



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Claves para la Sostenibilidad de la Producción Vegetal

Asignatura	Claves para la Sostenibilidad de la Producción Vegetal			
Código	O01M142V01207			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	2c
Lengua Impartición	#EnglishFriendly Castellano Gallego			
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo 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				
Descripción general	(*)Elementos chave para a comprensión crítica e busca de bibliografía de excelencia sobre métodos sostibles de produción vexetal.  Materia del programa English Friendly: Los/as estudiantes internacionales podrán solicitar al profesorado: a) materiales y referencias bibliográficas para el seguimiento de la materia en inglés, b) atender las tutorías en inglés, c) pruebas y evaluaciones en inglés.			

## Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. (CB6 memoria)
A2	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. (CB7 memoria)
A3	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. (CB8 memoria)
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)
A5	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. (CB10 memoria)
B1	Que los estudiantes sean capaces de 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 y del medio ambiente.
B2	Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, 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.
B3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
B6	Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.

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□).
C12	Realizar estudios para conocer los principales efectos del cambio climático sobre los recursos naturales empleados en la industria agroalimentaria.
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
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	Capacidades de comunicación interpersonal
D8	Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico
D9	Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar
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
Alcanzar por lo menos un 50% de todas las competencias señaladas.	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B2 B3 B6 C4 C12 D1 D3 D4 D5 D6 D8 D9 D11

### Contenidos

Tema	
Bloque 1.- Producción vegetal sostenible	1.1. Implicaciones ambientales de los sistemas de producción: agricultura convencional, intensiva, extensiva, de precisión, integrada, sostenible, ecológica. 1.2. Buenas prácticas en agricultura y silvicultura. 1.3. Adecuación de los cultivos a condiciones ambientales adversas. 1.4. Conservación y uso del patrimonio genético: cultivares locales. 1.5. Seguridad alimentaria y cambio global, crisis alimentarias, humanitarias y pandemias.

### Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0	20	20
Resolución de problemas	5	20	25
Trabajo tutelado	5	25	30

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

### Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	-Actividades introductorias: El estudiantado, de manera individual o por grupos, elabora un documento sobre la relevancia de la seguridad alimentaria a nivel mundial, búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición... (no presencial).
Resolución de problemas	-Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se evalúan publicaciones científicas, se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Se realizarán en el laboratorio/aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia Moovi (no presencial).

Trabajo tutelado -Trabajo tutelado: Cada estudiante, de manera individual o por grupos, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición... (no presencial).

### Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	La atención personalizada se completará mediante las tutorías presenciales o virtuales en las que la profesora comentará con el alumnado las dudas que pudieran surgir durante la elaboración del trabajo tutelado.
Trabajo tutelado	La atención personalizada se completará mediante las tutorías presenciales o virtuales en las que la profesora comentará con el alumnado las dudas que pudieran surgir durante la elaboración del trabajo tutelado.
Actividades introductorias	La atención personalizada se completará mediante las tutorías presenciales o virtuales en las que la profesora comentará con el alumnado las dudas que pudieran surgir durante la elaboración del trabajo tutelado.

### Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Actividades introductorias	Evaluación continua a través del seguimiento das actividades introductorias (no presencial).	30	A3 A4 A5	B1 B2 B3	D1 D3 D4 D5 D6 D8 D9	
Resolución de problemas	Evaluación continua a través del seguimiento presencial u online de resolución de problemas (no presencial).	30	A1 A2 A4 A5	B1 B2	D1 D4 D5 D8 D9	
Trabajo tutelado	Evaluación continua a través del seguimiento de los trabajos, o casos prácticos solicitados (no presencial).	40	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B6	C4 C12	D1 D3 D4 D6 D8 D9 D11

### Otros comentarios sobre la Evaluación

Deberán realizarse y entregarse los mismos problemas y trabajos. Todos recibirán feedback de las profesoras, con posibilidad de subir la nota.

Se requiere del alumnado que curse esta materia una conducta responsable y honesta. Se considera inadmisibles cualquier forma de fraude (copia o plagio) encaminado a falsear el nivel de conocimientos y destrezas alcanzado en todo tipo de prueba, informe o trabajo. Las conductas fraudulentas podrán suponer suspender la materia durante un curso completo. Llevará un registro interno de estas actuaciones para que, en caso de reincidencia, solicitar la apertura al rectorado de un expediente disciplinario.

### Fuentes de información

#### Bibliografía Básica

#### Bibliografía Complementaria

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

### Recomendaciones

#### Asignaturas que continúan el temario

Bioclimatología de Plantas de Interés Económico/O01M142V01210  
 Biomasa: Cultivos Energéticos/O01M142V01215  
 Biotecnología Agroalimentaria/O01M142V01217  
 Fertilizantes y Fertilización/O01M142V01115

