



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Seguridad alimentario de los productos de la pesca y de la acuicultura

Asignatura	Seguridad alimentario de los productos de la pesca y de la acuicultura			
Código	V11M085V02304			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	5	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Avendaño García, Jose M <sup>a</sup> Calvo Iglesias, Juan Canosa Saa, Jose Manuel Fontán Pérez, Noa Ruiz Blanco, Carlos S. Vaquero Otero, María Viñuela Rodríguez, José Ángel			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	<a href="http://pesca_master.webs.uvigo.es">http://pesca_master.webs.uvigo.es</a>			
Descripción general	En esta materia se abordará el Autocontrol en la cadena de alimentación, control de la producción, logística y aseguramiento, gestión de la calidad y la certificación de calidad			

## Competencias

Código	
A2	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.
A3	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.
A5	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.
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de resolución de problemas de aplicación de los conocimientos teóricos en la práctica.
C13	Valorar la importancia del control y certificación de la calidad de los productos pesqueros como arma comercial y de cara a la trazabilidad y seguridad alimentaria.
C14	Conocer los procedimientos de gestión de alertas alimentarias por la autoridad competente y los responsables de la cadena alimentaria
C15	Conocer las variables críticas que determinan la viabilidad de un producto o procesos novedosos. Utilizar herramientas para obtener información crítica para la viabilidad.
D1	Capacidad para comprender el significado y aplicación de la perspectiva de género en los distintos ámbitos de conocimiento y en la práctica profesional con el objetivo de alcanzar una sociedad más justa e igualitaria.
D2	Sostenibilidad y compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable y eficiente de los recursos.
D5	Compromiso con la ética en la profesión y en la sociedad

## Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Interpretar la legislación en el autocontrol de los productos de la pesca, legislación sobre higiene, etiquetado y seguridad alimentaria.	A2 A3		C13 C14	D1 D2
Aplicar de forma práctica el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), con las peculiaridades de cada tipo de proceso.	A3 A5	B1 B4	C14 C15	D1 D5
Valorar la importancia del control y certificación de la calidad de los productos alimentarios del mar como arma comercial y de cara a la trazabilidad y seguridad alimentaria.	A3 A5	B1 B4	C13 C14 C15	D2 D5
Conocer los procedimientos de gestión de Alertas alimentarias por la autoridad competente y los responsables de la cadena alimentaria.	A2 A3	B1 B4	C13 C14 C15	D2 D5
Actuaciones de los laboratorios de Control Oficial de los productos de la pesca y de la acuicultura (PPAs)	A2 A3	B1 B4	C13 C14 C15	D1 D2 D5

## Contenidos

### Tema

TEMA 1. Autocontrol en la cadena de alimentación.	- Trazabilidad. - APPCC. - Estudio de desviaciones. - Aspectos de implantación práctica
TEMA 2. Interacciones envase-alimento	Aspectos de la interacciones envase-alimento
TEMA 3. Normas ESO 9000.	Aplicación a los procesos de elaboración de productos de la pesca. - Puntos de control crítico.
TEMA 4. Control oficial de productos pesqueros de terceros países.	Control oficial de productos pesqueros de terceros países.
TEMA 5. Laboratorios de control oficial de productos pesqueros.	Laboratorios de control oficial de productos pesqueros.
TEMA 6. Control oficial de productos pesqueros en la UE.	Control oficial de productos pesqueros en la UE.

## Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	36	58	94
Estudio de casos	4	15	19
Examen de preguntas objetivas	2	10	12

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

## Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte de el profesor de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y ejercicios en proyectos a desarrollar por parte del alumno. Se utilizará pizarra y medios audiovisuales de exposición de transparencias
Estudio de casos	Resolución casos, dudas y consultas tanto individual o en pequeño grupo referente al seguimiento y estudio de las lecciones de la materia.  Se orientará al alumno en la adquisición de habilidades básicas y resolución de problemas relacionadas con la materia objeto de estudio. Se realizará un seguimiento del progreso del alumno.

## Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Se orientará al alumno en la adquisición de habilidades básicas y resolución de problemas relacionadas con la materia objeto de estudio. Se realizará un seguimiento del progreso del alumno.

## Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Se evaluará la resolución de problemas y casos prácticos, así como el trabajo autónomo del alumno.	30	A2 A3	B1 B4	C13 C14 C15	D1 D2

Estudio de casos	Se evaluará la resolución de problemas y casos prácticos, así como el trabajo autónomo del alumno	10	A2 A3	B1 B4	C13 C14 C15	D1 D2 D5
Examen de preguntas objetivas	Se realizará un ejercicio con preguntas tipo test que evaluará los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en la asignatura.	60	A3 A5	B4	C13 C14 C15	D1 D2 D5

### Otros comentarios sobre la Evaluación

#### Fuentes de información

##### Bibliografía Básica

FAO, **El Pescado Fresco: su calidad y cambios en su calidad**,

FAO, **Sistemas de Calidad e Inocuidad de los alimentos. Manual de Capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos**,

FAO, **Food safety risk analysis**,

A. Ruiters, **El pescado y los productos derivados de la pesca. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad**, Editorial Acribia,

WHO, **Training Considerations for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System to Food Processing and Manufacturing**,

Gobierno Vasco, **Estándar de referencia de los sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPCC/HACCP**,

##### Bibliografía Complementaria

Jean-Yves Leveau y Marielle Bouix, **Manual Técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección**,

Ramón Madrid, Juana Mary Madrid, Antonio Madrid, **La limpieza y desinfección en las industrias alimentarias, ILE-Julio-Agosto, 33-38, Roy Kirby, HACCP in practice**,

Roy Kirby, **HACCP in practice, Food Control**,

Stumbo, C. R., J.R. Murphy, and J. Cochran, **Nature of Thermal death time curves for P.A. 3679 and Clostridium botulinum**,

#### Recomendaciones