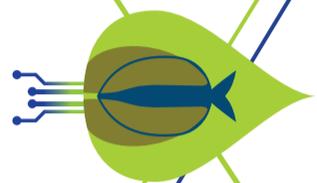


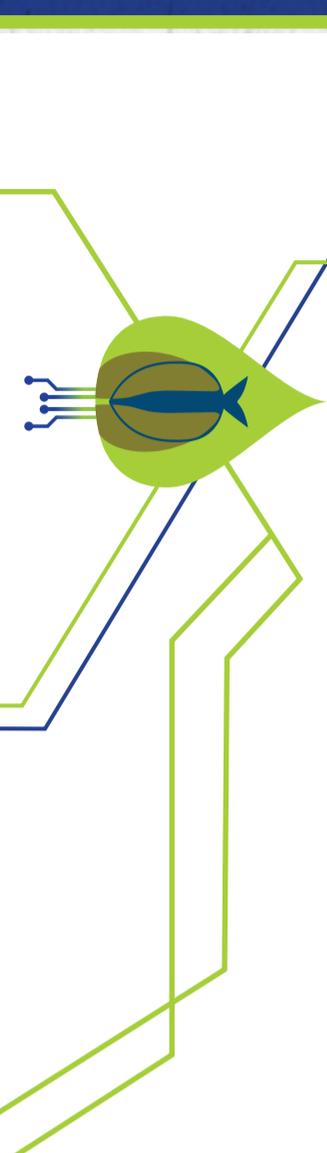


DIPLOMADO

en gestión de la innovación
en el sector agroalimentario



Índice

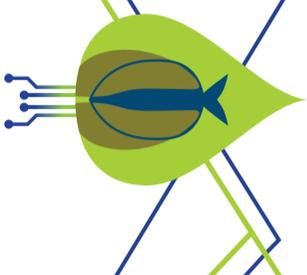


Características del diplomado

(información)

El Diplomado en gestión de la innovación en el sector agroalimentario es un programa académico que se distingue por:

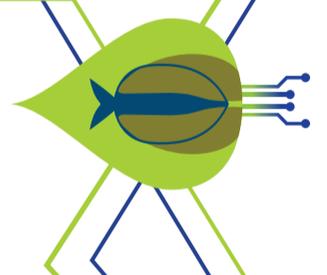
- Ser estructurado para responder a dos circunstancias contemporáneas: la complejidad y magnitud de los desafíos y oportunidades que enfrentan los países en la agricultura; la importancia de la innovación y la transferencia de tecnología para el desarrollo y la competitividad de los diversos sectores productivos.
- Tener ponentes profesionales, tanto nacionales como extranjeros, que cuentan con una amplia experiencia sobre los temas a tratar.
- Haber sido diseñado por dos instituciones con reconocimiento a nivel internacional.
 - UNAM (a través del CCADET):** es una de las universidades líderes de América Latina. En el año 2012, el QS World University Rankings la ubicó dentro de su top 150 de instituciones de educación superior del mundo.
 - IICA (a través de la Red INNOVAGRO):** organismo especializado en el ámbito agroalimentario, cuyos fines son estimular, promover y apoyar los esfuerzos de sus estados miembros para lograr el desarrollo agrícola y el bienestar de las poblaciones rurales.



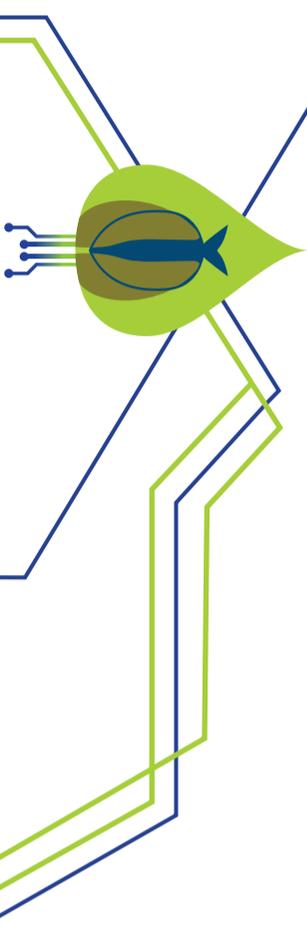
Objetivo general

Contribuir a generar capacidades de gestión de la innovación a través de la capacitación teórico-práctica de profesionales de las áreas de transferencia de tecnología e investigadores de instituciones o centros relacionados con ciencia, tecnología e innovación en el sector agroalimentario.

El diplomado se realizará de manera presencial del 1 de abril al 3 de mayo del 2013. Tendrá una duración total de 150 horas, distribuidas en 25 días. Las actividades de cada día se realizarán en un lapso de 6 horas.



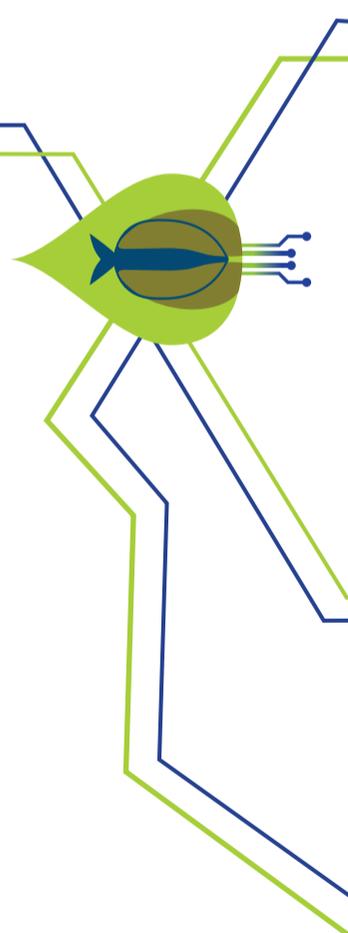
Duración y modalidad



Dirigido a:

Profesionales de las áreas de transferencia de tecnología e investigadores de instituciones relacionadas con ciencia, tecnología e innovación en el sector agroalimentario, específicamente miembros de la Red Innovagro.

- Contar, como mínimo, con estudios a nivel licenciatura o equivalente.
- Pertenecer a una de las 59 instituciones miembros de la Red Innovagro.
- Realizar actividades relacionadas con la investigación, ciencia, tecnología e innovación en el sector agroalimentario.
- Presentar una idea preliminar de un proyecto.
- Disponer de computadora personal para el desarrollo de actividades del diplomado.
- Leer en inglés.
- Enviar una carta compromiso de dedicación al diplomado durante los 25 días de duración del mismo.



Perfil de ingreso



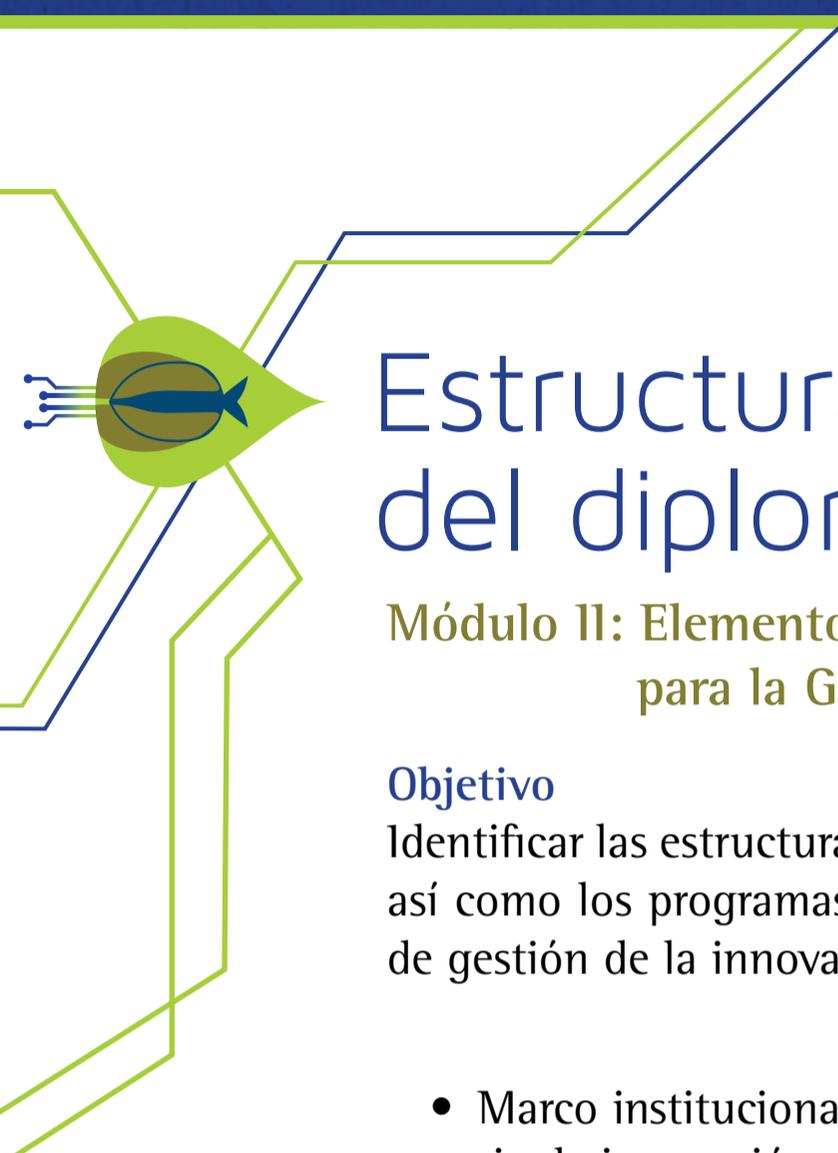
Estructura del diplomado

Módulo I: Conceptos básicos de innovación y fundamentos de gestión tecnológica

Objetivo

Identificar los principales elementos teóricos y conceptuales de la gestión de innovación, y de la construcción y adopción de la innovación de tal forma que los participantes alcancen un alto nivel de dominio sobre las variables que intervienen en estos procesos.

- Políticas de innovación y Sistemas Nacionales de Innovación Agroalimentaria.
- Innovaciones relevantes para el sector agroalimentario.
- Los grandes retos de la innovación en el sector agroalimentario.
- Importancia de la investigación y la innovación en el sector agroalimentario.
- Determinantes de la competitividad en el sector agroalimentario.
- Experiencias de Sistemas de Innovación Agroalimentarios.
- Conceptos básicos de innovación: tecnología, paquete de conocimientos, innovación, innovación social.
- Gestión tecnológica y gestión de la innovación. Modelos de gestión.
- El proceso de investigación y transferencia de tecnología en el sector agroalimentario.
- Fortalecimiento de capacidades de innovación.
- El papel de los gestores en la innovación del sector agroalimentario.
- La estructura y experiencia de las Agencias de Gestión de la Innovación en México.



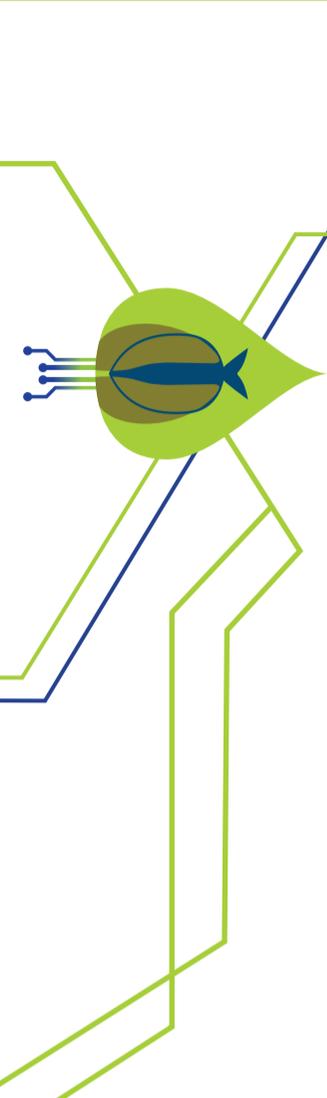
Estructura del diplomado

Módulo II: Elementos institucionales esenciales para la Gestión de la Innovación

Objetivo

Identificar las estructuras y normativa esenciales para la innovación, así como los programas y el marco legal que influye en el proceso de gestión de la innovación.

- Marco institucional de los sistemas nacionales y regionales en materia de innovación agroalimentaria.
- Políticas de innovación y sus instrumentos.
- Definición de prioridades de innovación en el sector agroalimentario.
- De las prioridades a la definición de agendas sectoriales.
- La definición de la agenda de innovación para floricultura en el Estado de México.
- Evaluación de las políticas de innovación en el sector agroalimentario.
- Experiencias nacionales en la elaboración de políticas y agendas de innovación para el sector.
- Ejercicio de definición de políticas institucionales para la transferencia de conocimientos.
- Políticas de vinculación y transferencia de conocimiento de instituciones mexicanas.



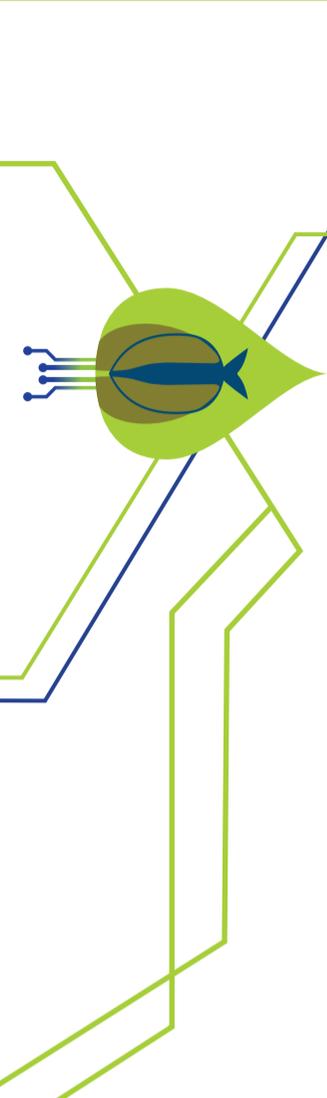
Estructura del diplomado

Módulo III: Formulación y gestión de proyectos de innovación

Objetivo

Aplicar los elementos y metodología básica para la formulación de proyectos tecnológicos de insumo para la gestión de financiamiento y la ejecución exitosa.

- Concepto de proyecto y tipos de proyecto en el sector agroalimentario.
- Ciclo de vida de los proyectos de innovación.
- Los elementos de la gestión de proyectos de acuerdo con el PMI.
- Formulación de proyectos de innovación.
- Marco lógico y su importancia para la formulación de proyectos.
- Gestión del financiamiento de los proyectos de innovación.
- Mecanismos de financiamiento de la innovación: fondos concursables, subsidios, alianzas público-privadas, crédito.
- La evaluación de proyectos de innovación.
- Técnicas de seguimiento y control de proyectos de innovación.
- Control de costos en los proyectos.
- Líderes de proyecto.



Estructura del diplomado

Módulo IV: Gestión de la propiedad intelectual

Objetivo

Identificar las principales figuras de la propiedad intelectual, legislaciones vigentes y los instrumentos internacionales en la materia para ubicar estrategias de gestión de activos intelectuales, de manera que éstos generen valor económico.

- Concepto e importancia de la propiedad intelectual.
- Principales ramas de la propiedad intelectual: derechos de autor y propiedad industrial.
- La patente: concepto, importancia, materia protegible y valor para el sector.
- Derechos de obtentor de variedades vegetales.
- Patente o derecho de obtentor: ámbito y ejemplos de aplicación.
- Los acuerdos de transferencia de material biológico.
- Las patentes como fuente de información.
- Taller de búsqueda de patentes.
- Marcas colectivas y denominaciones de origen.
- Gestión de la propiedad intelectual: un concepto integrador.
- Impactos socioeconómicos de la propiedad intelectual.
- Casos de gestión de la PI en el sector agroalimentario.



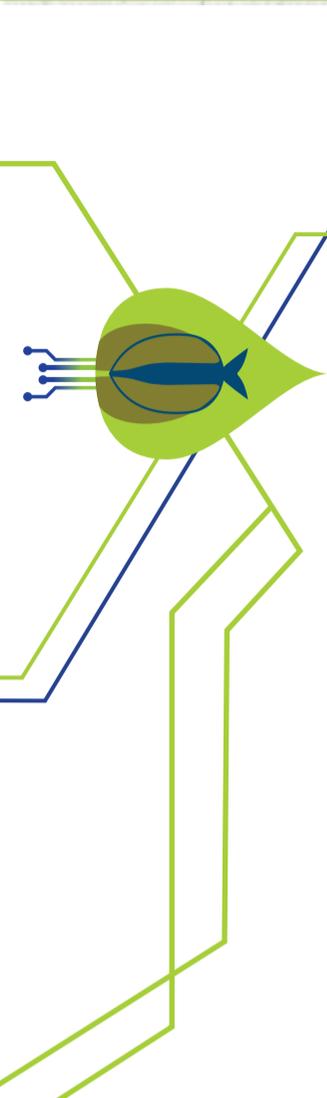
Estructura del diplomado

Módulo V: Transferencia, adopción y asimilación de conocimientos

Objetivo

Analizar las variables críticas para llevar a cabo el proceso de negociación en la adopción de innovación; conocer la estructura de los contratos de transferencia de innovación y manejar las cláusulas principales.

- El proceso de desarrollo y adopción de la innovación en el sector agroalimentario.
- El proceso de capacitación y aprendizaje de la tecnología.
- El proceso de valorización de la tecnología y técnicas de valuación.
- Ejercicio de negociación entre generadores y usuarios de la tecnología.
- Contratos de transferencia de conocimiento.
- Articulación: investigación, aprendizaje y extensionismo.
- El papel de los actores en el proceso de innovación en el sector agroalimentario.
- Organización de una oficina de transferencia de conocimientos.
- Taller de diseño de una oficina de transferencia de conocimientos.
- Redes de innovación.
- Experiencias de líderes de OTC.



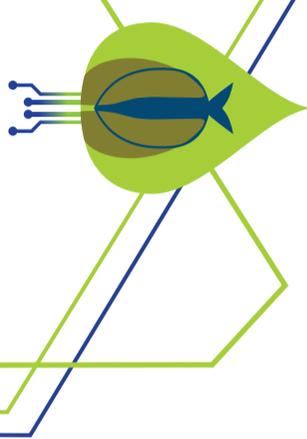
Estructura del diplomado

Módulo VI: Evaluación de la innovación y prospectiva

Objetivo

Desarrollar un conjunto de indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos económicos. Monitoreo y evaluación de programas y proyectos.

- El problema de la evaluación y la medición de la innovación.
- Metodologías de evaluación de impacto.
- Indicadores de ciencia, tecnología e innovación.
- Indicadores de innovación en el sector agroalimentario.
- Encuestas de innovación: diseño y evaluación.
- La metodología del Ranking del Foro Consultivo Científico y Tecnológico.
- Prospectiva tecnológica: concepto y técnicas.
- Mapas de ruta tecnológica.
- Aplicación de la prospectiva en la planeación del sector agroalimentario.
- Prospectiva del sector agroalimentario en América Latina.
- El futuro del sector agroalimentario.

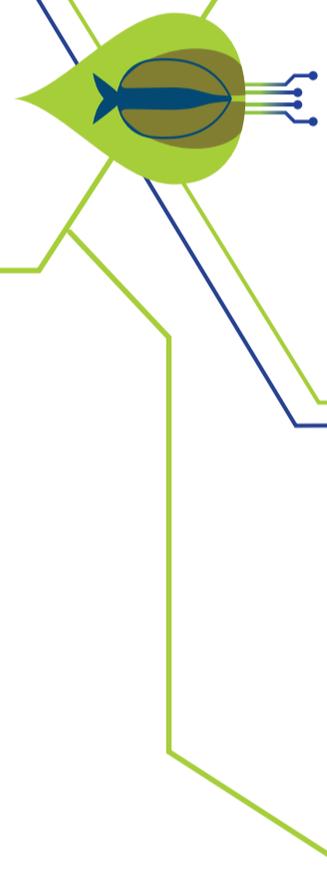


Criterios de acreditación

Cumplir con el 80% de asistencias.

Presentación satisfactoria de trabajo escrito: Un proyecto de gestión de la innovación.

Perfil del egresado



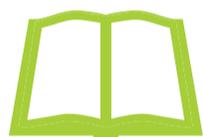
Al término del diplomado los alumnos serán capaces de:

- Identificar las diferentes modalidades de innovación reconocidas internacionalmente, con el objeto de establecer posibilidades de vinculación con el sector en cuestión.
- Formular propuestas de proyectos de innovación.
- Reconocer buenas prácticas de mercadotecnia de servicios tecnológicos.
- Analizar las variables críticas para llevar a cabo el proceso de negociación, incluyendo las principales técnicas para establecer precios de servicios y licencias.
- Conocer la estructura de los contratos y manejar las cláusulas principales.
- Identificar tanto las actividades de la gestión como las principales figuras de la propiedad intelectual.
- Distinguir las estructuras y normativa esenciales para la gestión de la innovación y la transferencia de tecnología en el sector agroalimentario.
- Identificar los rasgos de Sistemas Nacionales y Regionales de Innovación Agroalimentaria.
- Desarrollar un conjunto de indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos económicos y tecnológicos de políticas y programas de innovación agroalimentaria.

La UNAM le brindará al alumno



Desarrollo presencial
de las sesiones
del diplomado



Materiales
de consulta



Coffee break



Almuerzo

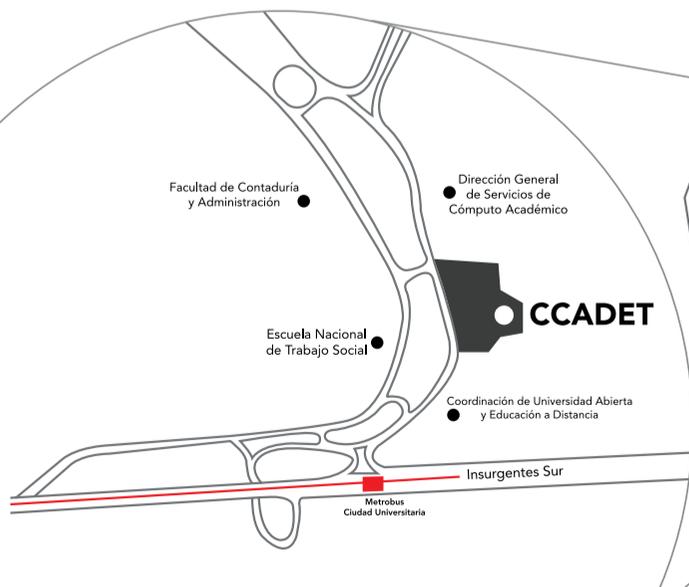


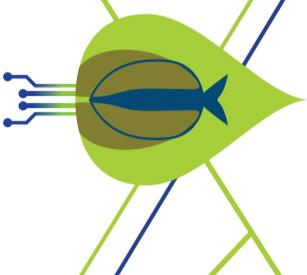
Diploma

Centro de Ciencias Aplicadas y Desarrollo Tecnológico (CCADET)
de la UNAM, ubicado en Ciudad Universitaria.

Sede

Centro de Ciencias Aplicadas y Desarrollo Tecnológico
Circuito Exterior s/n
C.P. 04510
Cd. Universitaria
México, D.F.
Apdo. Postal 70-186





Costo

El Diplomado no tiene costo de inscripción ni académico, por lo que el participante solo deberá correr con gastos de traslado, hospedaje y alimentación. La inversión puede oscilar entre los \$1500 y \$6000 USD, dependiendo la modalidad de hospedaje que el participante seleccione. En el siguiente cuadro se muestran algunas alternativas, quedando bajo responsabilidad del participante la opción a elegir.

Propuestas de hospedaje para la estancia académica,
precios en \$USD (No incluye gastos de traslado)

Concepto	Opción 1 Hotel Habitación sencilla	Opción 2 Hotel Habitación doble	Hostal UNAM
Hospedaje (33 días)	4,000	1,950	700
Alimentación	2,000	1,000	800
Presupuesto total	6,000	2,950	2,950
Características	Desayuno bufete Internet Servicios generales de hotelería, se requiere transporte para llegar a la sede	Desayuno bufete Internet Servicios generales de hotelería, se requiere transporte para llegar a la sede	Servicios de limpieza 1 vez por semana, ropa de cama, gas, agua, luz, cuartos compartidos por varias personas, la tarifa puede bajar por concepto de grupo

Se brindará información adicional
a través de los correos:
redinnovagro@iica.int,
martha.escalante@iica.int
o vía telefónica (+) 01 55 5536 8009 ext. 114



Informes