

4. Planificación de las enseñanzas

Código del plan de estudios:

4.1 Estructura básica de las enseñanzas

Tipos de materia		Nº créditos ECTS
Ob	Obligatorias	45
Op	Optativas	0
PE	Prácticas Externas	0
TFM	Trabajo Fin de Máster (obligatorio en Máster)	15
	Créditos totales	60

4.2 Organización temporal de las asignaturas

PRIMER CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
	Agricultura Sostenible y su Regulación	Obligatoria(OB)	6	Primero
	Aspectos Internacionales del Derecho Agroalimentario	Obligatoria(OB)	6	Primero
	Cambio Climático y Sostenibilidad en el Derecho Agroalimentario	Obligatoria(OB)	6	Primero
	Insumos Agrícolas y Regulación	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Introducción al Derecho Agroalimentario	Obligatoria(OB)	3	Primero
	La Cadena de Valor Agroalimentaria	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Sanidad y Seguridad Alimentaria	Obligatoria(OB)	3	Primero
Total ECTS			30	



SEGUNDO CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
	Derecho de la Competencia y Propiedad Industrial en el Sector Agroalimentario	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Distribución y Comercialización de Productos Agroalimentarios	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Procesos Colectivos y Justicia Restaurativa del Campo	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Residuos y Medioambiente en el Sector Agroalimentario	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Tecnología y Digitalización en el Sector Agroalimentario	Obligatoria(OB)	3	Primero
	Trabajo Fin de Máster	Trabajo Fin de Título (TFT)	15	Primero
Total ECTS			30	

ANUALES				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

SEGUNDO CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

SEGUNDO CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	



ANUALES				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

TERCER CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

SEGUNDO CUATRIMESTRE				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

ANUALES				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso
Total ECTS			0	

4.3 Estructura en base a itinerarios formativos (si los hubiese)

No procede.

4.4 Descripción detallada de las asignaturas

ASIGNATURAS PRIMER CURSO

Asignatura: Agricultura Sostenible y su Regulación				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 6	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
David Santiago	Castillo		Externo	5
David Santiago	Castillo		Externo	5
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán 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.	COM3		
Competencias (COM)	Los estudiantes desarrollarán habilidades precisas en la interpretación y la puesta en práctica de los principios fundamentales del derecho de los recursos naturales, así como en la gestión territorial relacionada con la industria agroalimentaria.	COM12		
Competencias (COM)	Los estudiantes poseerán las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	COM5		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6		

Conocimientos o contenidos (C)	Conocer los principales marcos regulatorios sobre derecho del agua, derechos territoriales, usos de la tierra y zonas protegidas. Además, identificar los desafíos legales más relevantes en cuanto a minería y agricultura.	C5
Competencias (COM)	Los participantes lograrán dar cuenta de los antecedentes y la evolución histórica de los principios del derecho agroalimentario comparado, así como reconocer el papel crucial de la Administración pública con relación a la agricultura y la ganadería.	COM8
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	COM14
Habilidades o Destrezas (HD)	Interpretar y aplicar los principios del derecho de los recursos naturales y la gestión del territorio en la industria agroalimentaria.	H1

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Principios del derecho de aguas y su aplicación. Derechos territoriales y comunidades indígenas. Impacto de grandes infraestructuras agrícolas. Planificación territorial y desarrollo sostenible. Bienes comunales y gestión compartida. Regulaciones sobre uso de tierras y zonas protegidas. Conservación de ecosistemas en áreas productivas. Conflictos por el uso de recursos. Minería vs. agricultura: desafíos legales. Estrategias legales de conservación.

Asignatura: Aspectos Internacionales del Derecho Agroalimentario				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 6	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Sara	Jorge Sanmartín		Externo	4
Sara	Jorge Sanmartín		Externo	4
Estela	Martín Pascual		Interno	1
Estela	Martín Pascual		Interno	1
María Valentina	D'ANTONA		Externo	1
María Valentina	D'ANTONA		Externo	1
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes sabrán 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.	COM4		
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9		
Conocimientos o contenidos (C)	Conocer los principales tratados y acuerdos en el ámbito agroalimentarios y entender el rol de la OMC y su normativa que regula dicho sector.	C7		



Habilidades o Destrezas (HD)	Potenciar las habilidades procesales en los litigios internacionales, a raíz de un entendimiento cabal de las relaciones comerciales internacionales en la industria agroalimentaria.	H2
Competencias (COM)	Los participantes lograrán dar cuenta de los antecedentes y la evolución histórica de los principios del derecho agroalimentario comparado, así como reconocer el papel crucial de la Administración pública con relación a la agricultura y la ganadería.	COM8
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75

Descripción de contenidos

Principales tratados y acuerdos comerciales. La OMC y su impacto en el sector agroalimentario. Barreras comerciales y proteccionismo. Regulaciones sobre biopiratería. Acuerdos de protección de inversiones. Disputas comerciales internacionales. Normativa de comercio justo. Estándares internacionales de producción. Estrategias legales en comercio exterior. Implicaciones del Brexit en el sector agroalimentario.

Asignatura: Cambio Climático y Sostenibilidad en el Derecho Agroalimentario

Código:
Carácter: Obligatoria(OB)

ECTS: 6

Curso: Primero

Cuatrimestre: Primero

Idiomas de impartición: Español

Porcentajes de modalidad de impartición

- **Presencial:** 0 %
- **Virtual:** 100 %
- **Híbrido:** 0 %

Profesores

Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Fernando Carmelo	Rodríguez López		Interno	1
Fernando Carmelo	Rodríguez López		Interno	1
María Cecilia	Leake		Externo	5
María Cecilia	Leake		Externo	5

Resultados de aprendizaje previstos

Tipo de resultado	Descripción	Código
Competencias (COM)	Los estudiantes desarrollarán habilidades precisas en la interpretación y la puesta en práctica de los principios fundamentales del derecho de los recursos naturales, así como en la gestión territorial relacionada con la industria agroalimentaria.	COM12
Competencias (COM)	Los estudiantes poseerán las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	COM5
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	COM14
Conocimientos o contenidos (C)	Comprender el impacto del cambio climático en los marcos regulatorios agroalimentarios y profundizar en las estrategias de adaptación y mitigación con perspectiva sostenible.	C6



Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
Competencias (COM)	Los participantes estarán equipados para conocer y aplicar de manera eficiente la normativa y las regulaciones vigentes que supervisan la gestión de residuos y el impacto ambiental en el ámbito agroalimentario.	COM11
Habilidades o Destrezas (HD)	Desarrollar planes de acción en el ámbito legal que contemplen la relación entre cambio climático, sostenibilidad y derecho agroalimentario.	H3
Competencias (COM)	Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios.	COM10

Tabla de evaluacion

Prueba	Tipo	% Ponderado
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75

Descripción de contenidos

Impacto del cambio climático en la regulación agroalimentaria. Derechos humanos y seguridad alimentaria en un clima cambiante. Estrategias legales de adaptación y mitigación. Regulaciones sobre emisiones de gases de efecto invernadero en la agricultura. Iniciativas de economía circular en el sector agroalimentario. Regulaciones sobre prácticas agrícolas resilientes. Responsabilidad empresarial en sostenibilidad y prácticas regenerativas. Financiamiento y estímulos para prácticas sostenibles. Casos de estudio: desafíos y oportunidades en distintas regiones.

Asignatura: Insumos Agrícolas y Regulación				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Ricardo Andrés	Jacob Concha		Externo	2
Ricardo Andrés	Jacob Concha		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9		
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13		
Conocimientos o contenidos (C)	Profundizar sobre las tipologías, características y regulaciones de los insumos agrícolas. Asimismo, comprender los principales avances y desafíos en materia de biotecnología e impacto medioambiental.	C2		
Competencias (COM)	Los participantes estarán equipados para conocer y aplicar de manera eficiente la normativa y las regulaciones vigentes que supervisan la gestión de residuos y el impacto ambiental en el ámbito agroalimentario.	COM11		
Competencias (COM)	Los estudiantes sabrán 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.	COM2		

Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
Habilidades o Destrezas (HD)	Analizar normativas y regulaciones para el uso sostenible de insumos agrícolas y su impacto en el sector agroalimentario.	D1

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75

Descripción de contenidos

Tipos de insumos agrícolas: características y regulaciones. Uso y regulación de agroquímicos. Semillas transgénicas y derechos de propiedad intelectual. Impacto de los fertilizantes en el medioambiente. Regulación sobre la gestión integrada de plagas. Derechos de los agricultores y conservación de semillas. Biotecnología: avances y desafíos legales. Certificación y etiquetado de insumos orgánicos. Normativa sobre uso de agua en agricultura. Iniciativas legales para la reducción del uso de insumos perjudiciales.

Asignatura: Introducción al Derecho Agroalimentario				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	1
Álvaro	Zamora Consigli		Externo	2
Álvaro	Zamora Consigli		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7		
Competencias (COM)	Los estudiantes poseerán y comprenderán 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.	COM1		
Competencias (COM)	Los participantes lograrán dar cuenta de los antecedentes y la evolución histórica de los principios del derecho agroalimentario comparado, así como reconocer el papel crucial de la Administración pública con relación a la agricultura y la ganadería.	COM8		
Conocimientos o contenidos (C)	Conocer los principios fundamentales del derecho agroalimentario y comprender las normativas que rigen dicho sector, el rol de la OMC en ese ámbito y la relevancia del concepto de seguridad alimentaria.	C1		
Habilidades o Destrezas (HD)	Analizar el impacto de las regulaciones y políticas internacionales en el derecho agroalimentario.	D2		
Competencias (COM)	Los estudiantes poseerán las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	COM5		



Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75

Descripción de contenidos

Historia y evolución del derecho agroalimentario. Principios fundamentales del derecho agroalimentario. Perspectivas del derecho agroalimentario comparado. Rol de la OMC en el sector agroalimentario. Influencia de la política agraria común de la Unión Europea. La seguridad alimentaria como derecho humano. Relación entre soberanía alimentaria y derecho. Casos de estudio: reformas agrarias y sus implicancias legales. Responsabilidad social y ética en el sector agroalimentario.

Asignatura: La Cadena de Valor Agroalimentaria				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Martín José	González Orús Charro		Interno	1
Martín José	González Orús Charro		Interno	1
Andrea Verónica	Curti		Externo	2
Andrea Verónica	Curti		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Habilidades o Destrezas (HD)	Delimitar estrategias de trazabilidad y certificación para garantizar la calidad en la cadena agroalimentaria.	D3		
Competencias (COM)	Los estudiantes sabrán 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.	COM2		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9		
Competencias (COM)	Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios.	COM10		
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13		
Conocimientos o contenidos (C)	Identificar los elementos clave de la cadena de valor agroalimentaria y conocer la normativa y certificaciones que impactan en dicha cadena.	C3		

Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
--------------------	---	------

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Principales actores y sus roles en la cadena. Responsabilidades y derechos de los productores agrícolas. Contratos agrarios y relaciones comerciales. Normativa de calidad y de trazabilidad. Impacto de las certificaciones en la cadena. Estrategias de inclusión de pequeños productores. La transformación digital en la cadena de valor. Integración vertical y horizontal en el agro. Casos de estudio: cooperativas y asociaciones agrarias. Gestión de riesgos y conflictos en la cadena.

Asignatura: Sanidad y Seguridad Alimentaria				Código:
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Primero	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	1
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	1
CECILIA RITA	TORRI		Externo	2
CECILIA RITA	TORRI		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Habilidades o Destrezas (HD)	Retroalimentar protocolos de control y prevención para garantizar la seguridad en los productos agroalimentarios.	D4		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán 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.	COM3		
Competencias (COM)	Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios.	COM10		
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	COM14		

Conocimientos o contenidos (C)	Conocer la normativa, los organismos de control, las tendencias y los sistemas de gestión de la sanidad y la seguridad alimentaria y entender su impacto en el sector agroalimentario.	C4
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75

Descripción de contenidos

Normativa y organismos de control. Buenas prácticas agrícolas y manufactura. Enfermedades transmitidas por alimentos. Control y prevención de contaminantes. Sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Retos en la globalización de la cadena alimentaria. Crisis alimentarias y protocolos de respuesta. Avances biotecnológicos y seguridad alimentaria. Etiquetado nutricional y alérgenos. Bioseguridad y zoonosis.



Asignatura: Derecho de la Competencia y Propiedad Industrial en el Sector Agroalimentario			Código:	
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Segundo	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Fernando	Carbajo Cascón		Interno	1
Fernando	Carbajo Cascón		Interno	1
María Valentina	D'ANTONA		Externo	2
María Valentina	D'ANTONA		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Habilidades o Destrezas (HD)	Identificar riesgos de incumplimiento respecto del derecho de la competencia y la propiedad industrial en el sector agroalimentario.	D5		
Competencias (COM)	Los estudiantes sabrán 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.	COM2		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9		
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la	COM14		



	protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	
Conocimientos o contenidos (C)	Comprender los principios fundamentales sobre competencia y propiedad industrial y conocer las normas y regulaciones que abarcan dicho ámbito.	C9
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Antimonopolio y prácticas anticompetitivas. Regulaciones sobre concentración de mercado: las organizaciones de productores y sus asociaciones. Normas sobre prácticas desleales en el sector agroalimentario. Denominaciones de origen y marcas colectivas. Patentes y biotecnología. Protección de variedades vegetales. Licencias y transferencia tecnológica. Geoposicionamiento y propiedad intelectual.

Asignatura: Distribución y Comercialización de Productos Agroalimentarios			Código:	
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Segundo	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Andrea Verónica	Curti		Externo	2
Andrea Verónica	Curti		Externo	2
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	0
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	0
María Mercedes	Curto Polo		Externo	1
María Mercedes	Curto Polo		Externo	1
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Habilidades o Destrezas (HD)	Controlar que las estrategias de comercialización y distribución cumplan con las normativas de transparencia y sostenibilidad.	D6		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector.	COM9		
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13		
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la	COM14		

	protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	
Conocimientos o contenidos (C)	Conocer las regulaciones y prácticas relacionadas con la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios, incluyendo la normativa de etiquetado, packaging y derechos del consumidor, así como las leyes de comercio internacional y las barreras no arancelarias.	C10
Competencias (COM)	Los estudiantes sabrán 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.	COM4
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
Competencias (COM)	Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios.	COM10

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Canales de distribución modernos y tradicionales. Normativa de etiquetado y _packaging_. _Marketing_ y _branding_ en productos agroalimentarios. _E-commerce_ y logística de alimentos. Derechos del consumidor y transparencia. Regulaciones de exportación e importación. Barreras no arancelarias. Estrategias de acceso a nuevos mercados. Innovaciones en sistemas de distribución. Comercio justo y certificaciones.

Asignatura: Procesos Colectivos y Justicia Restaurativa del Campo	Código:
--	----------------

Carácter: Obligatoria(OB) **ECTS:** 3 **Curso:** Primero **Cuatrimestre:** Segundo

Idiomas de impartición: Español

Porcentajes de modalidad de impartición

- **Presencial:** 0 %
- **Virtual:** 100 %
- **Híbrido:** 0 %

Profesores

Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Sergi	Corominas Bach		Interno	1
Sergi	Corominas Bach		Interno	1
María Valentina	D'ANTONA		Externo	2
María Valentina	D'ANTONA		Externo	2

Resultados de aprendizaje previstos

Tipo de resultado	Descripción	Código
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
Competencias (COM)	Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios.	COM10
Competencias (COM)	Los participantes estarán equipados para conocer y aplicar de manera eficiente la normativa y las regulaciones vigentes que supervisan la gestión de residuos y el impacto ambiental en el ámbito agroalimentario.	COM11
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	COM14
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una	COM3

	información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.	
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Conocimientos o contenidos (C)	Conocer las bases legales de los procesos de demandas colectivas en el sector agroalimentario, como así también las estrategias de prevención de daños y los procesos de restauración.	C11
Habilidades o Destrezas (HD)	Proponer mecanismos de resolución de conflictos y justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	D7

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Bases del derecho colectivo en el agro. Representación legal en demandas colectivas. Casos emblemáticos de daños masivos. Procedimientos y mecanismos de reparación. Mediación y conciliación en conflictos agrarios. Estrategias legales de prevención. Derechos humanos y justicia restaurativa. Papel de las ONG y de la sociedad civil en litigios. Restauración del daño ecológico. Implicaciones éticas y sociales en procesos colectivos.

Asignatura: Residuos y Medioambiente en el Sector Agroalimentario			Código:	
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Segundo	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Pilar	Talavera Cordero		Interno	1
Pilar	Talavera Cordero		Interno	1
Ricardo Andrés	Jacob Concha		Externo	2
Ricardo Andrés	Jacob Concha		Externo	2
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes desarrollarán habilidades precisas en la interpretación y la puesta en práctica de los principios fundamentales del derecho de los recursos naturales, así como en la gestión territorial relacionada con la industria agroalimentaria.	COM12		
Competencias (COM)	Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.	COM14		
Habilidades o Destrezas (HD)	Evaluar estrategias de gestión sostenible de residuos agrícolas para reducir el impacto ambiental.	D8		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán 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.	COM3		
Conocimientos o contenidos (C)	Conocer los aspectos más relevantes sobre contaminación del suelo y el agua y las normativas y estrategias empresariales y estatales para la gestión de riesgos, infracciones y delitos ambientales en la industria agroalimentaria.	C8		



Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6
Competencias (COM)	Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas.	COM7
Competencias (COM)	Los participantes estarán equipados para conocer y aplicar de manera eficiente la normativa y las regulaciones vigentes que supervisan la gestión de residuos y el impacto ambiental en el ámbito agroalimentario.	COM11

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Gestión integral de residuos agrícolas. Contaminación del suelo y del agua en la agricultura. Normativa sobre uso y disposición de agroquímicos. Agricultura regenerativa y su impacto. Bioplásticos y alternativas sostenibles. Economía circular en la industria agroalimentaria. Políticas de reducción de emisiones. Biodiversidad y conservación en áreas agrícolas. Certificaciones ambientales.

Asignatura: Tecnología y Digitalización en el Sector Agroalimentario			Código:	
Carácter: Obligatoria(OB)	ECTS: 3	Curso: Primero	Cuatrimestre: Segundo	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Juan Manuel	Oliva		Externo	2
Juan Manuel	Oliva		Externo	2
Vanessa	Jiménez Serranía		Interno	1
Vanessa	Jiménez Serranía		Interno	1
Resultados de aprendizaje previstos				
Tipo de resultado	Descripción	Código		
Competencias (COM)	Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario.	COM13		
Competencias (COM)	Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario.	COM6		
Habilidades o Destrezas (HD)	Aplicar las bases legales y regulatorias al uso de tecnologías emergentes en el campo de la producción agrícola y alimentaria.	D9		
Conocimientos o contenidos (C)	Entender las implicaciones legales de la tecnología y digitalización en la agricultura, incluyendo derechos de propiedad intelectual, regulaciones de nuevas tecnologías como la robótica y la agricultura de precisión, y cuestiones éticas relacionadas.	C12		
Competencias (COM)	Los estudiantes poseerán y comprenderán 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.	COM1		



Competencias (COM)	Los participantes lograrán dar cuenta de los antecedentes y la evolución histórica de los principios del derecho agroalimentario comparado, así como reconocer el papel crucial de la Administración pública con relación a la agricultura y la ganadería.	COM8
--------------------	--	------

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Pruebas escritas (Foro de reflexión, Ejercicio práctico y Test de autoaprendizaje)	Final	75
Asistencia virtual a clase y participación en foros	Continua	25

Descripción de contenidos

Introducción a la agrotecnología y sus desafíos legales. Derechos de propiedad intelectual en la agricultura digital. Regulación de drones y robótica en el agro. Aspectos legales del uso de _big data_ en agricultura. Implicancias de la agricultura de precisión. _E-commerce_ y venta directa de productos agroalimentarios. Trazabilidad alimentaria y tecnologías _blockchain_. Regulaciones sobre biotecnologías emergentes. Inteligencia artificial y derecho agroalimentario. Ética y privacidad digital.



Asignatura: Trabajo Fin de Máster				Código:
Carácter: Trabajo Fin de Título (TFT) Segundo	ECTS: 15	Curso: Primero	Cuatrimestre:	
Idiomas de impartición: Español				
Porcentajes de modalidad de impartición				
<ul style="list-style-type: none"> • Presencial: 0 % • Virtual: 100 % • Híbrido: 0 % 				
Profesores				
Nombre	Apellidos	Nº Identificación	Interno/Externo	Nº ECTS Impartidos
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	0
Marcos Matías	Fernando Pablo		Interno	0
Martín José	González Orús Charro		Interno	0
Martín José	González Orús Charro		Interno	0
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	0
DANIEL	TERRÓN SANTOS		Interno	0
Fernando Carmelo	Rodríguez López		Interno	0
Fernando Carmelo	Rodríguez López		Interno	0
Estela	Martín Pascual		Interno	0
Estela	Martín Pascual		Interno	0
Fernando	Carbajo Cascón		Interno	0
Fernando	Carbajo Cascón		Interno	0
María Mercedes	Curto Polo		Externo	0
María Mercedes	Curto Polo		Externo	0
Sergi	Corominas Bach		Interno	0
Sergi	Corominas Bach		Interno	0
Vanessa	Jiménez Serranía		Interno	0

Vanessa	Jiménez Serranía		Interno	0
Pilar	Talavera Cordero		Interno	0
Pilar	Talavera Cordero		Interno	0

Resultados de aprendizaje previstos

Tipo de resultado	Descripción	Código
Competencias (COM)	<p>Los estudiantes poseerán y comprenderán 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. Los estudiantes sabrán 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. Los estudiantes serán 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. Los estudiantes sabrán 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. Los estudiantes poseerán las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. Los estudiantes serán capaces de desarrollar e implementar estrategias legales integrales en torno a la interacción de actores en la cadena de valor, las prácticas comerciales, la gestión ambiental y de recursos, y la representación en litigios, con énfasis en los negocios, la ética, la sostenibilidad y la justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario. Los estudiantes podrán interpretar y analizar críticamente las leyes vigentes en torno a la agroindustria, para luego generar mejoras o propuestas legislativas o de regulación interna dentro de organizaciones públicas o privadas. Los participantes lograrán dar cuenta de los antecedentes y la evolución histórica de los principios del derecho agroalimentario comparado, así como reconocer el papel crucial de la Administración pública con relación a la agricultura y la ganadería. Los estudiantes serán capaces de discernir y entender la interconexión entre los diferentes actores de la cadena de valor agroalimentaria, considerando especialmente las ramificaciones del derecho contractual y comercial en el sector. Los estudiantes adquirirán una comprensión profunda sobre las implicancias normativas, jurídicas y económicas inherentes a la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios. Los participantes estarán equipados para conocer y aplicar de manera eficiente la normativa y las regulaciones vigentes que supervisan la gestión de residuos y el impacto ambiental en el ámbito agroalimentario. Los estudiantes desarrollarán habilidades precisas en la interpretación y la puesta en práctica de los principios fundamentales del derecho de los recursos naturales, así como en la gestión territorial relacionada con la industria agroalimentaria. Los estudiantes estarán aptos para identificar prácticas comerciales desleales y restricciones a la competencia en el ámbito agroalimentario. Adicionalmente, fortalecerán competencias clave</p>	COM1 COM2 COM3 COM4 COM5 COM6 COM7 COM8 COM9 COM10 COM11 COM12 COM13 COM14

	<p>en la administración de la propiedad intelectual e industrial dentro del contexto agroalimentario. Los participantes adquirirán mayor competencia para representar de manera eficaz en demandas colectivas por daños en el sector agroalimentario, así como para comprender plenamente las implicancias y los beneficios de la justicia restaurativa en la protección y reparación de derechos e intereses colectivos y difusos.</p>	
Habilidades o Destrezas (HD)	<p>Analizar normativas y regulaciones para el uso sostenible de insumos agrícolas y su impacto en el sector agroalimentario. Analizar el impacto de las regulaciones y políticas internacionales en el derecho agroalimentario. Delimitar estrategias de trazabilidad y certificación para garantizar la calidad en la cadena agroalimentaria. Retroalimentar protocolos de control y prevención para garantizar la seguridad en los productos agroalimentarios. Identificar riesgos de incumplimiento respecto del derecho de la competencia y la propiedad industrial en el sector agroalimentario. Controlar que las estrategias de comercialización y distribución cumplan con las normativas de transparencia y sostenibilidad. Proponer mecanismos de resolución de conflictos y justicia restaurativa en el ámbito agroalimentario. Evaluar estrategias de gestión sostenible de residuos agrícolas para reducir el impacto ambiental. Aplicar las bases legales y regulatorias al uso de tecnologías emergentes en el campo de la producción agrícola y alimentaria.</p>	<p>D1 D2 D3 D4 D5 D6 D7 D8 D9</p>
	<p>Interpretar y aplicar los principios del derecho de los recursos naturales y la gestión del territorio en la industria agroalimentaria. Potenciar las habilidades procesales en los litigios internacionales, a raíz de un entendimiento cabal de las relaciones comerciales internacionales en la industria agroalimentaria. Desarrollar planes de acción en el ámbito legal que contemplen la relación entre cambio climático, sostenibilidad y derecho agroalimentario.</p>	<p>H1 H2 H3</p>
Conocimientos o contenidos (C)	<p>Conocer los principios fundamentales del derecho agroalimentario y comprender las normativas que rigen dicho sector, el rol de la OMC en ese ámbito y la relevancia del concepto de seguridad alimentaria. Profundizar sobre las tipologías, características y regulaciones de los insumos agrícolas. Asimismo, comprender los principales avances y desafíos en materia de biotecnología e impacto medioambiental. Identificar los elementos clave de la cadena de valor agroalimentaria y conocer la normativa y certificaciones que impactan en dicha cadena. Conocer la normativa, los organismos de control, las tendencias y los sistemas de gestión de la sanidad y la seguridad alimentaria y entender su impacto en el sector agroalimentario. Conocer los principales marcos regulatorios sobre derecho del agua, derechos territoriales, usos de la tierra y zonas protegidas. Además, identificar los desafíos legales más relevantes en cuanto a minería y agricultura. Comprender el impacto del cambio climático en los marcos regulatorios agroalimentarios y profundizar en las estrategias de adaptación y mitigación con perspectiva sostenible. Conocer los principales tratados y acuerdos en el ámbito agroalimentarios y entender el rol de la OMC y su normativa que regula dicho sector. Conocer los aspectos más relevantes sobre contaminación del suelo y el agua y las normativas y estrategias empresariales y estatales para la gestión de riesgos, infracciones y delitos ambientales en la industria agroalimentaria. Comprender los principios fundamentales sobre competencia y propiedad</p>	<p>C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12</p>



industrial y conocer las normas y regulaciones que abarcan dicho ámbito. Conocer las regulaciones y prácticas relacionadas con la distribución y la comercialización de productos agroalimentarios, incluyendo la normativa de etiquetado, packaging y derechos del consumidor, así como las leyes de comercio internacional y las barreras no arancelarias. Conocer las bases legales de los procesos de demandas colectivas en el sector agroalimentario, como así también las estrategias de prevención de daños y los procesos de restauración. Entender las implicaciones legales de la tecnología y digitalización en la agricultura, incluyendo derechos de propiedad intelectual, regulaciones de nuevas tecnologías como la robótica y la agricultura de precisión, y cuestiones éticas relacionadas.

Tabla de evaluación

Prueba	Tipo	% Ponderado
Elaboración y defensa del TFM	Final	100

Descripción de contenidos

Presentación y defensa de la resolución de un caso integrador bajo criterios de rigor técnico-jurídico.

ASIGNATURAS SEGUNDO CURSO (si lo hubiera)

ASIGNATURAS TERCER CURSO (si lo hubiera)

4.5 Actividades y metodologías docentes

La modalidad de cursado del máster es 100 % virtual e incluye tanto instancias de interacción virtual (síncrona/asíncrona) profesor-estudiante como horas de trabajo autónomo por parte del estudiante. Durante el cursado, se irán habilitando las asignaturas correspondientes conforme a la fecha establecida en el cronograma. Cada asignatura presenta el contenido pertinente al currículo del programa, dentro del cual se dispondrán distintos elementos que acompañarán al estudiante en su formación. Concretamente, cada asignatura incluye los siguientes objetos de aprendizaje:

Materiales de lectura: cada asignatura cuenta con un material de lectura elaborado por el docente, que presenta el marco conceptual y la bibliografía ampliadora para comprender las unidades temáticas.

Foros de participación: constituyen espacios de aporte, consultas e intercambios permanentes acerca de las experiencias y las opiniones vinculadas a cada asignatura. En este espacio, el profesor deberá plantear actividades, brindar *feedback* y resolver consultas de los alumnos. Estarán estipuladas las fechas concretas en las que el docente se encontrará conectado y a disposición de los alumnos para llevar adelante las actividades del foro, más allá de su participación asíncrona a lo largo del módulo.

Clases sincrónicas y de consulta: Programadas en calendario académico, en estas sesiones se trabajarán los principales ejes de contenidos de la asignatura bajo un enfoque teórico-práctico y luego se abrirá un momento para abordar las consultas de los estudiantes. Permiten la interacción directa entre el profesorado y el estudiantado. Quedarán grabadas para quienes requieran reforzar los contenidos tratados en cada encuentro. Estarán disponibles entre las 24 y las 48 horas posteriores a la sesión, ingresando en la sección "Zoom" de la plataforma de aprendizaje.

Trabajo práctico: desarrollado por el docente, constituye la metodología para evaluar los conocimientos y competencias adquiridos por los estudiantes durante la cursada de la asignatura. A través de actividades prácticas, los estudiantes deberán demostrar su capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones reales. Mediante el modelo de cursado establecido, se garantiza que los estudiantes desarrollen las tareas prácticas propuestas en la plataforma (foro evaluativo, trabajo práctico y test), que estas sean corregidas conforme a criterios/rúbricas establecidas y que, finalmente, el profesor brinde una calificación (*feedback*) al alumno.

Test de autoaprendizaje: Cada asignatura incluye preguntas múltiple opción que se plantean de acuerdo a los desafíos reales del ámbito profesional, preparando a los estudiantes para enfrentar las situaciones que encontrarán en su vida laboral.

Encuesta de satisfacción: permite contar con el *feedback* de los estudiantes y realizar intervenciones ágiles para satisfacer sus expectativas y mejorar la experiencia de aprendizaje.

Tutorías y comunicación con el docente: los alumnos contarán con espacios de tiempo disponible para que el docente pueda atender y resolver sus dudas (con una cantidad de horas especialmente incrementada en la asignatura de TFM).

En el trabajo fin de máster, el estudiante atravesará diferentes fases durante el proceso de elaboración. Con una estructura claramente definida en fases de elaboración (se entregará un documento al estudiante que especificará todos los detalles), el TFM es la culminación del proceso de aprendizaje. Durante esta etapa del cursado, cada estudiante recibe una tutorización individualizada a lo largo del TFM, desde la selección del tema hasta la presentación final. Se establece un calendario de reuniones virtuales, según sea necesario. El proceso del TFM se divide en tres fases principales, cada una con interacciones específicas profesor-estudiante:

Presentación de ficha inicial: Se valida la propuesta inicial del TFM mediante una sesión de *feedback* con el tutor asignado, garantizando que el estudiante tenga una dirección clara desde el inicio.

Tutorización: Durante el desarrollo del TFM, el estudiante trabaja en estrecha colaboración con el tutor, quien ofrece asesoramiento continuo, revisión de avances y ajustes necesarios, asegurando así que el trabajo se mantenga en el camino correcto hacia los objetivos de aprendizaje.

Presentación y defensa: En esta instancia, el estudiante entrega la versión final de su TFM. En caso de ser necesario, se organizan sesiones preparatorias con el tutor para ajustar la presentación. Cabe destacar que la defensa oral del trabajo se realiza de manera *online* sincrónica, con la presencia del comité evaluador.

Para la instancia de TFM, se contemplan **criterios de evaluación** que están diseñados para reflejar no solo la coherencia y la calidad académica del trabajo, sino también su relevancia práctica y su aplicabilidad en entornos profesionales reales. Específicamente, se consideran los siguientes aspectos:

Planteamiento y desarrollo: Se evalúa la cohesión, la claridad y el estilo de la redacción, asegurando que el tema, los objetivos y el contenido estén alineados y se desarrollen lógicamente a lo largo del trabajo. La redacción debe ser del nivel esperado para una maestría, y debe presentar una argumentación bien estructurada y articulada.

Contenido: La introducción debe justificar la relevancia del tema, presentar el problema y establecer objetivos claros, incluyendo detalles específicos en caso de proyectos. Se espera que el tema sea relevante y útil, con una presentación clara y pertinente que corresponda al título del trabajo y que tenga una extensión adecuada.

Objetivos: Los objetivos deben estar claramente definidos, y deben diferenciarse entre generales y específicos. Es importante que sean coherentes, alcanzables y medibles, y que guíen el desarrollo y las conclusiones del trabajo.

Referencias bibliográficas: Las referencias deben estar correctamente citadas y alineadas con la normativa aplicable (por ejemplo, APA 6ª edición). Deben ser actuales, relevantes, y deben reflejar una diversidad de fuentes y perspectivas, apoyando adecuadamente el trabajo.

Conclusiones: Las conclusiones deben derivarse directamente del trabajo realizado, estar alineadas con los objetivos, competencias y habilidades planteadas y expresar hallazgos originales en terminología propia.

Sistema de mensajería: diseñada para facilitar la comunicación entre los usuarios, incluyendo estudiantes, profesores y coordinadores. Permite el intercambio de correos electrónicos, archivos, enlaces y mensajes de video o audio dentro de la plataforma. Ofrece múltiples alternativas, pero principalmente los docentes y los alumnos envían mensajes privados con consultas, notificaciones y alertas sobre el programa. El docente responderá a las consultas que reciba en un plazo no mayor a 48 horas.

Para garantizar la integridad de las instancias evaluativas, se implementan procedimientos y recursos rigurosos:

- Las actividades están diseñadas para evaluar el pensamiento crítico y la aplicación de conocimientos, con preguntas de desarrollo y casos prácticos que hacen poco viable la ayuda externa. Este tipo de actividades, con un fuerte enfoque práctico, contribuye a que los participantes adquieran las competencias y habilidades propuestas para los estudiantes.
- **Monitoreo en plataforma:** El sistema Canvas permite rastrear e identificar la actividad del estudiante, como su IP, ingresos a la plataforma, fecha y horario.
- **Supervisión de defensas:** las defensas del trabajo fin de máster (TFM), se llevan a cabo de manera sincrónica bajo protocolos que permiten la observación en tiempo real del estudiante durante el examen. Estas instancias estarán debidamente calendarizadas y se realizarán monitorizadas a través de la plataforma Zoom bajo los siguientes parámetros de supervisión:
 - Acceso a Zoom en la plataforma de aprendizaje de doinGlobal, mediante el usuario y la clave de cada alumno.
 - Obligatoriedad de encender cámara y sonido.
 - Limitación de tiempo en función de la complejidad de la actividad propuesta por el docente.

4.6 Calendario de comienzo y fin del programa

4.6.1 Duración del programa en meses: 12

4.6.2 Fechas de inicio

Primer edición: Entre 15 de septiembre y 15 de diciembre

- Del 20-10-2025 al 20-10-2026

Segunda edición: Entre 15 de febrero y 15 de mayo

- Del 04-05-2026 al 04-05-2027

4.6.3 Número de ediciones: 2

