



DATOS IDENTIFICATIVOS

Lexislación

Materia	Lexislación			
Código	O01M032V01116			
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	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Regueiro Tato, Jorge Eduardo			
Correo-e	bcancho@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¶).		
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.		
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.		
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.		
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.		
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el peso de las distintas escuelas o formas de hacer.		
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.		
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)Familiarizarse cos *ordenamentos xurídicos estatal e europeo.	saber	A1
(*)Saber acceder a disposicións legais estatais e europeas relacionadas co ámbito *alimentario (desde a *granja ata a mesa)	saber facer	A1 B1
(*)Coñecer aqueles organismos vinculados coa vixilancia e *alerta *alimentarias. Saber acceder á información de carácter público ofrecido por estes organismos	saber saber facer	B4
(*)Saber acceder ás investigacións *prioritarias, dentro da UE, relacionadas co *aseguramento da calidade e seguridade *alimentaria	saber facer Saber estar / ser	A4 B1 B3

(*)Saber acceder aos últimos resultados da investigación científica internacional relacionadas co *aseguramento da calidade e seguridade *alimentaria

saber A6
saber facer A7
Saber estar / ser B3
B4
B6

Contidos

Tema	
(*)Bloque I.	(*)Introdución á lexislación internacional comparada sobre *contaminantes químicos na cadea *alimentaria.
(*)Bloque *II.	(*)Principais crises *alimentarias globais e a súa *repercusión en elaboración dunha nova *normativa *alimentaria; creación de novos organismos nacionais e internacionais vinculados coa vixilancia de *contaminantes químicos na cadea *alimentaria.
(*)Bloque *III.	(*)Estudos científicos que *demandan as axencias de seguridade *alimentaria.
(*)Bloque *IV.	(*)Entrada de *contaminantes químicos na produción primaria de alimentos: definición e clasificación de *contaminantes orgánicos; fontes e vías de exposición, rutas de *degradación e *disipación.
(*)Bloque *V.	(*)Novas investigacións sobre impacto de *resíduos de *contaminantes orgánicos na calidade sensorial. Efecto de tratamentos fitosanitarios sobre as propiedades *organolépticas dos alimentos.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	15	0	15
Seminarios	8	2	10
Traballos tutelados	0	30	30
Presentacións/exposicións	4	0	4
Eventos docentes e/ou divulgativos	1	2	3
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	0	10	10
Outros	1	0	1
Titoría en grupo	0	2	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	5 sesións maxistrais de 50 minutos, con apoio de presentacións en Power-point e lousa, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes de cada bloque expostos nos contidos desta materia.
Seminarios	Os seminarios terán unha tripla finalidade: (a) resolución de casos prácticos relacionados cos distintos temas da materia que permitirán profundar e aplicar os contidos expostos nas sesións maxistrais así como fomentar o debate no aula. (b) corrección e interpretación dos problemas e exercicios realizados polo alumno de forma autónoma. (c) resolución de posibles dúbidas sobre calquera aspecto da materia.
Traballos tutelados	Elaboración individual ou en grupo (en función do número de persoas matriculadas nesta materia) dun traballo guiado e tutelado mediante tutorías por parte do profesorado. A realización deste traballo, relacionado con aspectos da industria alimentaria, leva a procura de información que deberá ser analizada e xestionada correctamente para finalmente presentala de forma oral ao resto de compañeiros.
Presentacións/exposicións	Cada traballo tutelado presentarase ao resto de compañeiros na última clase a través dunha exposición realizada en power-point (20 min)
Eventos docentes e/ou divulgativos	Os alumnos deberán asistir a unha das conferencias publicitadas para o próximo curso relacionadas co ámbito da calidade e seguridade alimentaria. Deberá presentar un pequeno informe onde se recollan as principais ideas da mesma.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	(*) Para cada bloque de la materia será necesario resolver un boletín de cuestiones accediendo a páginas web de organismos estatales y/o europeos así como a normas jurídicas estatales y/o europeas.
Outros	(*) Se realizará un examen tipo test de los conceptos clave de la materia.
Titoría en grupo	A tutoría, en grupo ou de individualizada, terá como finalidade guiar e supervisar os traballos tutelados que deberán presentar os alumnos da materia

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.
Traballos tutelados	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.
Titoría en grupo	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórsele nas sesións maxistras ou durante a resolución dos boletíns; tamén aproveitará para comprobar se todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Seminarios	A asistencia e participación en seminarios suporá ata un 15 % da nota final, que incluírá a asistencia, actitude, participación e resultados obtidos nos seminarios.	15
Traballos tutelados	A elaboración do traballo tutelado suporá ata un 40 % da nota final que incluírá a participación activa de cada membro do equipo, o contido do traballo e a súa presentación así como a súa exposición e defensa oral.	25
Presentacións/exposicións	(*) El trabajo tutelado se presentará de forma oral al resto de compañeros durante 20 min. La exposición y defensa de la exposición oral representará un 15 % de la nota total asignada al trabajo tutelado.	15
Eventos docentes e/ou divulgativos	Redacción dun pequeno informe onde se recollan as principais ideas expostas na conferencia	5
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	(*) La resolución puntual de boletines supondrá un 15 % de la nota final. Se valorará la capacidad de síntesis y actitud crítica.	15
Outros	(*) El examen tipo test deberá aprobarse con una nota mínima de 5.	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións