

MEMORIA PARA A SOLICITUDE DO TÍTULO DE ESPECIALISTA EN SOSTIBILIDADE ALIMENTARIA

☒ Nova Solicitud	☐ Reedición	Num. Edición: 1
☐ Programa modular	☐ Interuniversitario	

CURSO ACADÉMICO: 2024-2025

Promotor/a do título: Juan Carlos Mejuto Fernández
Teléfono de contacto: 609006860
Correo electrónico de contacto: xmejuto@uvigo.gal

Centro organizador: Facultade de Ciencias de Ourense
Data de aprobación no centro: 22/03/2024
Teléfono de contacto: 9883387063
Correo electrónico de contacto: sdefco@uvigo.gal

1. DATOS XERAIS

1.1.DATOS BÁSICOS

NÚMERO DE CRÉDITOS QUE TEN QUE SUPERAR O ESTUDANTE: 48 ECTS Nº DE CRÉDITOS TEÓRICOS: 42 ECTS Nº DE CRÉDITOS PRÁCTICOS: 0 ECTS Nº DE CRÉDITOS DE PRÁCTICAS EXTERNAS: 0H ☐ Prácticas externas obrigatorias Nº DE CRÉDITOS TRABALLO FIN DE TÍTULO (TFT): 6 ECTS		
NÚMERO DE CRÉDITOS QUE OFERTA O TÍTULO: 48 ECTS Nº DE CRÉDITOS OBLIGATORIOS: 48 ECTS Nº DE CRÉDITOS OPTATIVOS: 0 ECTS ESPECIALIDADES (no caso de ofertarse): 1) Non se ofertan especialidades		
ÁMBITO DE COÑECEMENTO: Ciencias		
DATA DE INICIO: 02/09/2024		
DATA DE REMATE: 21/07/2024		
DATA PARA A DEFENSA DO TFT: 21/07/2024		
MODALIDADE: Síncrona virtual		
Nº DE HORAS SÍNCRONAS PRESENCIAIS: 0 H Nº DE HORAS SÍNCRONAS VIRTUAIS: 420 H Nº DE HORAS DE PRÁCTICAS EXTERNAS: 0 H		
NÚMERO DE PRAZAS:	Mínimo 10	Máximo 50
COORDINADOR/A ACADÉMICO: Juan Carlos Mejuto Fernández		
LUGAR (CENTRO) DE IMPARTICIÓN: Facultade de Ciencias de Ourense		
PLATAFORMAS VIRTUAIS TELEDOCENCIA: Moovi / Campus Remoto		
LINGUAXE DE IMPARTICIÓN: Inglés		
WEB DO TÍTULO: http://eafp.uvigo.gal/gl/campus-aberto/titulos-propios/		
DENOMINACIÓN DO TÍTULO EN CASTELÁN: Especialista en Sostenibilidade Alimentaria		
DENOMINACIÓN DO TÍTULO EN INGLÉS: Food Sustainability Specialist		

1.2. TÍTULOS DO PROGRAMA MODULAR

Título de experto/curso avanzado de posgrao	ECTS
---	------

1.3. COLABORACIÓN EXTERNAS

☐ Interuniversitario	Universidades colaboradoras: 1)
☐ Convenios con entidades non universitarias	Outras entidades: 1)
☐ Subvencións externas	Entidades que subvencionan: 1)
☐ Contratos de patrocinio	Entidades que patrocinan o título: 1)

REPRESENTANTE ENTIDAD EXTERNA COLABORADORA: ENTIDAD/INSTITUCIÓN: TELÉFONO: CORREO-E:
REPRESENTANTE ENTIDAD EXTERNA COLABORADORA: ENTIDAD/INSTITUCIÓN: TELÉFONO: CORREO-E:

Engadir as filas necesarias para cada unha das universidades ou entidades colaboradoras

2. XUSTIFICACIÓN DO TÍTULO

2.1. BREVE DESCRICIÓN DO TÍTULO

Los retos de la industria alimentaria actual ya no sólo se circunscriben a calidad y a la seguridad alimentaria, sino que también juegan un papel importante la sustentabilidad tanto de la obtención de materias primas como de los procesos de transformación a las que puede ser sometidas. Es por ello por lo que unos de los caballos de batalla de la investigación y la innovación en el campo alimentario se enfocan a promover un cambio en las pautas de producción y consumo de alimentos hacia un escenario sostenible. En el presente Título Propio pretendemos incluir una serie de materias que irían encaminados a dar formación al estudiante de postgrado en este campo y que, además actuará como complemento en la formación continua de egresados en los títulos oficiales impartidos por la Facultad de Ciencias en el campo Agroambiental y Alimentario.

2.2. OBXECTIVOS DO TÍTULO

El título establece los siguientes objetivos de aprendizaje para los alumnos que superen las materias del mismo, con el fin de formar profesionales especializados en la búsqueda de una alimentación sostenible a lo largo de toda la cadena alimentaria, buscando la aplicación de las bases de la economía circular en el ámbito alimentario, alienándose con los ODS:

- Analizar los conceptos de sostenibilidad ambiental, social y económica.
- Determinar los conceptos de ecodiseño, economía circular y economía social.
- Evaluar el ciclo de vida de los productos y su impacto social y medioambiental.
- Evaluar los procesos productivos mediante indicadores medioambientales y aplicar la tecnología adecuada para mejorar su sostenibilidad.
- Seleccionar los materiales y tecnologías para el diseño y desarrollo de envases alimentarios.
- Saber plantear y abordar estrategias para la valorización de subproductos en una industria alimentaria.
- Diagnosticar la eficiencia de los procesos en una industria alimentaria y aplicar estrategias para su mejora
- Plantear las modificaciones necesarias a la dieta actual para la implementación de proyectos gastronómicos sostenibles.

2.3. XUSTIFICACIÓN SOCIAL

En un momento donde la sostenibilidad es una de las pedras de toque de los sistemas productivos en los países desarrollados, es necesario complementar la formación de los profesionales del sector alimentario en los aspectos relacionados con la circularidad en este sector productivo, en todos los eslabones de la cadena productiva aplicando el principio de “desde la granja a la mesa”, y por lo tanto buscando la sostenibilidad a lo largo de todo el proceso, es decir, en el sector productivo, en el de distribución, en el restauración... etc

2.4. PERFIL DE EGRESO:

La capacidades, conocimientos y habilidades que debe adquirir el alumnado a acabar la titulación son:

- Analizar los conceptos de sostenibilidad ambiental, social y económica.
- Determinar los conceptos de ecodiseño, economía circular y economía social.
- Evaluar el ciclo de vida de los productos y su impacto social y medioambiental.
- Evaluar los procesos productivos mediante indicadores medioambientales y aplicar la tecnología adecuada para mejorar su sostenibilidad.
- Seleccionar los materiales y tecnologías para el diseño y desarrollo de envases alimentarios.
- Saber plantear y abordar estrategias para la valorización de subproductos en una industria alimentaria.
- Diagnosticar la eficiencia de los procesos en una industria alimentaria y aplicar estrategias para su mejora
- Plantear las modificaciones necesarias a la dieta actual para la implementación de proyectos gastronómicos sostenibles.

2.5. COMPETENCIAS:

CÓDIGO	COMPETENCIA
CB01	Capacidad de aprendizaje autónomo.
CB02	Capacidad para la resolución de problemas y toma de decisiones.
CB03	Capacidad para la investigación e innovación en el ámbito profesional.
CG01	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
CG02	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CG03	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CG04	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CG05	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
CG06	Que los estudiantes sean capaces de aplicar las herramientas, técnicas y tecnologías adecuadas para la definición, desarrollo y análisis de proyectos de mejora, innovación e investigación de productos y procesos de la industria alimentaria.

CG07	Que los estudiantes sean capaces de incorporar los principios de sostenibilidad en los proyectos de mejora, innovación e investigación de productos y procesos de la industria alimentaria.
CG08	Que los estudiantes sean capaces de incorporar los principios de sostenibilidad en los proyectos de mejora, innovación e investigación de productos y procesos de la nutrición humana.
	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
CE01	Ser capaces de aplicar los principios de sostenibilidad en los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos alimentarios.
CE02	Incorporar los principios de sostenibilidad en los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos alimentarios.
CE03	Ser capaces de proponer, dirigir y realizar proyectos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos alimentarios.
CE04	Aplicar las formulaciones y las tecnologías adecuadas para el desarrollo de sistemas alimentarios y productos seguros, saludables y con propiedades fisicoquímicas y sensoriales diferenciadas.
CE05	Proponer, dirigir y realizar proyectos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos alimentarios.
CE06	Ser capaces de aplicar los principios de sostenibilidad de la cadena alimentaria, no solo a través de procesos más eficientes, sino también identificando nuevas fuentes proteicas para el desarrollo de una economía más competitiva, sostenible e integradora.
CE07	Incorporar los principios de sostenibilidad en los hábitos alimentarios y culinarios.
CE08	Aplicar las formulaciones y las tecnologías adecuadas para el desarrollo de dietas seguras, saludables y con propiedades fisicoquímicas y sensoriales diferenciadas.

Utilizar os seguintes códigos: CB (Competencia Básica), CG (Competencia Xeral), CT (Competencia Transversal), CE (Competencia Específica)

2.6. XUSTIFICACIÓN DA PROPUESTA NA UVIGO

Si bien, la Universidad de Vigo imparte distintos grados y maestrías en el ámbito agroambiental y alimentario, en ninguno de ellos se hace un abordaje exclusivamente desde el punto de vista de la sostenibilidad y los conceptos de economía circular aplicados al sector agroalimentario. Este título de especialista constituye una herramienta transversal que sirve para dotar a los actuales egresados de la Universidad de Vigo (o titulados de otras universidades) en este aspecto en particular, integrándose de este modo en una oferta complementaria para egresados en este ámbito orientada a la actualización de conocimientos encauzados a la consecución de los ODS en el ámbito de la alimentación.

3. DESTINATARIOS:

3.1. PERFIL DE INGRESO

PERFIL DE INGRESO: Licenciados/Graduados en el ámbito científico y tecnológico con interés en el ámbito agroambiental y alimentario.
REQUIRIMENTOS DE ACCESO AO TÍTULO : Estar en posesión de un título de Licenciado/Graduado en el ámbito científico y tecnológico, con preferencia en las siguientes titulaciones: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias, Ingeniería Agraria, Ciencias Ambientales, Nutrición Humana y Dietética, Química, Biología, Farmacia, Bioquímica, Biotecnología.
REQUERIMENTOS DE ACCESO AOS TÍTULOS MODULARES : non se plantean títulos modulares

3.2. PREINSCRIPCIÓN E MATRÍCULA

DATA DE INICIO PREINSCRIPCIÓN: Faga click para engadir unha data
DATA DE REMATE PREINSCRIPCIÓN: Faga click para engadir unha data
DOCUMENTACIÓN REQUIRIDA: 1) Título de Licenciado/Graduado 2) Expediente académico
PROBAS DE ADMISIÓN (se procede): NO
CRITERIOS DE ADMISIÓN:
1) Expediente académico
PONDERACIÓN (%): 100
DATA DE INICIO MATRÍCULA: Faga click para engadir unha data
DATA DE REMATE MATRÍCULA: Faga click para engadir unha data

3.3. PREZOS PÚBLICOS:

TER EN CONTA OS [PREZOS MÁXIMOS POR CRÉDITO ESTABLECIDOS POLO CONSELLO SOCIAL](#)

Nas tarifas é preciso respectar o 10 % de redución sobre a tarifa xeral para a comunidade Alumni e do 15% para as persoas desempregadas e a comunidade universitaria

PREZO DO TÍTULO DE ESPECIALISTA:		
Xeral: 668,64€	Comunidade Universitaria e desempregados/as: 568,34€	Comunidade Alumni: 601,78€
☐ Axudas ao estudo	NUMERO DE AXUDAS:	CONTÍA:

4. COORDINACIÓN

COORDINADOR/A DO TÍTULO:

NOME: Juan Carlos Mejuto Fernández

CATEGORÍA: Catedrático Universidad

CORREO-E: xmejuto@uvigo.gal

NIF: 33318351E

DEPARTAMENTO: Química Física

Nº TELÉFONO: 609006860

CO-COORDINADOR/A DO TÍTULO:

NOME:

CATEGORÍA/PROFESIÓN:

CORREO-E:

NIF:

DEPARTAMENTO/EMPRESA:

Nº TELÉFONO:

5. PROGRAMA ACADÉMICO

5.1. MATERIAS DO CURSO:

MÓDULO/ESPECIALIDADE	Obrigatoria	NOME DA MATERIA	ECTS
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Sostenibilidad en la cadena alimentaria	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Diseño de productos y procesos sostenibles en la industria alimentaria	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Envases alimentarios sostenibles	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Valoración de subproductos	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Eficiencia de procesos en la industria alimentaria	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Nuevos alimentos más sostenibles	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Gastronomía sostenible	6
SOSTENIBILIDADE ALIMENTARIA	X	Proyecto	6
TOTAL ECTS OFERTADOS:			48

Os ECTS totales actualizaranse automaticamente (pódese forzar a actualización facendo click con botón dereito no total e premendo a opción “Actualizar_campos”)

5.2. PRÁCTICAS EN EMPRESAS:

As prácticas en empresa seguirán o regulamento Regulamento de prácticas académicas externas do estudiantado da UVigo

Non se plantexa a necesidade de practicas académicas

Non se plantexa a necesidade de practicas académicas

5.3. SISTEMAS DE APOIO E ORIENTACIÓN DOS ESTUDANTES

Os estudantes contarán con un tutor nomado pola coordinación do título propio entre os profesores do título. Este tutor encargarse de facer un seguimento do aprendizaxe do alumno ó longo de todo o curso académico. Además, cada profesor establecerá un procedemento de tutorías a demanda para cada unha das asignaturas que imparte.

5.4. CALENDARIO E HORARIO

- La duración del curso tendrá carácter anual y las asignaturas se impartirán cuatrimestralmente a través de la plataforma Campus Remoto de la Universidad de Vigo. La documentación, la tutorización y la evaluación de las materias se hará a través de la plataforma de teledocencia MOOVI de la Universidad de Vigo.
- Las asignaturas del primer cuatrimestre serán:
 - Sostenibilidad de la cadena alimentaria
 - Diseño de productos y procesos sostenibles en la industria alimentaria
 - Envases alimentarios sostenibles
 - Valoración de subproductos
- Las asignaturas del segundo cuatrimestre serán:
 - Eficiencia de procesos en la industria alimentaria
 - Nuevos alimentos más sostenibles
 - Gastronomía sostenible
- El horario de las asignaturas se repartirá en módulos de dos horas de duración durante los viernes por la tarde y los sábados por la mañana del curso académico según el siguiente esquema:

Primer Cuatrimestre (02/09/2024 al 14/02/2025)			
Viernes		Sábado	
16:00-18:00	Sostenibilidad de la cadena alimentaria	09:00-11:00	Envases alimentarios sostenibles
18:00-20:00	Diseño de productos y procesos sostenibles en la industria alimentaria	11:00-13:00	Valoración de subproductos
Segundo Cuatrimestre (24/02/2024 al 27/06/2024)			
Viernes		Sábado	
16:00-18:00	Eficiencia de procesos en la industria alimentaria	10:00-12:00	Gastronomía sostenible
18:00-20:00	Nuevos alimentos más sostenibles		

- El PFT se realizará durante el segundo cuatrimestre del curso académico.

5.5. CALENDARIO DE AVALIACIÓN

- La evaluación de las asignaturas se realizará inmediatamente después de la finalización de cada cuatrimestre a través de la plataforma de teledocencia de la Universidad de Vigo de acuerdo con el siguiente calendario:

Primer Cuatrimestre	1ª Convocatoria	2ª Convocatoria
Sostenibilidad de la cadena alimentaria	07/02/2025 16:00-20:00	04/07/2025 16:00-20:00
Diseño de productos y procesos sostenibles en la industria alimentaria	08/02/2025 10:00-13:00	28/06/2025 10:00-13:00
Envases alimentarios sostenibles	14/02/2025 16:00-20:00	11/07/2025 16:00-20:00
Valoración de subproductos	15/02/2025 10:00-13:00	05/07/2025 10:00-13:00
Segundo Cuatrimestre		
Eficiencia de procesos en la industria alimentaria	07/06/2025 10:00-13:00	12/07/2025 10:00-13:00
Nuevos alimentos más sostenibles	13/06/2025 16:00-20:00	18/07/2025 16:00-20:00
Gastronomía sostenible	14/06/2025 10:00-13:00	19/07/2025 10:00-13:00

- El PFT se presentará en primera convocatoria el día 27/06/2025 y el día 21/07/2025 en segunda convocatoria.

5.6. RECOÑECIMIENTO DE CRÉDITOS

No se prevén reconocimiento de créditos por experiencia profesional

5.7. CONDICIÓN DE TERMINACIÓN

Superar todos los créditos obligatorios.

6. PERSOAL DOCENTE

6.1. PERSOAL DA UNIVERSIDADE DE VIGO

(De acordo con artigo 22 do regulamento, polo menos, o 25% dos ECTS do título deben ser impartidos por profesorado da UVigo)

NOME	APELIDOS	Doutor/a	Área de coñecemento	Perfil/méritos en relación co título
Jesus	Simal Gándara	☒	Nutrición y Bromatología	Bromatología y Química Alimentaria
Jianbo	Xiao	☒	Nutrición y Bromatología	Bromatología y Química Alimentaria
Hui	Cao	☒	Nutrición y Bromatología	Bromatología y Química Alimentaria
Juan Carlos	Mejuto Fernández	☒	Química Física	Coloides y Polimeros, Química Alimentaria
Paz	Otero Fuertes	☒	Nutrición y Bromatología	Análisis químico de productos alimentarios
María	García Martí	☒	Nutrición y Bromatología	Nutrición y Bioquímica Alimentaria
Anonio	Cid Samamed	☒	Química Física	Nanotecnología y microplásticos
Fan	Zhang	☒	Nutrición y Bromatología	Bromatología y Química Alimentaria
Antón	Soria López	☐	Química Física	Química Alimentaria

6.2. PERSOAL DOCENTE DOUTRAS UNIVERSIDADES

NOME	APELIDOS	Doutor/a	Área de coñecemento	Perfil/méritos en relación co título
		☐		

6.3. PERSOAL DOCENTE EXTERNO

NOME	APELIDOS	Doutor/a	Empresa/institución	Perfil/méritos en relación co título
		☐		

7. PREVISIÓN ECONÓMICA:

7.1.Previsión de Ingresos

A previsión dos ingresos debe cubrirse na pestana ingresos do ficheiro Excel “Previsión_económica_especialista”

7.2.Previsión de Gastos

A previsión dos gastos debe cubrirse nas pestanas de Gastos de coordinación, Axudas, Pagos docentes UVigo, Pagos docentes externos, Recurso e desprazamentos do ficheiro “Previsión_económica_especialista”

7.3.Orzamento

INGRESOS DO TÍTULO:	4,830.89 €
----------------------------	-------------------

GASTOS DO TÍTULO	
Coordinación	568.34 €
Axudas ao estudo	0.00 €
Pago docentes UVIGO	0.00 €
Pago docentes externos	0.00 €
Recursos	4,262.55 €
Desprazamentos	0.00 €
TOTAL	4,830.89 €

Xustificación da contía indicada en outros gastos ou outros aspectos a xustificar da previsión económica

8. COMENTARIOS E OBSERVACIÓNS:

A previsión económica realizouse en base a una matrícula co mínimo numero de alumnos e coa modalidade de matrícula mais barata

9. APROBACIÓN DO CENTRO ORGANIZADOR:

O Xunta da Facultade de Ciencias con motivo da súa reunión do pasado día 22/03/2024

Acordou INFORMAR FAVORABLEMENTE a memoria de solicitude do Título de Especialista en Sostenibilidade Alimentaria

a implantar no curso académico 2024/25, nos termos que se expresan na documentación que se acompaña a este acordo.

Así mesmo, póñense ao dispor deste título propio os seguintes medios e infraestruturas:

Curso on-line. Utilización de medios electrónicos

Sinatura electrónica do Decano

10.SINATURA ELECTRÓNICA DOS COORDINADORES DO TÍTULO:

Fdo. Juan Carlos Mejuto Fernández Coordinador	Fdo. Co-Coordinador/a
--	--------------------------

11.ANEXOS:

Esta proposta acompáñase dos seguintes documentos en formato electrónico:

- ☐ Fichas das materias en formato Word (modelo Ficha_materia_especialista.doc)
- ☐ Ficheiro Excel da proposta económica (Previsión_económica_especialista.xlsx)
- ☐ Ficheiro en formato Excel da planificación docente (Planificación_docente_especialista.xlsx)
- ☐ Curriculum abreviado dos profesores externos
- ☐ Convenios de colaboración con outras entidades
- ☐ Contratos de patrocinio
- ☐ Outros: especificar

Modificación da proposta

O/A coordinador/a deberá solicitar ao Servizo de Posgrao calquera modificación da presente proposta para a súa aprobación pola Comisión de Estudos Propios.

Cancelación do título

O/A coordinador/a é responsable de comunicar, tanto aos estudantes inscritos no curso como ao Servizo de Posgrao de Universidade de Vigo, a cancelación do mesmo con, polo menos, quince días naturais de antelación á data de comezo.

Tratamento de datos persoais

1. Responsable do tratamento:

A Universidade de Vigo é a responsable do tratamento dos datos de carácter persoal e cumpre cos principios de transparencia e información conforme aos artigos 12 e 13 do Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeo e do Consello, de 27 de abril, relativo á protección das persoas físicas no que respecta ao tratamento de datos persoais e á libre circulación destes datos e polo que se derroga a Directiva 95/46/CE (RXPd) e co disposto no artigo 11 da Lei orgánica 3/2018, de 5 de decembro, de protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais (LOPDGDD).

2. Finalidades:

Os datos persoais facilitados serán tratados coas seguintes finalidades:

- Encargo da docencia dos títulos propios
- Alta do profesorado nas plataformas administrativas e de xestión da Universidade de Vigo
- Alta do profesorado nas plataformas de teledocencia da Universidade de Vigo
- Certificacións de docencia

3. Lexitimación:

A Universidade de Vigo está lexitimada para o tratamento da información persoal de acordo cos principios de licitude sinalados no artigo 6 do RXPd, e especialmente en cumprimento de obrigas legais, dunha misión realizada en interese público ou no exercicio de poderes públicos. O tratamento está amparado, principalmente, na Lei orgánica 6/2001, de 21 de decembro, de universidades para a prestación do servizo de educación superior que ten encomendada, así como en toda a súa normativa de desenvolvemento. Así mesmo, a Universidade está lexitimada pola Lei 6/2013, de 13 de xuño, do sistema universitario de Galicia, os Estatutos da Universidade de Vigo e a súa normativa de desenvolvemento.

4. Cesións:

Os datos so serán cedidos nos casos previstos legalmente cando sexa necesario para o cumprimento dunha obriga legal aplicable ao responsable do tratamento.

Os datos serán cedidos a outras administracións e organismos públicos para o exercicio das competencias que lles sexan propias e compatibles coas finalidades enunciadas.

5. Prazos de conservación:

Estes datos conservaranse durante o tempo necesario para cumprir coas finalidades para as que se recolleron e para determinar as posibles responsabilidades que se puideran derivar do tratamento dos datos. Será de aplicación o disposto na normativa de arquivo e documentación.

6. Dereitos:

Vostede ten dereito a solicitar ao responsable do tratamento, en calquera momento, o acceso, rectificación ou supresión dos seus datos persoais e a limitación do seu tratamento. Tamén terá dereito a oporse ao devandito tratamento, así como a solicitar, salvo casos de interese público e/ou exercicio de poderes públicos, a portabilidade dos seus datos.

Os devanditos dereitos poderanse exercer mediante solicitude dirixida ao reitor e presentada electrónicamente a través da sede electrónica da Universidade de Vigo <https://sede.uvigo.gal/> (preferentemente empregando o procedemento específico SXER – Exercicio de dereitos sobre protección de datos) ou ben presencialmente ante as Oficinas de Asistencia en Materia de Rexistro da Universidade de Vigo, ou en calquera dos rexistros e oficinas indicados no artigo 16 da Lei 39/2015, de 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións

públicas e remitida á Secretaría Xeral da Universidade de Vigo, Campus universitario Lagoas-Marcosende, 36310 Vigo (Pontevedra).

7. Máis información:

Pode consultar máis información sobre a protección de datos na Universidade de Vigo en <https://www.uvigo.gal/proteccion-datos>