**FICHA MATERIA TÍTULO DE ESPECIALISTA**

*O nome da materia debe indicarse en galego, castelán e inglés mentres que o resto dos apartados deberanse cubrir no idioma en que se impartirá o título propio*

|  |
| --- |
| NOME MATERIA (Galego): Deseño de produtos e procesos sostibles na industria alimentaria |
| NOME MATERIA (Castelán): Diseño de productos y procesos sostenibles en la industria alimentaria |
| NOME MATERIA (Inglés): Sustainable products and processes in the food industry |
| Módulo/Especialidade: Sostenibilidad alimentaria |
| Tipo: [x] Obrigatoria [ ] Optativa  |
| ECTS TOTALES: 6 | ECTS TEORICOS: 6 | ECTS PRÁCTICOS:       |
| Modalidade: Síncrona virtual |
| COMPETENCIAS ASOCIADAS: CB01, CB02, CB03, CG02, CG03, CG04, CG05, CE01 |
| Descrición xeral: Esta materia tiene como objetivo ofrecer una visión analítica de las diferentes etapas que se llevan a cabo en la producción y de alimentos con el fin de diseñar alternativas más sostenibles. Los conocimientos adquiridos proporcionarán al alumnado las herramientas necesarias para evaluar los procesos productivos y aplicar la tecnología adecuada para el diseño productos y procesos que causen un menor impacto medioambiental en los procesos de transformación y conservación de alimentos, así como en el desarrollo de productos alimentarios. |
| Coordinador/a: Paz Otero FuertesEquipo docente:1) Paz Otero Fuertes2) María García Martí       3)      4)      5)       |

|  |
| --- |
| Resultados de aprendizaxe:* 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.
 |

|  |
| --- |
| Programa académico:1. Impactos producción y consumo de alimentos. Estrategias de sostenibilidad ambiental en la industria agroalimentaria.
2. Enfoque Análisis del Ciclo de Vida. Herramientas para un diseño sostenible.
3. Metodologías y enfoques para un diseño sostenible: Ecodiseño y ecoinnovación. Trabajo: Diseño de un producto alimentario sostenible
4. Huellas ambientales: huella ambiental de producto por categorías de productos (PEFCR), huella de carbono, huella hídrica. Casos prácticos.
 |

|  |
| --- |
| Metodoloxía docente: Metodología positiva en la que se impartirá de forma expositiva la materia siguiendo la secuencia lógica de los contenidos. Se motivará al alumno a participar de forma activa para fomentar la cooperación entre los compañeros y el profesorado buscando un aprendizaje significativo. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Competencias****asociadas** | **Actividades formativas****SÍNCRONAS** | **Horas síncronas presenciais** | **Horas síncronas****virtuais** | **Horas de traballo autónomo do estudante** |
| CB01, CB02, CB03, CG02, CG03, CG04, CG05, CE01 | Clases espositivas | 0 | 60 | 80 |
|  | Descrición da actividade formativa |       |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |       |
|  | **ECTS TOTALES = 5,6** | **0** | **60** | **80** |

***Las horas síncronas estarán comprendidas entre 8 y 12 por ECTS en modalidade síncrona***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Competencias****asociadas** | **Actividades formativas****ASÍNCRONAS** | **Horas titorización** | **Horas de traballo autónomo do estudante** |
| CB01, CB02, CB03, CG02, CG03, CG04, CG05, CE01 | Tutorías | 8 | 0 |
|  | Descrición da actividade formativa |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |
|  | Descrición da actividade formativa. |       |       |
|  | **ECTS TOTALES = 0.4** | **8** | **0** |

|  |
| --- |
| Metodoloxía de avaliación:Prueba escrita realizada a través de Moovi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competencias****avaliadas** | **Probas de avaliación** | **% Ponderación** |
| CB01, CB02, CB03, CG02, CG03, CG04, CG05, CE01 | Prueba escrita a través de Moovi | 100 |
|  | Descrición do tipo de proba |       |
|  | Descrición do tipo de proba |       |
|  | Descrición do tipo de proba |       |
|  | Descrición do tipo de proba |       |
|  |  | 100% |

|  |
| --- |
| Plataformas de Teledocencia e titorización:Se emplearán la plataforma Moovi y el Campus Remoto. La tutorización se realizará a través del Campus Remoto |