



DATOS IDENTIFICATIVOS

Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal

Materia	Claves para a Sostenibilidade da Produción Vexetal			
Código	O01M142V01207			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Bioloxía vexetal e ciencias do solo			
Coordinador/a	Pedrol Bonjoch, María Nuria			
Profesorado	González Rodríguez, Luis Pedrol Bonjoch, María Nuria			
Correo-e	pedrol@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A6	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.
A7	Desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria y del medio natural mediante la aplicación de tecnologías medioambientalmente sostenibles.
A10	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos y los ecosistemas.
A11	Comprender el funcionamiento y diversidad de los ecosistemas a distintos niveles y las adaptaciones a los ambientes en que viven.
A12	Realizar estudios para conocer los principales efectos del cambio climático sobre los recursos naturales empleados en la industria agroalimentaria.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)	A6 A7
(*)	A10 A11 A12

Contidos

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. Mejora Genética Clásica
- 1.6. Biotecnología como herramienta para la producción sostenible.

(*)Bloque 2.- Simbiosis microorganismo-planta:

- (*)1.1. Micorrizas: biología y diversidad. Nutrición mineral y resistencia al estrés en plantas micorrizadas. Aplicaciones medioambientales.
- 1.2. Simbiosis Rhizobium-leguminosa: Clave de fertilidad en los agroecosistemas.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	5	10
Traballos tutelados	5	40	45
Sesión maxistral	10	10	20

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	(*) - 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 FAITC (no presencial).
Traballos tutelados	(*) - Trabajo tutelado: El 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).
Sesión maxistral	(*) - Sesión magistral: exposición por parte del profesor con ayuda de medios audiovisuales de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).

Atención personalizada

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos tutelados	(*)Evaluación continua a través del seguimiento de los trabajos, resolución de problemas o casos prácticos solicitados (no presencial).	80
Sesión maxistral	(*)Participación y asistencia (a actividades presenciales)	20

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións