



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	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Bioloxía 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	
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 espírito 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	Capacidade 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 conflitos e negociación.
D11	Motivación poa calidade con sensibilidade hacia temas medioambientais

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Coñecer mecanismos de valorización de produtos 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 tarefas. 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 prenortativa	Proceso de avaliación, deseño do experimento e toma de mostrás
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 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
Probos	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	Cuestionario sobre os contidos da materia
Traballo	Traballos tutelados

Avaliación		Cualificación Resultados de Formación e Aprendizaxe					
	Descrición						
Resolución de problemas e/ou exercicios	Sobre os contidos da materia	30	A4	B6	C2	D3	
	Resultado aprendizaxe 1				C4	D4	
					C6	D6	
						D8	
Traballo	Elaboración dunha proposta para a investigación prenormativa dun produto agroalimentario.	60			C2	D1	
					C4	D2	
					C6	D3	
	Deseño do procedemento de certificación		D4				
			D5				
	Resultado de aprendizaxe 1 e 2		D6				
			D7				
			D8				
			D9				
			D10				
	Observación sistemática	Segundo a participación do alumno nas diferentes actividades	10	A4	B6	C2	D1
C4						D2	
						D3	
Resultado de aprendizaxe 2			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 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

Plan de Continxencias

Descrición

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada polo *COVID-19, a Universidade de Vigo establece unha planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou parcialmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun modo máis áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

* Metodoloxías docentes que se manteñen

Mantéñense todas as metodoloxías propostas tanto na modalidade mixta como non presencial, pero a docencia se impartirá

online, a través da plataforma habilitada pola Uvigo.

* Metodoloxías docentes que se modifican
Ningunha.

* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (tutorías)

En modalidade mixta e non presencial mediante correo electrónico ou campus remoto (despacho virtual) segundo demanda do estudante.

* Modificacións (si proceden) dos contidos a impartir
Non se modifican os contidos.

* Bibliografía adicional para facilitar o auto-aprendizaxe
Non é necesario modificar a bibliografía

* Outras modificacións
A docencia impartirase utilizando as ferramentas informáticas que dispoña a Uvigo.

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

* Probas xa realizadas
Manteranse as probas realizadas e a súa cualificación

* Probas pendentes que se manteñen
Mantéñense todas as probas pendentes de realizar

* Probas que se modifican
Ningunha

* Novas probas
Ningunha

* Información adicional
