**Equipo docente****Coordinador/a:** Dr. Esp. Ing. Quím. RAYA TONETTI Gabriel**Subcoordinador/a:****Docentes**

| <b>Nombre y Apellido</b> | <b>Título</b>       | <b>Cargo Docente</b> | <b>Dedicación</b> | <b>Actividad Docente</b>  |
|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|---|
| Gabriel, RAYA TONETTI    | Dr. Esp. Ing. Quím. | Profesor Adjunto     | Exclusiva (DE)    | Desarrollo de clases teóricas.<br>Desarrollo de clases teórico-prácticas.<br>Desarrollo de clases prácticas.<br>Participación en la planificación de la asignatura.<br>Participación en evaluaciones.<br>Participación en reuniones semanales |
| Germán, MORENO           | Mgter. Esp. Lic.    | Profesor Ayudante A  | Simple (DS)       | Desarrollo de clases teórico-prácticas.<br>Desarrollo de clases prácticas.<br>Participación en la planificación de la asignatura.<br>Participación en evaluaciones.<br>Participación en reuniones semanales                                   |

**Página Web:**

<https://agro.unc.edu.ar/>

**Fundamentación del Espacio Curricular:**

La asignatura Vinculación y Transferencia Tecnológica en Agroalimentos forma parte del ciclo superior de la Carrera Licenciatura en Agroalimentos, como asignatura optativa. Se dicta en el primer cuatrimestre académico del cuarto año y articula principalmente con las asignaturas: Método de Análisis de los Alimentos II (segundo cuatrimestre del segundo año), Estadística y Biometría (primer cuatrimestre del segundo año), Práctica Alimentaria II (primer cuatrimestre del segundo año).

El estudiante que llega a esta asignatura cuenta con conocimientos y herramientas adquiridas en Método de Análisis de los Alimentos II, Estadística y Biometría, y Práctica Alimentaria II. Por otro lado, se complementan con herramientas y habilidades adquiridas en Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Práctica Alimentaria I y II, Métodos de Análisis de los Alimentos I y II, Fundamentos de los Agroalimentos I y II, Operaciones Básicas, Metodología de la Investigación, Tecnología Agroalimentaria I y II, Microbiología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Legislación, Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyecto, Análisis Sensorial de los Alimentos, Biotecnología de Alimentos, Higiene y Seguridad Industrial, y Nutrición y Toxicología.

En su conjunto, el alumno cuenta con los conocimientos necesarios para poder comprender y analizar las necesidades que se presentan a la hora de vincularse con los distintos actores de la cadena de valor de los Agroalimentos, como lo son el sector productivo, académico, científico y gubernamental, que permiten comprender la lógica y utilidad de los sistemas de gestión y legislaciones provinciales, nacionales e internacionales sobre los alimentos, y fundamentalmente, las necesidades del consumidor y de la industria.

Esta materia busca dar respuesta al desafío de avanzar hacia un modelo de desarrollo sustentado en la innovación, el conocimiento y el aprendizaje por interacción, mediante mecanismos que promuevan la vinculación entre quienes producen el conocimiento - Sistema Científico Tecnológico (SCT) -, quienes legislan y promueven la asociatividad público-privada a través de políticas públicas – Sector Público (SP) - y quienes se benefician con su utilización - Sector Empresario (SE) -, constituyendo uno de los mejores pactos para vincular los procesos y dinámicas de aprendizaje con el desarrollo económico y social.

**Articulación con otros Espacios Curriculares:**

Se propone realizar charlas e intercambios con otros espacios curriculares, tales como Envasado y Control de Calidad, Análisis Sensorial de los Alimentos, Tecnología Agroalimentaria II, entre otros, que le permita al estudiante relacionar conceptos y tecnologías y adquirir herramientas que le permitan vincular, articular y consolidar conocimientos de distintos espacios curriculares en el ejercicio de la profesión.

**Objetivo/s General/es**

Desarrollar conocimientos y capacidades que permitan a los estudiantes de la Licenciatura en Agroalimentos: i) Aplicar una gestión eficaz de vinculación tecnológica; ii) Contribuir con los procesos de Vinculación Tecnológica que llevan a cabo los actores del Sistema; iii) Comprender el papel de la cooperación y vinculación tecnológica entre agentes, factibilizando la transferencia tecnológica en Agroalimentos.

**Objetivos Específicos**

- Brindar herramientas y desarrollar habilidades para una gestión eficaz de la ciencia y la tecnología, en el marco de una visión estratégica de la innovación, y propendiendo a la estructuración del Sistema Nacional de Innovación.
- Integrar conocimientos, metodología y técnicas adecuadas para intervenir en la planificación y gestión de la tecnología, y resolver problemas asociados al desarrollo y explotación de las capacidades tecnológicas de empresas y organizaciones, y al desarrollo de la cooperación empresa-universidad en el marco de la innovación.
- Aplicar una gestión eficaz de la innovación, a través de la vinculación tecnológica, como herramienta para la modernización, el desarrollo tecnológico y la innovación en las empresas, y para la creación de nuevas empresas, en el marco de una visión sistémica de la innovación, y propendiendo a la estructuración del Sistema Nacional de Innovación.
- Contribuir con los procesos de Vinculación Tecnológica que llevan a cabo los actores del Sistema, para la construcción de redes y vinculación institucional entre actores estratégicos de los Sistemas de Innovación Provincial, Nacional e Internacional.

- Comprender el papel de la cooperación y vinculación tecnológica entre agentes, en términos generales y con foco en la cadena de los agroalimentos.

### **Contenidos Mínimos**

Los espacios curriculares denominados Optativos comprenden contenidos de aplicación práctica de actividades dentro del campo profesional sobre áreas temática vinculadas a los agroalimentos. Estos espacios curriculares optativos tienen que estar comprendidos dentro del área de aplicación del conocimiento profesional del Licenciado en Agroalimentos.

### **Programa Analítico**

- Unidad 1. La Vinculación y Transferencia Tecnológica
  - Concepto y generalidades de la Vinculación Tecnológica. Transferencia Tecnológica.
  - El gestor y vinculador tecnológico. Funciones. Perfil. Áreas del conocimiento.
  - Herramientas que debe manejar el Gestor Tecnológico.
  - Organizaciones y ámbitos de trabajo del Gestor Tecnológico.
  - Contexto interno de las organizaciones y la vinculación tecnológica.
  - Contexto externo de las organizaciones y la vinculación tecnológica.
- Unidad 2. Innovación y Vinculación Tecnológica
  - Concepto y generalidades
  - Modelos paradigmáticos: el triángulo de Sábato, la Quíntuple Hélice, etc.
  - Gobierno e Innovación
  - Sistema Científico Tecnológico e Innovación
  - Empresas e Innovación
  - Oportunidades de innovación basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible
  - Tipos de innovaciones. Abierta. Cerrada. Incremental. Disruptiva. Ventajas y desventajas
  - Claves de éxito
- Unidad 3. Contexto Externo a la Compañía.
  - Innovaciones tecnológicas en el complejo agroalimentario de Argentina
  - Innovaciones en la industria de la alimentación
  - Contextos de innovación en la industria de la alimentación
  - Tipos de innovación en la industria de la alimentación
  - Complementación de estrategias innovativas en la industria de la alimentación
  - Relación entre la innovación y la competitividad en la industria de la alimentación en Argentina
  - Tendencias mundiales y oportunidades para la industria de la alimentación argentina
- Unidad 4. Contexto interno de la compañía
  - Cadena de valor de la organización
  - Fórmula de expansión de una compañía
  - Esquema interno de gestión de la innovación en una organización
  - Dimensiones en las decisiones de innovación en una organización
  - Esquema general de gestión de la innovación en empresas agroalimentarias
  - Dimensión de la demanda en las decisiones de innovación en alimentos
  - Conocimientos y tecnologías en las decisiones de innovación en alimentos
  - Mapa de conocimientos y tecnologías en una empresa agroalimentaria
  - Modalidades para una estrategia de innovación
- Unidad 5. Organización y gestión en empresas innovadoras
  - Esquema organizacional de empresas innovadoras versus empresas no innovadoras
  - Alianzas, vinculaciones y transferencias en empresas innovadoras. El rol del vinculador tecnológico
  - Cadena de valor y mercados de bienes basados en conocimientos
  - Modelo de innovación abierta basada en mercados
  - Redes externas de innovación
- Unidad 6. Herramientas del vinculador tecnológico

- Generación de agenda de trabajo
- Alineamiento de expectativas entre los actores
- El gestor tecnológico en la evolución del proceso de innovación de una organización
- Red de interacciones
- Plan estratégico de innovación en la organización
- Plan de acciones de corto, mediano y largo plazo en innovación y vinculación tecnológica
- Vigilancia tecnológica. Conceptos
- Propiedad intelectual. Conceptos

### **Metodología de Enseñanza y de Aprendizaje**

El curso cuenta con clases teóricas y trabajos prácticos, en los cuales se fomenta la comunicación fluida entre docentes y estudiantes, haciendo propicias las instancias de diálogo y la participación continua del estudiante.

Conocimientos previos y recomendaciones:

#### ✓ CONOCIMIENTOS PREVIOS

- Es importante haber comprendido y asimilado los contenidos dictados en Método de Análisis de los Alimentos II (segundo cuatrimestre del segundo año), Estadística y Biometría (primer cuatrimestre del segundo año), Práctica Alimentaria II (primer cuatrimestre del segundo año).

#### ✓ RECOMENDACIONES

- Se sugiere haber comprendido y asimilado los contenidos de las asignaturas Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Práctica Alimentaria I y II, Métodos de Análisis de los Alimentos I y II, Fundamentos de los Agroalimentos I y II, Operaciones Básicas, Metodología de la Investigación, Tecnología Agroalimentaria I y II, Microbiología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Legislación, Economía Agroalimentaria y Formulación de Proyecto, Análisis Sensorial de los Alimentos, Biotecnología de Alimentos, Higiene y Seguridad Industrial, y Nutrición y Toxicología.

- Se sugiere tener conocimientos y habilidades en el uso de las TICs, como manejo de programas de tratamientos de datos (Excel, Infostat, o similares), de procesamiento de textos (Word o similares), herramientas de búsqueda (Google o similares).

- Clases teóricas: se desarrollan mediante exposición dialogada. Aquí se darán a conocer los contenidos de la asignatura al estudiante y se instará a la participación de éstos en las distintas temáticas que se vayan desarrollando. Previa a cada encuentro, el estudiante contará con el material donde se incluye el contenido a dictar así como la Guía Teórica. Se prevé la repetición de la clase teórica por videoconferencia para aquellos estudiantes que trabajan o tienen problemas para asistir a la clase presencial.

- Clases prácticas: se desarrollan en aula de la FCA o en clases virtuales, según defina el docente acorde al trabajo a realizar. Se trabajará en 2 etapas, en la primera etapa se expondrán los fundamentos de las actividades prácticas a realizar y en la segunda etapa los estudiantes trabajan en forma individual o grupal con la asistencia de una Guía de Trabajos Prácticos impresa y otras publicaciones realizadas en la Asignatura. Cada trabajo práctico se tratará en grupos reducidos o en forma individual, de acuerdo a la planificación en particular de cada trabajo práctico, la temática y la actividad a desarrollar. Los estudiantes tendrán acceso al material de trabajo con un fluido intercambio directo con el docente y los demás compañeros.

- Aula Virtual: La asignatura utiliza el recurso de un aula virtual, donde además de interactuar con el estudiante, se sube información y se realizan actividades semanalmente referidas a cada tema discutido. Además, cada semana se sube al aula virtual, el material docente dictado en el teórico, el material docente de la actividad práctica correspondiente, como así también cualquier material adicional para uso del estudiante.

- Clases de consulta: el estudiante cuenta con horas semanales donde podrán resolverse dudas respecto a los contenidos teóricos o a los prácticos.

### **Recursos Didácticos**

Aula virtual, material de elaboración propia en la cátedra, proyector, computadoras, materiales audiovisuales

**Plan de Actividades Obligatorias**

| <b>Sem.</b> | <b>Tipo de Clase</b> | <b>Modalidad Formato</b> | <b>Lugar</b> | <b>Carga Horaria</b>                                   | <b>Unidad Temática</b>   |
|-------------|----------------------|--------------------------|--------------|--|--|
| 1           | Teórico-Práctico     | Hibrido/a                | Híbrida      | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto y generalidades de la Vinculación Tecnológica. Transferencia Tecnológica.</li> <li>• El gestor y vinculador tecnológico. Funciones. Perfil. Áreas del conocimiento</li> <li>• Herramientas que debe manejar el Gestor Tecnológico.</li> <li>• Organizaciones y ámbitos de trabajo del Gestor Tecnológico.</li> <li>• Contexto interno de las organizaciones y la vinculación tecnológica.</li> <li>• Contexto externo de las organizaciones y la vinculación tecnológica.</li> </ul> |

|   |                     |           |         |  |  |
|---|---------------------|-----------|---------|--|--|
| 2 | Teórico<br>Práctico | Hibrido/a | Híbrida | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto y generalidades</li> <li>• Modelos paradigmáticos: el triángulo de Sabato, la Quintuple Hélice, etc.</li> <li>• Gobierno e Innovación</li> <li>• Sistema Científico Tecnológico e Innovación</li> <li>• Empresas e Innovación</li> <li>• Oportunidades de innovación basados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible</li> <li>• Tipos de innovaciones. Abierta. Cerrada. Incremental. Disruptiva. Ventajas y desventajas</li> <li>• Claves de éxito</li> </ul> |
| 3 | Teórico<br>Práctico | Hibrido/a | Híbrida | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovaciones tecnológicas en el complejo agroalimentario de Argentina</li> <li>• Innovaciones en la industria de la alimentación</li> <li>• Contextos de innovación en la industria de la alimentación</li> <li>• Tipos de innovación en la industria de la alimentación</li> <li>• Complementación de estrategias</li> </ul>   |

|          |                           |                       |          |  |   |
|----------|---------------------------|-----------------------|----------|--|---|
|          |                           |                       |          |  | <p>innovativas en la industria de la alimentación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relación entre la innovación y la competitividad en la industria de la alimentación en Argentina</li> <li>• Tendencias mundiales y oportunidades para la industria de la alimentación argentina</li> </ul> |
| <b>4</b> | Teórico<br>Práctico       | Hibrido/a             | Híbrida  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | Integración de las unidades 1, 2 y 3. Casos prácticos   |
| <b>5</b> | Evaluación de Suficiencia | Presencialidad Física | Aula FCA | Físicas:3,00<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: | Primera evaluación de suficiencia   |

|   |                     |           |         |  |   |
|---|---------------------|-----------|---------|--|---|
| 6 | Teórico<br>Práctico | Hibrido/a | Híbrida | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadena de valor de la organización</li> <li>• Fórmula de expansión de una compañía</li> <li>• Esquema interno de gestión de la innovación en una organización</li> <li>• Dimensiones en las decisiones de innovación en una organización</li> <li>• Esquema general de gestión de la innovación en empresas agroalimentarias</li> <li>• Dimensión de la demanda en las decisiones de innovación en alimentos</li> <li>• Conocimientos y tecnologías en las decisiones de innovación en alimentos</li> <li>• Mapa de conocimientos y tecnologías en una empresa agroalimentaria</li> <li>• Modalidades para una estrategia de innovación</li> </ul> |
|---|---------------------|-----------|---------|--|---|

|   |                     |           |         |  |  |
|---|---------------------|-----------|---------|--|--|
| 7 | Teórico<br>Práctico | Hibrido/a | Híbrida | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema organizacional de empresas innovadoras versus empresas no innovadoras</li> <li>• Alianzas, vinculaciones y transferencias en empresas innovadoras. El rol del vinculador tecnológico <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadena de valor y mercados de bienes basados en conocimientos</li> <li>• Modelo de innovación abierta basada en mercados</li> <li>• Redes externas de innovación</li> </ul> </li> </ul> |
|---|---------------------|-----------|---------|--|--|

|           |                           |                       |          |  |  |
|-----------|---------------------------|-----------------------|----------|--|--|
| <b>8</b>  | Teórico<br>Práctico       | Hibrido/a             | Híbrida  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generación de agenda de trabajo</li> <li>• Alineamiento de expectativas entre los actores</li> <li>• El gestor tecnológico en la evolución del proceso de innovación de una organización</li> <li>• Red de interacciones</li> <li>• Plan estratégico de innovación en la organización</li> <li>• Plan de acciones de corto, mediano y largo plazo en innovación y vinculación tecnológica</li> <li>• Vigilancia tecnológica. Conceptos</li> <li>• Propiedad intelectual. Conceptos</li> </ul> |
| <b>9</b>  | Teórico<br>Práctico       | Hibrido/a             | Híbrida  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:4,00<br>Asincrónicas: | Integración de las unidades 4, 5 y 6. Casos prácticos  |
| <b>10</b> | Evaluación de Suficiencia | Presencialidad Física | Aula FCA | Físicas:3,00<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: | Segunda evaluación de suficiencia  |
| <b>11</b> | Recuperatorio             | Presencialidad Física | Aula FCA | Físicas:4,00<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: | Recuperatorio  |
| <b>12</b> | Ev. Ints y Transf         | Presencialidad Física | Aula FCA | Físicas:3,00<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: | Evaluación de Integración y Transferencia  |
| <b>13</b> |                           |                       |          | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas:     |  |

|           |  |  |  |  |  |
|-----------|--|--|--|--|--|
| <b>14</b> |  |  |  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: |  |
| <b>15</b> |  |  |  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: |  |
| <b>16</b> |  |  |  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: |  |
| <b>17</b> |  |  |  | Físicas:<br>Remotas:<br>Híbridas:<br>Asincrónicas: |  |

**Plan de Actividades Extraprogramáticas (si las hubiere)**

| Semana | Modalidad | Lugar | Carga Horaria | Unidad Temática |
|--------|-----------|-------|---------------|-----------------|
|--------|-----------|-------|---------------|-----------------|

**Evaluación:**

| Tipo de Evaluación   | Instrumento                     | Criterios  |
|--|---------------------------------|--|
| <b>Diagnóstico</b> (si hubiera)                                  |                                 |  |
| <b>Formativa</b> (si hubiera)                                    | Cuestionarios orales            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspectos cognitivos: nivel de comprensión y de integración de los conocimientos, capacidad de análisis e interpretación de los resultados y coherencia teórico-práctica. ▪</li> <li>Aspectos procedimentales: habilidad para la aplicación de procedimientos y habilidad para resolver problemas. ▪ Aspectos actitudinales: actitud crítica y responsabilidad como estudiante.</li> </ul>   |
| <b>Sumativa</b><br>(incluye las que se mencionan a continuación) |                                 |  |
| <b>Evaluación de Suficiencia 1</b>                               | Examen escrito semiestructurado | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspectos cognitivos: nivel de comprensión y de integración de los conocimientos, capacidad de análisis e interpretación de los resultados y coherencia teórico-práctica. ▪</li> <li>Aspectos procedimentales: habilidad para la aplicación de procedimientos y habilidad para resolver problemas. ▪ Aspectos actitudinales: actitud crítica y responsabilidad como estudiante. ▪</li> <li>Devoluciones individuales en clases de consulta.</li> </ul> |

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
| <b>Evaluación de Suficiencia 2</b>               | Examen escrito semiestructurado | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspectos cognitivos: nivel de comprensión y de integración de los conocimientos, capacidad de análisis e interpretación de los resultados y coherencia teórico-práctica. ▪</li> <li>Aspectos procedimentales: habilidad para la aplicación de procedimientos y habilidad para resolver problemas. ▪</li> <li>Aspectos actitudinales: actitud crítica y responsabilidad como estudiante. ▪</li> <li>Devoluciones individuales en clases de consulta.</li> </ul> |
| <b>Evaluación de Suficiencia 3</b>               |                                 |   |
| <b>Evaluación de Suficiencia 4</b>               |                                 |   |
| <b>Recuperatorio</b>                             | Examen escrito semiestructurado | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspectos cognitivos: nivel de comprensión y de integración de los conocimientos, capacidad de análisis e interpretación de los resultados y coherencia teórico-práctica. ▪</li> <li>Aspectos procedimentales: habilidad para la aplicación de procedimientos y habilidad para resolver problemas. ▪</li> <li>Aspectos actitudinales: actitud crítica y responsabilidad como estudiante. ▪</li> <li>Devoluciones individuales en clases de consulta.</li> </ul> |
| <b>Evaluación de Integración y Transferencia</b> | Examen escrito semiestructurado | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspectos cognitivos: nivel de comprensión y de integración de los conocimientos, capacidad de análisis e interpretación de los resultados y coherencia teórico-práctica. ▪</li> <li>Aspectos procedimentales: habilidad para la aplicación de procedimientos y habilidad para resolver problemas. ▪</li> <li>Aspectos actitudinales: actitud crítica y responsabilidad como estudiante. ▪</li> <li>Devoluciones individuales en clases de consulta.</li> </ul> |

**Condición de los/as estudiantes:**

**Estudiante promocionado:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias, cumplimentado sus requerimientos y haya aprobado las evaluaciones de suficiencia y la evaluación de integración y transferencia con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos o apruebe todas las evaluaciones de suficiencia con una nota igual o superior a 7 (siete) puntos en las asignaturas cuyo equipo docente así lo considere en su Planificación. Para acceder a la acreditación por promoción, el estudiante deberá haber cumplimentado los requisitos de correlatividad al momento de iniciar el cursado del espacio curricular correspondiente.

**Estudiante regular:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias y cumplimentado sus requerimientos y apruebe las evaluaciones de suficiencia con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos. Esta condición se mantendrá por el término de dos años y medio del calendario académico correspondiente desde la finalización del cursado de la asignatura respectiva.

**Estudiante libre por nota:** El que habiendo asistido al 80% de las actividades obligatorias y cumplimentado sus requerimientos y no obtenga un mínimo de 4 (cuatro) puntos en todas las evaluaciones de suficiencia.

**Estudiante libre por faltas:** El que no asistió al 80% de las actividades obligatorias o a alguna de las evaluaciones de suficiencia como tampoco a su correspondiente recuperatorio.

**Estudiante ausente:** El que nunca asistió a las clases del espacio curricular correspondiente.

## **Bibliografía (seguir Normas APA)**

### Obligatoria

- 1:** Amato Hernández, A., et al. (2023). Curso de vinculación tecnológica: Fortalecimiento de las áreas de gestión de vinculación tecnológica en las universidades argentinas (1a ed.) [Libro digital, PDF]. Edunpaz; Secretaría de Políticas Universitarias, Ministerio de Educación de la Nación. <https://es.scribd.com/document/696098159/EL008499-VinculacionTecnologica>
- 2:** Centro Interuniversitario de Desarrollo (CINDA). (2015). La transferencia de I+D, la innovación y el emprendimiento en las universidades: Educación superior en Iberoamérica - Informe 2015. CINDA. [https://eulacfoundation.org/system/files/digital\\_library/2023-07/libro-informe-transferencia-de-i-d-2015.pdf](https://eulacfoundation.org/system/files/digital_library/2023-07/libro-informe-transferencia-de-i-d-2015.pdf)
- 3:** Chávez Rodríguez, C. A. & Garrido Noguera, C. (Coords.). (2018). La vinculación Universidad – Empresa para el desarrollo integral con impacto social. Red Universidad-Empresa América Latina y El Caribe-Unión Europea (ALCUE), A.C. / Unión de Universidades de América Latina y el Caribe. <https://redue-alcue.org/website/content/publicaciones/La-vinculacion-universidad-empresa-para-el-desarrollo-integral-con-impacto-social.pdf>  
RICYT-OEI. (2017): Manual Iberoamericano de indicadores de vinculación de la universidad con el entorno socioeconómico. Manual de alencia. [http://www.rieyt.org/files/manual\\_vinculacion.pdf](http://www.rieyt.org/files/manual_vinculacion.pdf)
- 4:** Codner, D. G. . (2022). Gestión de la vinculación y transferencia tecnológica en las universidades argentinas. Ciencia, Tecnología Y Política, 5(8), 073. <https://doi.org/10.24215/26183188e073>
- 5:** Echeverry-Mejía, J. A., & Isoglio, A. (2019). Investigación e innovación orientadas: ¿hacia dónde dirigir los esfuerzos? Ciencia, Docencia y Tecnología, 30(59). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14561215004>
- 6:** García Jarquín, B., Aguilar Fernández, M., Álvarez-Cedillo, J. A., Álvarez-Sánchez, T., & Sandoval Gómez, R. J. (2019). Transferencia de conocimiento e innovación tecnológica: Una revisión tradicional de la literatura. RIDE Revista Iberoamericana Para La Investigación Y El Desarrollo Educativo, 10(19). <https://doi.org/10.23913/ride.v10i19.501>
- 7:** Garrido Noguera, C. y García Pérez de Lema, D. (Coords.). (2016). Vinculación de las universidades con los sectores productivos. Casos en Iberoamérica. Volumen 2. Casos de otras dimensiones de la vinculación. Unión de Universidades de América Latina y el Caribe/Red Universidad-Empresa América Latina y El Caribe-Unión Europea (ALCUE). <https://www.redue-alcue.org/website/content/publicaciones/librocasos/casos-vinculacion-vol2.pdf>
- 8:** Lugones, G., Codner, D., Becerra, P., Pellegrini, P., Rossio Coblier, P., Martín, D., Kababe, Y., Pizzarulli, F., Bazque, H., Giudicatti, M., & Gutti, P. (2015). Dinámica de la transferencia tecnológica y la innovación en la relación Universidad – Empresa. Informe Final de Proyecto. UNQ – CIECTI. <https://www.ciecti.org.ar/wp-content/uploads/2016/09/CIECTI-Proyecto-UNQ.pdf>
- 9:** Unión de Universidades de América Latina y el Caribe, A.C. & Red Universidad-Empresa América Latina y El Caribe-Unión Europea (ALCUE), A.C. (2016). Vinculación de las universidades con los sectores productivos. Casos en Iberoamérica. Volumen 1. Casos de vinculación con actores productivos. Unión de Universidades de América Latina y el Caribe/Red Universidad-Empresa ALCUE. <https://redue-alcue.org/website/content/publicaciones/librocasos/casos-vinculacion-vol1.pdf>

### **Bibliografía Complementaria**





Universidad Nacional de Córdoba  
2026

**Hoja Adicional de Firmas  
Informe Gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Planificación Docente de Optativa I - Opción VyTTA - LA

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.