



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Diseño Experimental Aplicado a las Indicaciones Geográficas Agroalimentarias

Asignatura	Diseño Experimental Aplicado a las Indicaciones Geográficas Agroalimentarias			
Código	O01M142V01214			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	Escuredo Pérez, Olga Seijo Coello, María del Carmen			
Profesorado	Escuredo Pérez, Olga Rodríguez Flores, María Shantal Seijo Coello, María del Carmen			
Correo-e	mcoello@uvigo.es oescuredo@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

## Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A4	Que los 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. (CB9 memoria)
B6	Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.
C2	Profundizar en el conocimiento de las técnicas de obtención, registro, procesado, validación y análisis de datos de campo y laboratorio y aplicarlas en la I+D+i en los campos ambiental y agroalimentario.
C4	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad ambiental, agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).
C6	Conocer y comprender la gestión medioambiental de los procesos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de poder desarrollar I+D+i relacionada con los residuos (detección, procesado, eliminación y/o valorización) y ser capaz de transferir al sector productivo los avances en investigación en reducción de impactos de las actividades agroalimentarias.
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D2	Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor
D3	Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera
D4	Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
D5	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
D6	Capacidad de comunicación interpersonal
D7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación
D8	Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico
D9	Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar
D10	Tratamiento de conflictos y negociación
D11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales

**Resultados previstos en la materia**

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Conocer mecanismos de valorización de productos agrarios mediante la obtención de certificaciones de origen. Resultado 1	B6 C2 C4 C6 D1 D2 D5 D8 D9 D10 D11
Estudiantes capacitados para el aprendizaje autónomo, análisis crítico de la información, gestión de la información y planificación de tareas. Resultado 2.	A4 B6 D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10

**Contenidos**

Tema	
Caracterización y diferenciación de productos agroalimentarios	Origen geográfico Proceso productivo
Investigación prenortativa	Proceso de evaluación, diseño del experimento y toma de muestras
La certificación como instrumento de valorización	Legislación aplicable y elaboración de documentación
Organización y gestión de la certificación	Diseño del sistema de calidad e implantación. Procedimientos específicos de control, inspección y muestreo

**Planificación**

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	8	4	12
Trabajo tutelado	6	12	18
Seminario	14	28	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Trabajo	1	0	1
Observación sistemática	1	0	1

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

**Metodologías**

	Descripción
Lección magistral	Estructuración y explicación de los contenidos del temario
Trabajo tutelado	Trabajo activo e individualizado por parte del alumno sobre la documentación relativa a una designación de calidad para un producto agroalimentario. Diseño experimental y muestreo para investigación prenortativa.
Seminario	Trabajo participativo individual o en pequeño grupo

**Atención personalizada**

Metodologías	Descripción
Seminario	En actividades presenciales sobre los casos prácticos que se plantean.
Lección magistral	Explicación en aula de los contenidos principales del curso
Trabajo tutelado	Elaboración de trabajo individual y tutela individualizada en aula o usando TIC
Pruebas	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Cuestionario sobre los contenidos de la materia

<b>Evaluación</b>				Calificación Resultados de Formación y Aprendizaje						
	Descripción									
Resolución de problemas y/o ejercicios	Sobre los contenidos de la materia Resultado aprendizaje 1	35	A4	B6	C2	D3	C4	D4	C6	D6
										D8
Trabajo	Elaboración de una propuesta para la investigación prenormativa de un producto agroalimentario.  Diseño del procedimiento de certificación  Resultado de aprendizaje 1 y 2	40			C2	D1	C4	D2	C6	D3
										D4
										D5
										D6
										D7
										D8
										D9
										D10
										D11
Observación sistemática	Según la participación del alumno en las diferentes actividades Resultado de aprendizaje 2	25	A4	B6	C2	D1	C4	D2		D3
										D4
										D5
										D6
										D7
										D8
										D9
										D10
										D11

### Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos que no puedan asistir las sesiones presenciales de forma regular deberán justificarlo adecuadamente. La evaluación se realizará con trabajos complementarios que se propondrán según el caso.

La modalidad de evaluación es continua. Si el alumno opta por una modalidad de evaluación final, se realizará un examen final que sumará el 100% de la nota. En este caso, deberá comunicarse al inicio de la impartición de la materia.

### Fuentes de información

#### Bibliografía Básica

**Reglamento (CE) Nº 1151/2012.**, 2012

**Requisitos xerais para entidades que realizan a certificación de produto** Guía UNE EN 17065:2012., 2012

**Lei 2/2005 da calidade alimentaria galega**, 2005

**Decreto 4/2007 do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores**, 2007

<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/Denominacion/htm/informacion.htm>,

<http://mediorural.xunta.es/areas/alimentacion/presentacion/>,

#### Bibliografía Complementaria

### Recomendaciones