



Universidad
Internacional
de Andalucía

24/25

Microcredenciales

CÓDIGO: B167

Reconocimiento administrativo de las indicaciones geográficas

1ª Edición

Ciencias Sociales y Jurídicas

unia • es

B167 | Microcredencial | Sede Antonio Machado

Reconocimiento administrativo de las indicaciones geográficas

Híbrido/Semipresencial

Del 19 de septiembre al 25 de octubre de 2025

Dirección

Dr. Ángel Martínez Gutiérrez. Universidad de Jaén.

Nivel de los resultados de aprendizaje:

NIVEL MECES- Nivel 1 – Técnico Superior (equivalente a Nivel 5 EQF): se corresponde a los Títulos de Técnico Superior, que se obtienen en la Formación Profesional de Grado Superior (FP).

NÚMERO DE PLAZAS OFERTADAS

25

Créditos ECTS ofertados:

7,5 (187,5 horas)

Precio del programa completo:

350 € de matrícula + 8 € de tasas

Plazo de matrícula

Del 30 de mayo al 12 de septiembre de 2025

Fecha de celebración

Del 19 de septiembre al 25 de octubre de 2025

Modalidad de enseñanza

Híbrida (semipresencial)

Idioma

Castellano

Rama de conocimiento

Ciencias Sociales y Jurídicas

Entidades colaboradoras

Consejo Regulador IGP Aceite de Jaén.

Consejo Regulador IGP Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla Jaén.

Consejo Regulador DOP Pimentón de la Vera.

Consejo Regulador DOP Jabugo.
Consejo Regulador Jerez.
Consultora Cátedra Consulting.
Cátedra Caja Rural de los AOVE de Jaén (Universidad de Jaén).
OEPM.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Alimentos de España.
Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.
Guardia Civil.
Ispettorato Centrale della Garanzia della Qualità e della Repressione della Frode del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e forestali della Repubblica Italiana.
Torta del Casar, DOP.
PROSECCO, DOP.
Mozzarella Di Bufala Campana, DOP.
Conferencia española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.
Consejo Regulador Montilla Moriles.
Fundación Control de Calidad Agroalimentaria de Andalucía.
Consejo Regulador Condado de Huelva (Vinagre y vino naranja).
Sierra Mágina, DOP.
Comisión Europea.
Fundación Certióleo.
Sierra de Cazorla, DOP.
Aceitunas Kalamata, DOP.
Queso Manchego, DOP.
Consejo Regulador Málaga (vinos y pasas).

Resultados del aprendizaje

- Entender la regulación actual en materia de calidad certificada, así como la doctrina científica y jurisprudencial existente en cada una de las materias controvertidas que serán objeto de análisis.
- Capacidad de implementación de estos conocimientos adquiridos tendentes a la resolución de nuevas situaciones conflictivas. De especial interés será la capacidad de identificación de productos susceptibles de valorización a través de sellos de calidad, al constituir el presupuesto imprescindible para la puesta en marcha este sistema de calidad certificada en el mercado.
- Aptitud para integrar el conocimiento adquirido desde una perspectiva interdisciplinar y crítica. Constituye una capacidad importante sobre todo a la hora de identificar los diferentes aprovechamientos económicos de los productos amparados y las estrategias comerciales ligadas a los mismos.
- Capacidad de comunicación oral y escrita para transmitir el conocimiento de una forma ágil y rigurosa. Constituye una capacidad muy importante en la redacción los documentos vertebrales de estos signos (pliego de condiciones y documento único), así como en sus procesos de modificación.
- Capacidad para cooperar en la gestión de figuras de calidad que parte de existencia de una competencia compartida entre Comunidades Autónomas, Estado y Unión Europea. Se trata de una capacidad fundamental en la tramitación de los procedimientos de reconocimiento y anulación de las figuras de calidad, así como en la gestión de la estructura y funcionamiento del órgano de gestión, promoción y defensa, así como el estatuto jurídico de sus miembros.
- Capacidad para continuar el aprendizaje de una manera autónoma y autodirigida.

Métodos de evaluación de los resultados de aprendizaje

La asistencia a las sesiones presenciales y virtuales es obligatoria, de tal manera que no podrá superarse esta microcredencial si no se ha asistido, al menos, al 80% de los créditos que la integran, lo que significa un mínimo de 48 horas de docencia (presencial y virtual) de las 60 horas que conforman la actividad formativa.

La evaluación de los resultados de aprendizaje adquiridos se hará del siguiente modo:

- Asistencia a las sesiones presenciales y virtuales: 20%
- Calidad de la participación en los foros de discusión y debate: 20%
- Nota obtenida en las tareas encargadas por el profesorado (el alumnado habrá de realizar, al menos, el 80% de todas las tareas): 60%

Finalizada la actividad formativa, la dirección elaborará el acta correspondiente, de acuerdo con los anteriores criterios.

Criterios de admisión y requisitos de acceso:

Para acceder a la actividad, el alumnado deberá estar en posesión, al menos, de una titulación académica que de acceso al grado universitario (Bachillerato, FP grado medio-superior, etc.).

Las plazas se irán cubriendo por riguroso orden de matrícula.

Reconocimientos de créditos:

No se contempla.

Integración en otros programas u opciones de apilabilidad:

La persona que supere esta microcredencial y la de **“Gestión y defensa de las indicaciones geográficas”** podrá obtener, llegado el momento, el **Certificado de Estudios Universitarios “Calidad certificada bajo las indicaciones geográficas”**, con una carga académica de 15 ECTS.

Realización de prácticas:

No se contempla

Lugar de impartición

Sede Antonio Machado de Baeza, Jaén (enseñanza presencial).

Campus Virtual de la UNIA (enseñanza virtual).

PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

Que los sellos de calidad y, especialmente, las Indicaciones Geográficas (en adelante IG) constituyen el instrumento promocional más simple y, a su vez, más efectivo en la comercialización de productos agroalimentarios y que son unos auténticos motores de desarrollo económico en el territorio donde despliegan sus efectos constituyen dos premisas que han quedado demostradas desde antiguo dentro de la Unión Europea.

Esta propuesta de microcredencial responde a las necesidades de formación detectadas en este ámbito, colmando el actual vacío del panorama formativo nacional e internacional en esta materia. Siendo cierto que los sellos de calidad y, especialmente, las indicaciones geográficas forman parte de los planes de estudios cursados para la colación del Grado de Derecho, o se integran de forma recurrente en programas de Congresos, Jornadas o Seminarios sobre Derecho industrial organizados por diferentes universidades o Instituciones y, por lo que se refiere a la UNIA, han sido objeto de en diferentes programas formativos relativos a la comercialización de aceites de oliva, no lo es menos que, con esta iniciativa, se pretende focalizar la atención en dichos signos de calidad y agotar un análisis exhaustivo de los mismos a la luz de la nueva regulación aprobada en la Unión Europea que consienta una acertada toma de decisiones y, con ello, la mejora de la eficiencia de aquéllos.

Por tanto, identificar los productos susceptibles valorización a través de estos sellos de calidad, conocer el procedimiento tendente a su reconocimiento administrativo mediante la preceptiva inscripción registral,

analizar la constitución y funcionamiento del órgano de gestión, promoción y defensa, así como el estatuto jurídico de los inscritos en el mismo, y concretar el alcance de la protección dispensada por el legislador comunitario son, entre otros, los objetivos pretendidos por esta actividad formativa.

Pero es más, junto a estas cuestiones jurídicas, los operadores económicos interesados en productos amparados en una indicación geográfica han de orientarse mucho más al mercado, acercándose a los consumidores finales y a sus criterios de búsqueda o pautas de consumo, lo que implica que, en la práctica, que han de implementar estrategias orientadas a un aprovechamiento económico global de los mismos, lo que va desde la comercialización de productos auténticos hasta su explotación turística, pasando por el aumento de la dimensión territorial de su actividad económica, entre otras medidas.

Ambas cuestiones, análisis jurídico y económico de los productos amparados, constituyen el objetivo de las sesiones de esta microcredencial destinada, fundamentalmente, a los colectivos citados.

METODOLOGÍA DOCENTE

Se aplicará una metodología mixta, alternando docencia presencial y docencia on-line a través de la plataforma de enseñanza virtual de la UNIA. De este modo, se mantendrá un contacto permanente entre los docentes y el alumnado, brindándose la oportunidad de subir materiales de trabajo, establecer foros de dudas o de discusión y debate, así como de entregar por parte del alumnado las tareas que hayan sido asignadas por el profesorado en cada momento.

Aunque no faltará la impartición de contenidos teóricos por parte de expertos, debe subrayarse que la metodología se manifiesta claramente práctica tendente a obtener la adquisición y el desarrollo de los conceptos, procedimientos y actitudes precisos para asumir los contenidos desplegados en los diferentes módulos temáticos de que consta el temario.

En cada tema tratado se abrirá un foro de dudas y otro u otros de participación, discusión y debate sobre cuestiones controvertidas que pueden ser propuestas por el profesorado o, en su caso, por el propio alumnado.

Por último, el profesorado subirá a la plataforma diferentes tareas que habrán de ser realizadas por el alumnado para su posterior corrección y calificación por parte de aquél.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

Este curso se impartirá del 19 de septiembre al 25 de octubre de 2025 de manera híbrida/semipresencial, con docencia presencial y docencia on-line, a través de la plataforma virtual de esta universidad.

Las clases serán los días 19, 20, 26 y 27 de septiembre, 3, 4, 10, 11, 17, 18, 24 y 25 de octubre. Las clases que se desarrollen en la modalidad presencial se impartirán en la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén).

ADMISIÓN / PREINSCRIPCIÓN

Para acceder a la actividad, el alumnado deberá estar en posesión, al menos, de una titulación académica que de acceso al grado universitario (Bachillerato, FP grado medio-superior, etc.).

Las plazas se irán cubriendo por riguroso orden de matrícula.

DESTINATARIOS

Son destinatarios de esta microcredencial no sólo los integrantes de aquellas comunidades con productos potencialmente protegibles que deben conocer cuál es el camino a seguir para la valorización de los mismos; o los operadores económicos con estrategias comerciales basadas en productos amparados que han de comprender cuál es su estatuto jurídico como miembro de este colectivo legitimado a usar el sello de calidad, sino también los consumidores de esta tipología de productos que han de ser conscientes, para la adopción de unas decisiones de consumo responsable, de los intereses satisfechos tras sus actos de compra. Otro grupo de destinatarios lo forman los profesionales del Derecho que desean instruirse en esta materia, lo que redundará en un asesoramiento de calidad en todo el proceso de reconocimiento y gestión de los sellos de calidad. No puede olvidarse, es claro, el personal de la Administración, autonómica o estatal, con competencia en la materia o de los órganos de gestión de estas figuras de calidad que, en muchas ocasiones, trabajan sin un conocimiento y formación adecuados.

MATRÍCULA

Número de plazas y condiciones de admisión

El número de plazas es limitado, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

Plazo de matrícula y precio

El plazo de matrícula finaliza el 12 de septiembre de 2025.

El precio de la matrícula es de 358 euros (350 € de matrícula y 8 € de apertura de expediente).

El pago de la matrícula deberá efectuarse con tarjeta bancaria.

Número de créditos ofertados: 7,5 ECTS.

Formalización de la matrícula

Las personas interesadas en matricularse deben formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. A través del procedimiento on-line de automatrícula: <http://www.unia.es/automatricula>
2. Presentando cumplimentado el impreso normalizado por medio del registro electrónico: <https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>
3. Presentando en el Registro de la Sede el [impreso normalizado](#) que facilita la Universidad Internacional de Andalucía, debidamente cumplimentado.

En todos los casos se debe enviar a la Universidad Internacional de Andalucía, a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es seleccionando el grupo de ayuda de GESTIÓN ACADÉMICA, la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Documentos acreditativos de la titulación académica que se posea.

Anulación de matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se regirán según lo establecido en los artículos 16 y 17 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad. En ningún caso se devolverán las tasas de secretaría (8 euros).

La solicitud de anulación se presentará a través del registro electrónico <https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>, dirigida a la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, utilizando al efecto el impreso normalizado.

BECAS

El plazo de solicitud de becas **finaliza el 1 de julio de 2025**.

Puede consultar la convocatoria [AQUÍ](#)

ACREDITACIÓN

El alumnado matriculado que acredite al menos la asistencia al 80% de las horas y, en su caso, obtengan una evaluación favorable, recibirá el correspondiente documento acreditativo de haber superado la microcredencial.

PROFESORADO

Dr. Ángel Martínez Gutiérrez. Universidad de Jaén.

Dr. Manuel Parras Rosa. Universidad de Jaén.

Dra. Trinidad Vázquez Ruano. Universidad de Jaén.

Dr. Francisco José Torres Ruiz. Universidad de Jaén.

Dra. María del Mar Maroño Gargallo. Universidad de Santiago de Compostela.

Dr. Fernando Carbajo Cascón. Universidad de Salamanca.

Dr. Ángel García Vidal. Universidad de Santiago de Compostela.

Dra. Mercedes Curto Polo. UNED.

D. José Ramón Sánchez Jaraba. Universidad de Jaén.

PROGRAMA ACADÉMICO

- **Módulo 1. (2,5 créditos ECTS).**
 - Antecedentes del reconocimiento de la IG.
 - Interesases subyacentes en los productos amparados con IG.
 - Las IG desde la perspectiva de los operadores económicos.
 - Las IG desde la perspectiva de los consumidores.
 - Las IG como motor de desarrollo económico sostenible y recurso turístico (manifestación sociológica de los productos amprados).
 - Experiencias.
- **Módulo 2. (2,5 créditos ECTS).**
 - Procedimiento de reconocimiento de la IG. Competencia y fases.
 - Redacción de documentos rectores. Posibilidad de actualización.
 - Experiencias.
- **Módulo 3. (2,5 créditos ECTS).**
 - Anulación de una IG reconocida.
 - Experiencias.

PARTICIPACIONES EN MESAS REDONDAS Y TALLERES

Está prevista la intervención de las siguientes instituciones en las mesas redondas y talleres que agotan la parte práctica de esta microcredencial:

- DOP Jabugo
- DOP Jerez
- DOP Pimentón de la Vera
- DOP Torta del Casar
- IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla
- IGP Aceituna Gordal de Sevilla
- Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía
- Ministerio de Agricultura
- Consorzio Parmiggiano Reggiano, DOP
- Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, DOP
- Consorzio Pinot Grigio delle Venezie, DOP
- Consorzio Prosecco, DOP

ATENCIÓN AL ALUMNADO

Desde el Servicio de Formación Permanente y Extensión Universitaria se atenderán las dudas y consultas a todo el alumnado en el horario habitual, de lunes a viernes de 9h a 14h, en el teléfono 953742775. Igualmente podrá contactar a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es seleccionando el grupo de ayuda de GESTIÓN ACADÉMICA.

ENTIDADES COLABORADORAS:



J E R E Z
S H E R R Y  X E R E S
M A N Z A N I L L A
D E N O M I N A C I O N E S
D E O R I G E N

 **Torta
del
Casar**
Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida



CÁTEDRA
CAJA RURAL
**AOVES
DE JAÉN**
*economía, comercialización
y cooperativismo oleícola*



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



JABUGO
Denominación de Origen Protegida



MONTILLA MORILLES
CONSEJO REGULADOR

FCQA
FUNDACIÓN
CONTROL DE
CALIDAD
AGROALIMENTARIA
DE ANDALUCÍA



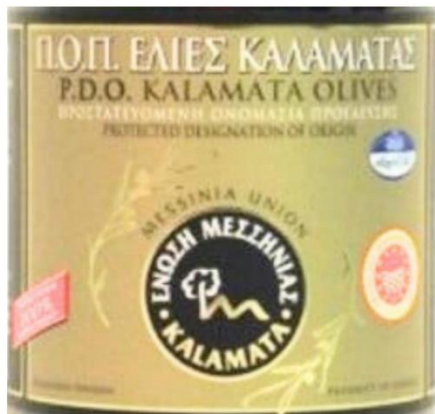
CONSEJO REGULADOR
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

sierra
MÁGINA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

FUNDACIÓN
certi^oleo
| GARANTÍA
ALIMENTARIA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DESIGNATION OF ORIGIN
**SIERRA DE
CAZORLA**



MÁLAGA SIERRAS de PASAS de
MÁLAGA MÁLAGA
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

**#alimentos
de España**





Universidad
Internacional
de Andalucía

unia•es