DATOS IDENTIFICATIVOS				
Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias				
Materia	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias			
Código	O01M142V01214			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Bioloxía vexetal e ciencias do solo			
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				
Descrición xeral				

Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Código	
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)
B6	Que os estudantes sexan capaces de entende-la proxección social da ciencia.
C2	Profundizar no coñecemento das técnicas de obtención, rexistro, procesado, validación e análises de datos de campo e laboratorio e aplicalas no I+D+i nos eidos ambiental e agroalimentario.
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"").
C6	Coñecer e comprender a xestión medioambiental dos procesos das industrias agrarias e alimentarias, co fin de poder desenvolver I+D+i relacionado cos residuos (detección, procesado, eliminación e/ou valorización) e ser capaz de transferir ao sector produtivo os avances en investigación en redución de impactos das actividades agroalimentarias.
D1	Capacidade de análise, organización e planificación
D2	Liderado, iniciativa e espíritu emprendedor
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	Capacidad de comunicación interpersonal
D7	Adaptación a novas situacións con creatividade e innovación
D8	Capacidade de razoamento crítico e autocrítico
D9	Traballo en equipo de carácter interdisciplinar
D10	Tratamento de conflictos e negociación.
D11	Motivación poa calidade con sensibilidade hacia temas medioambientais

Resultados previstos na materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Coñecer mecanismos de valorización de productos agrarios mediante a obtención de certificacións de orixe. Resultado 1	B6 C2 C4 C6 D1 D2 D5 D8 D9 D10 D11
Estudantes capacitados para a aprendizaxe autónoma, análise crítica da información, xestión da información e planificación de tareas. Resultado 2.	A4 B6 D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10

Contidos	
Tema	
Caracterización e diferenciación de produtos agroalimentarios	Orixe xeográfica Proceso produtivo
Investigación prenormativa	Proceso de evaluación, deseño do experimento e toma de mostras
A certificación como instrumento de valorización	Lexislación aplicable e elaboración de documentación
Organización e xestión da certificación	Deseño do sistema de calidade e implantación. Procedementos específicos de control, inspección e mostraxe

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	8	4	12
Traballo tutelado	6	12	18
Seminario	14	28	42
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Traballo	1	0	1
Observación sistemática	1	0	1

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Lección maxistral	Estructuración e explicación dos contidos do temario
Traballo tutelado	Traballo activo e individualizado por parte do alumno sobre a documentación relativa a unha designación de calidade para un produto agroalimentario. Deseño experimental e mostraxe para investigación prenormativa.
Seminario	Traballo participativo individual ou en pequeno grupo

Atención personalizada	
Metodoloxías	**Descrición**
Seminario	En actividades presencias sobre os casos prácticos que se plantexan.
Lección maxistral	Explicación en aula dos contidos principais do curso
Traballo tutelado	Elaboración de traballo individual e tutela individualizada en aula ou usando TIC
Probas	**Descrición**
Resolución de problemas e/ou exercicios	Cuestionario sobre os contidos da materia

Traballo	Traballos tutelados

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Resolución de problemas e/ou exercicios	Sobre os contidos da materia Resultado aprendizaxe 1	35	A4	B6	C2 C4 C6	D3 D4 D6 D8
Traballo	Elaboración dunha proposta para a investigación prenormativa dun produto agroalimentario. Deseño do procedemento de certificación Resultado de aprendizaxe 1 e 2	40			C2 C4 C6	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11
Observación sistemática	Segundo a participación do alumno nas diferentes actividades Resultado de aprendizaxe 2	25	A4	B6	C2 C4	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os alumnos que non poidan asistir as sesións presenciais de forma regular deberán xustificalo axeitadamente. A avaliación realizarase con traballos complementarios que se propondrán segundo o caso.

A modalidade de avaliación é continua. Se os alumnos/as optan por unha modalidade avaliación final realizarase un exame final que sumará o 100% da calificación. Neste caso deberá ser comunicado ao inicio da docencia da materia.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Regulamento (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

Recomendacións