



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de Organismos Certificadores de Produtos Alimentarios

Materia	Xestión de Organismos Certificadores de Produtos Alimentarios			
Código	O01M032V01104			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición				
Departamento	Biología vexetal e ciencias do solo			
Coordinador/a	Seijo Coello, Maria del Carmen			
Profesorado	Escuredo Pérez, Olga Seijo Coello, Maria del Carmen			
Correo-e	mcoello@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código				
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).			
B1	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.			
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.			
B5	Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores.			

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)(*)	saber saber facer Saber estar / ser	A1 B1 B2 B5

Contidos

Tema		
Os consellos reguladores como entidades de certificación de produto.	EN 45011 (1998). Regulamento CE 510/2006.	
Estudio prenormativo para o establecemento da lexislación	Plantexamento, metodoloxía e plan de traballo para o estudo prenormativo	
Introducción a xestión da calidade en entidades de certificación de produto	Planificación da implantación do sistema de calidade, redacción de documentos...	

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	8	4	12
Traballos tutelados	6	12	18
Seminarios	14	28	42
Probas de resposta curta	1	0	1
Traballos e proxectos	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
Sesión maxistral	Estructuración e explicación por parte da profesora dos contidos do temario
Traballos tutelados	Traballo activo e individualizado por parte do alumno
Seminarios	Traballo participativo en equipo

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Seminarios	Durante a docencia presencial e durante o periodo de titorías
Sesión maxistral	Durante a docencia presencial e durante o periodo de titorías
Traballos tutelados	Durante a docencia presencial e durante o periodo de titorías
Probas	Descrición
Probas de resposta curta	
Traballos e proxectos	

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Sobre os contidos da materia	30
Traballos e proxectos	Elaboración dunha proposta para a investigación prenormativa dun produto agroalimentario.	60
	Deseño do procedemento de certificación	
Observación sistemática	Segundo a participación do alumno nas diferentes actividades	10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións