



DATOS IDENTIFICATIVOS

Diseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias

Materia	Deseño Experimental Aplicado ás Indicacións Xeográficas Agroalimentarias			
Código	001M142V01214			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua impartición	Castelán Galego			
Departamento	Biología vexetal e ciencias do solo			
Coordinador/a	Seijo Coello, María del Carmen			
Profesorado	Escuredo Pérez, Olga Seijo Coello, María del Carmen			
Correo-e	mcoello@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias

Código		Tipoloxía
CB4	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)	• saber • saber facer
CG6	Que os estudantes sexan capaces de entende-la proxección social da ciencia.	• saber facer
CE2	Profundizar no coñecemento das técnicas de obtención, rexistro, procesado, validación e análises de datos de campo e laboratorio e aplicarlas no I+D+i nos eidos ambiental e agroalimentario.	• saber facer
CE4	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").	• saber • saber facer
CE6	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.	• saber facer
CT1	Capacidade de análise, organización e planificación	• saber • saber facer
CT2	Liderado, iniciativa e espírito emprendedor	
CT3	Comunicación oral e escrita na lingua nativa e extranxeira	
CT4	Capacidade de aprendizaxe autónomo e xestión da información	• saber
CT5	Capacidade de resolución de problemas e toma de decisións	
CT6	Capacidade de comunicación interpersonal	
CT7	Adaptación a novas situacións con creatividade e innovación	
CT8	Capacidade de razoamento crítico e autocrítico	• saber • Saber estar / ser
CT9	Traballo en equipo de carácter interdisciplinar	
CT10	Tratamento de conflitos e negociación.	

Resultados de aprendizaxe	
Resultados de aprendizaxe	Competencias
Coñecer mecanismos de valorización de produtos agrarios mediante a obtención de certificacións de orixe. Resultado 1	CG6 CE2 CE4 CE6 CT1 CT2 CT5 CT8 CT9 CT10 CT11
Estudantes capacitados para a aprendizaxe autónoma, análise crítica da información, xestión da información e planificación de tarefas. Resultado 2.	CB4 CG6 CT1 CT2 CT3 CT4 CT5 CT6 CT7 CT8 CT9 CT10

Contidos	
Tema	
Caracterización e diferenciación de produtos agroalimentarios	Orixe xeográfica Proceso productivo
Investigación prenortativa	Proceso de avaliación, deseño do experimento e toma de mostrax
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 docente			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	8	4	12
Traballo tutelado	6	12	18
Seminario	14	28	42
Probas de resposta curta	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 prenortativa.
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
Probas de resposta curta	Cuestionario sobre os contidos da materia

Avaliación			
	Descrición	Cualificación	Competencias Avaliadas
Probas de resposta curta	Sobre os contidos da materia Resultado aprendizaxe 1	30	CB4 CG6 CE2 CE4 CE6 CT3 CT4 CT6 CT8
Traballo	Elaboración dunha proposta para a investigación prenormativa dun produto agroalimentario. Deseño do procedemento de certificación Resultado de aprendizaxe 1 e 2	60	CE2 CE4 CE6 CT1 CT2 CT3 CT4 CT5 CT6 CT7 CT8 CT9 CT10 CT11
Observación sistemática	Segundo a participación do alumno nas diferentes actividades Resultado de aprendizaxe 2	10	CB4 CG6 CE2 CE4 CT1 CT2 CT3 CT4 CT5 CT6 CT7 CT8 CT9 CT10 CT11

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

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
