



DATOS IDENTIFICATIVOS

Lexislación

Materia	Lexislación			
Código	O01M032V01116			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Regueiro Tato, Jorge Eduardo			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (¶farm to fork¶).
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el peso de las distintas escuelas o formas de hacer.
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)Familiarizarse cos *ordenamentos xurídicos estatal e europeo.	saber	A1
(*)Saber acceder a disposicións legais estatais e europeas relacionadas co ámbito *alimentario (desde a *granja ata a mesa)	saber facer	A1 B1
(*)Coñecer aqueles organismos vinculados coa vixilancia e *alerta *alimentarias. Saber acceder á información de carácter público ofrecido por estes organismos	saber saber facer	B4
(*)Saber acceder ás investigacións *prioritarias, dentro da UE, relacionadas co *aseguramento da calidade e seguridade *alimentaria	saber facer Saber estar / ser	A4 B1 B3

(*)Saber acceder aos últimos resultados da investigación científica internacional relacionadas co *aseguramento da calidade e seguridade *alimentaria

saber A6
saber facer A7
Saber estar / ser B3
B4
B6

Contidos

Tema	
(*)Bloque I.	(*)Introdución á lexislación internacional comparada sobre *contaminantes químicos na cadea *alimentaria.
(*)Bloque *II.	(*)Principais crises *alimentarias globais e a súa *repercusión en elaboración dunha nova *normativa *alimentaria; creación de novos organismos nacionais e internacionais vinculados coa vixilancia de *contaminantes químicos na cadea *alimentaria.
(*)Bloque *III.	(*)Estudos científicos que *demandan as axencias de seguridade *alimentaria.
(*)Bloque *IV.	(*)Entrada de *contaminantes químicos na produción primaria de alimentos: definición e clasificación de *contaminantes orgánicos; fontes e vías de exposición, rutas de *degradación e *disipación.
(*)Bloque *V.	(*)Novas investigacións sobre impacto de *resíduos de *contaminantes orgánicos na calidade sensorial. Efecto de tratamentos fitosanitarios sobre as propiedades *organolépticas dos alimentos.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	5	0	5
Seminarios	10	0	10
Resolución de problemas e/ou exercicios	0	25	25
Traballos tutelados	0	25	25
Presentacións/exposicións	5	0	5
Eventos docentes e/ou divulgativos	1	2	3
Titoría en grupo	0	2	2

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	5 sesións maxistrais de 50 minutos, con apoio de presentacións en Power-point e lousa, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes de cada bloque expostos nos contidos desta materia.
Seminarios	Os seminarios terán unha tripla finalidade: (a) resolución de casos prácticos relacionados cos distintos temas da materia que permitirán profundar e aplicar os contidos expostos nas sesións maxistrais así como fomentar o debate no aula. (b) corrección e interpretación dos problemas e exercicios realizados polo alumno de forma autónoma. (c) resolución de posibles dúbidas sobre calquera aspecto da materia.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución individual por parte dos alumnos de boletíns con cuestións prácticas da materia. Estes boletíns serán recolleitos, corrixidos e avaliados.
Traballos tutelados	Elaboración individual ou en grupo (en función do número de persoas matriculadas nesta materia) dun traballo guiado e tutelado mediante tutorías por parte do profesorado. A realización deste traballo, relacionado con aspectos da industria alimentaria, leva a procura de información que deberá ser analizada e xestionada correctamente para finalmente presentala de forma oral ao resto de compañeiros.
Presentacións/exposicións	Cada traballo tutelado presentarase ao resto de compañeiros na última clase a través dunha exposición realizada en power-point (20 min)
Eventos docentes e/ou divulgativos	Os alumnos deberán asistir a unha das conferencias publicitadas para o próximo curso relacionadas co ámbito da calidade e seguridade alimentaria. Deberá presentar un pequeno informe onde se recollan as principais ideas da msima.
Titoría en grupo	A tutoría, en grupo ou de individualizada, terá como finalidade guiar e supervisar os traballos tutelados que deberán presentar os alumnos da materia

Atención personalizada

Metodoloxías Descrición

Seminarios	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistrais ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.
Titoría en grupo	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistrais ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Seminarios	A asistencia e participación en seminarios suporá ata un 15 % da nota final, que incluírá a asistencia, actitude, participación e resultados obtidos nos seminarios.	15
Resolución de problemas e/ou exercicios	A resolución dos boletíns de cuestións suporá ata un 40 % da nota final que incluírá a entrega puntual dos boletíns e a corrección dos seus resultados.	40
Traballos tutelados	A elaboración do traballo tutelado suporá ata un 40 % da nota final que incluírá a participación activa de cada membro do equipo, o contido do traballo e a súa presentación así como a súa exposición e defensa oral.	40
Eventos docentes e/ou divulgativos	Redacción dun pequeno informe onde se recollan as principais ideas expostas na conferencia	5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións