



DATOS IDENTIFICATIVOS

Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal

Materia	Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal			
Código	O01M142V01207			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Castelán Galego			
Departamento	Bioloxía vexetal e ciencias do solo Dpto. Externo			
Coordinador/a	Pedrol Bonjoch, María Nuria			
Profesorado	González Puig, Carolina Beatriz Pardo Muras, María Pedrol Bonjoch, María Nuria			
Correo-e	pedrol@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Elementos chave para a comprensión crítica e busca de bibliografía de excelencia sobre métodos sostibles de produción vexetal. Materia do programa English Friendly. Os/ as estudantes internacionais poderán solicitar ao profesorado: a) materiais e referencias bibliográficas para o seguimento da materia en inglés, b) atender as titorías en inglés, c) probas e avaliacións en inglés.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A1	Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, adoito nun contexto de investigación. (CB6 memoria)
A2	Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo. (CB7 memoria)
A3	Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e se enfrontar á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos. (CB8 memoria)
A4	Que os estudantes saiban comunicar as súas conclusións, e os coñecementos e razóns últimas que as sustentan, a públicos especializados e non especializados dun xeito claro e sen ambigüidades. (CB9 memoria)
A5	Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo. (CB10 memoria)
B1	Que os estudantes sexan capaces de desenvolver habilidades de análise, síntese e xestión da información para contribuir á organización e planificación de actividades de investigación no eido agroalimentario e do medio ambiente.
B2	Que os estudantes sexan capaces de adquirir e aplicar habilidades e destrezas de traballo en equipo, sexan ou non de carácter multidisciplinar, en contextos tanto nacionais como internacionais, recoñecendo a diversidade de puntos de vista, así como o poso das distintas escolas ou formas de facer.
B3	Que os estudantes sexan capaces de desenvolver habilidades personais de razoamento crítico e constructivo para mellorar o funcionamento dos proxectos de investigación en que intervén.
B6	Que os estudantes sexan capaces de entende-la proxección social da ciencia.

C4	Coñecer e integrar todos os aspectos relacionados coa normalización e lexislación no ámbito dos sistemas de calidade ambiental, agrícola e alimentaria, de modo que os poida aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención á seguridade e trazabilidade ("farm to fork").
C12	Realizar estudos para coñecer os principais efectos do cambio climático sobre os recursos naturais empregados na industria agroalimentaria.
D1	Capacidade de análise, organización e planificación
D3	Comunicación oral e escrita na lingua nativa e extranxeira
D4	Capacidade de aprendizaxe autónomo e xestión da información
D5	Capacidade de resolución de problemas e toma de decisións
D6	Capacidade de comunicación interpersonal
D8	Capacidade de razoamento crítico e autocrítico
D9	Traballo en equipo de carácter interdisciplinar
D11	Motivación pola calidade con sensibilidade hacia temas medioambientais

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Acadar alomenos un 50% de todas as competencias sinaladas.	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B2 B3 B6 C4 C12 D1 D3 D4 D5 D6 D8 D9 D11

Contidos

Tema	
Bloque 1.- Producción vexetal sustentable	1.1. Implicacións ambientais dos sistemas de produción: agricultura convencional, intensiva, extensiva, de precisión, integrada, sustentable, ecolóxica. 1.2. Boas prácticas en agricultura e selvicultura. 1.3. Adecuación dos cultivos a condicións ambientais adversas. 1.4. Conservación e uso do patrimonio xenético: cultivares locais. 1.5. Seguridade alimentaria e cambio global, crises alimentarias, humanitarias e pandemias.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	0	20	20
Resolución de problemas	5	20	25
Traballo tutelado	5	25	30

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introdutorias	-Actividades introdutorias: O estudantado, de maneira individual ou por grupos, elabora un documento sobre a relevancia da seguridade alimentaria a nivel mundial, procura e recollida de información, lectura e manexo de bibliografía, redacción, exposición... (non presencial).
Resolución de problemas	-Resolución de problemas e/ou exercicios. Actividades nas que se utilizan motores de búsqueda bibliográfica de excelencia, discútense publicacións científicas, etc. Realizánsese no laboratorio/aula (presencial) ou mediante plataforma de teledocencia Moovi (non presencial).

Traballo tutelado -Traballo tutelado: O estudantado, de maneira individual ou por grupos, elabora un documento sobre un aspecto ou tema concreto da materia relacionado co seu TFM, polo que suporá a procura e recollida de información, lectura e manexo de bibliografía e redacción (non presencial).

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	A atención personalizada completarase mediante as tutorías presenciais ou virtuais (vía e-mail ou despacho virtual) nas que o profesor comentará co alumnado as dúbidas que puidesen xurdir durante a resolución e problemas.
Traballo tutelado	A atención personalizada completarase mediante as tutorías presenciais ou virtuais (vía e-mail ou despacho virtual) nas que o profesor comentará co alumnado as dúbidas que puidesen xurdir durante a elaboración do traballo tutelado.
Actividades introdutorias	A atención personalizada completarase mediante as tutorías presenciais ou virtuais (vía e-mail ou despacho virtual) nas que o profesor comentará co alumnado as dúbidas que puidesen xurdir durante a elaboración das actividades introdutorias.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Actividades introdutorias	Avaliación continua a través do seguimento das actividades introdutorias (non presencial).	30	A3 A4 A5	B1 B2 B3	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9	
Resolución de problemas	Avaliación continua a través do seguimento presencial ou online de resolución de problemas (non presencial)	30	A1 A2 A4 A5	B1 B2	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9	
Traballo tutelado	Avaliación continua a través do seguimento dos traballos, ou casos prácticos solicitados (non presencial).	40	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B6	C4 C12	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11

Outros comentarios sobre a Avaliación

Deberán realizarse e entregarse os mesmos problemas e traballos. Todos recibirán feedback das profesoras, con posibilidade de subir a nota.

Requírese do alumnado que curse esta materia unha conduta responsable e honesta. Considérase inadmisíbel calquera forma de fraude (copia ou plaxio) encamiñado a falsear o nivel de coñecementos e destrezas alcanzado en todo tipo de proba, informe ou traballo. As condutas fraudulentas poderán supoñer suspender a materia durante un curso completo. levará un rexistro interno destas actuacións para que, en caso de reincidencia, solicitar a apertura ao reitorado dun expediente disciplinario.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Appropriate literature will be provided for each case chosen by the students.,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Bioclimatoloxía de Prantas de Interese Económica/O01M142V01210
 Biomasa: Cultivos Enerxéticos/O01M142V01215
 Biotecnoloxía Agroalimentaria/O01M142V01217
 Fertilizantes e Fertilización/O01M142V01115

