

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			
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 poso 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 *ordenamientos 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 *aseguramiento da calidade e seguridade *alimentaria	saber facer Saber estar / ser	A4 B1 B3

(*)Saber acceder aos últimos resultados da investigación científica internacional relacionadas co *aseguramiento da calidade e seguridade *alimentaria	saber saber facer Saber estar / ser	A6 A7 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 *residuos 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	5	5	10
Traballos tutelados	4	36	40
Probas de tipo test	1	9	10

*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 realizaciión 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.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
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 completarase con tutorías. Nestas tutorías o profersorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen expórselle nas sesións maxistrais 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
Traballos tutelados	A elaboración do traballo tutelado suporá ata un 40 % da nota final que incluirá a participación activa de cada membro do equipo, o contido do traballo e a súa presentación así como a súa exposición e defensa oral.	70

Probas de tipo test	(*)Mediante un examen tipo test obligatorio se evaluará la interiorización de los contenidos principales de esta materia	30

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Aditivos Alimentarios/O01M032V01206
Autenticidade Alimentaria/O01M032V01210
Control de Calidade na Industria Alimentaria/O01M032V01212
Materiais para Contacto Alimentario/O01M032V01207

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Química dos Produtos Fitosanitarios/O01M032V01120