



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 mostrase
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
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 dos contidos do temario
Traballos tutelados	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.
Seminarios	Traballo participativo individual ou en pequeno grupo

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	En actividades presencias sobre os casos prácticos que se plantexan.
Sesión maxistral	Explicación en aula dos contidos principais do curso
Traballos tutelados	Elaboración de traballo individual e tutela individualizada en aula ou usando TIC
Probas	Descrición
Probas de resposta curta	Cuestionario sobre os contidos da materia
Traballos e proxectos	Traballos tutelados

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Probas de resposta curta	Sobre os contidos da materia	30	A4	B6	C2	D3
	Resultado aprendizaxe 1				C4	D4
					C6	D6
						D8
Traballos e proxectos	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
						D11
Observación sistemática	Segundo a participación do alumno nas diferentes actividades	10	A4	B6	C2	D1
	Resultado de aprendizaxe 2				C4	D2
						D3
						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

- Requisitos xerais para entidades que realizan a certificación de produto Guía UNE_EN 17065:2012.
- Decreto 4/2007 do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.
- Lei 2/2005 da calidade alimentaria galega.
- <http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/Denominacion/htm/informacion.htm>
- <http://mediorural.xunta.es/areas/alimentacion/presentacion/>
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

Recomendacións