



DATOS IDENTIFICATIVOS

Diseño Experimental Aplicado a las Indicaciones Geográficas Agroalimentarias

Asignatura	Diseño Experimental Aplicado a las Indicaciones Geográficas Agroalimentarias			
Código	001M142V01214			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	Seijo Coello, María del Carmen			
Profesorado	Escuredo Pérez, Olga Seijo Coello, María del Carmen			
Correo-e	mcoello@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias

Código	
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)
B6	Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.
C2	Profundizar en el conocimiento de las técnicas de obtención, registro, procesado, validación y análisis de datos de campo y laboratorio y aplicarlas en la I+D+i en los campos ambiental y agroalimentario.
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).
C6	Conocer y comprender la gestión medioambiental de los procesos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de poder desarrollar I+D+i relacionada con los residuos (detección, procesado, eliminación y/o valorización) y ser capaz de transferir al sector productivo los avances en investigación en reducción de impactos de las actividades agroalimentarias.
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D2	Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor
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
D7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación
D8	Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico
D9	Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar
D10	Tratamiento de conflictos y negociación
D11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Conocer mecanismos de valorización de productos agrarios mediante la obtención de certificaciones de origen. Resultado 1	B6 C2 C4 C6 D1 D2 D5 D8 D9 D10 D11
Estudiantes capacitados para el aprendizaje autónomo, análisis crítico de la información, gestión de la información y planificación de tareas. Resultado 2.	A4 B6 D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10

Contenidos

Tema	
Caracterización y diferenciación de productos agroalimentarios	Origen geográfico Proceso productivo
Investigación prenormativa	Proceso de evaluación, diseño del experimento y toma de muestras
La certificación como instrumento de valorización	Legislación aplicable y elaboración de documentación
Organización y gestión de la certificación	Diseño del sistema de calidad e implantación. Procedimientos específicos de control, inspección y muestreo

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	8	4	12
Trabajo tutelado	6	12	18
Seminario	14	28	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Trabajo	1	0	1
Observación sistemática	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Estructuración y explicación de los contenidos del temario
Trabajo tutelado	Trabajo activo e individualizado por parte del alumno sobre la documentación relativa a una designación de calidad para un producto agroalimentario. Diseño experimental y muestreo para investigación prenormativa.
Seminario	Trabajo participativo individual o en pequeño grupo

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	En actividades presenciales sobre los casos prácticos que se plantean.
Lección magistral	Explicación en aula de los contenidos principales del curso
Trabajo tutelado	Elaboración de trabajo individual y tutela individualizada en aula o usando TIC
Pruebas	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Cuestionario sobre los contenidos de la materia
Trabajo	Trabajos tutelados

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje				
	Descripción						
Resolución de problemas y/o ejercicios	Sobre los contenidos de la materia Resultado aprendizaje 1	30	A4	B6	C2 C4 C6	D3 D4 D6 D8	
Trabajo	Elaboración de una propuesta para la investigación prenormativa de un producto agroalimentario. Diseño del procedimiento de certificación Resultado de aprendizaje 1 y 2	60			C2 C4 C6	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11	
Observación sistemática	Según la participación del alumno en las diferentes actividades Resultado de aprendizaje 2	10	A4	B6	C2 C4	D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9 D10 D11	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos que no puedan asistir las sesiones presenciales de forma regular deberán justificarlo adecuadamente. La evaluación se realizará la con trabajos complementarios que se propondrán según el caso.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Reglamento (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

Recomendaciones

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE Las METODOLOGÍAS ===

* Metodologías docentes que se mantienen

Se mantienen todas las metodologías propuestas tanto en la modalidad mixta como no presencial, pero la docencia se

impartirá online, a través de la plataforma habilitada por la Uvigo.

* Metodologías docentes que se modifican
Ninguna.

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

En modalidad mixta y no presencial mediante correo electrónico o campus remoto (despacho virtual) según demanda del estudiante.

* Modificaciones (sí proceden) de los contenidos a impartir
No se modifican los contenidos.

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje
No es necesario modificar la bibliografía

* Otras modificaciones
A docencia se impartirá utilizando las herramientas informáticas que disponga la Uvigo.

=== ADAPTACIÓN DE La EVALUACIÓN ===

* Pruebas ya realizadas
Se mantendrán las pruebas realizadas y su calificación

* Pruebas pendientes que se mantienen
Se mantienen todas las pruebas pendientes de realizar

* Pruebas que se modifican
Ninguna

* Nuevas pruebas
Ninguna

* Información adicional
