



DATOS IDENTIFICATIVOS

Riesgos Químicos en la Cadena Alimentaria

Asignatura	Riesgos Químicos en la Cadena Alimentaria			
Código	O01M142V01104			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Inglés			
Departamento	Dpto. Externo Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Simal Gándara, Jesús			
Profesorado	Otero Fuertes, María Paz Simal Gándara, Jesús			
Correo-e	jsimal@uvigo.es			
Web	http://https://www.facebook.com/jesus.simalgandara			
Descripción general	Según la FAO/WHO, la Seguridad Alimentaria []consiste en garantizar a cualquier persona y en cualquier momento un acceso físico y económico a los productos alimentarios necesarios SIN RIESGOS[].			
	Los riesgos alimentarios pueden resultar: de accidentes, de causas naturales, de ignorancia/inconsciencia, de abusos, de no respetar las reglas y las leyes, de exámenes insuficientes sobre la inocuidad, de carencias en la formación e información, de la búsqueda de beneficio...			
	El riesgo []0[] no existe, pero los productos alimentarios deben tener un máximo de seguridad, es decir, deben estar exentos de microorganismos patógenos, de residuos de productos químicos, de ingredientes nuevos de los que no se conocen las consecuencias a largo plazo, etc.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	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. (CB6 memoria)
C4	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad ambiental, agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ([]farm to fork[]).
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
A1 Conocer los fundamentos físicos, químicos y biológicos relacionados con los alimentos y sus procesos tecnológicos	C4
A7 Conocer y comprender los conceptos relacionados con la higiene a lo largo de todo el proceso de producción, transformación, conservación, distribución de alimentos; esto es poseer los conocimientos necesarios de microbiología, parasitología y toxicología alimentaria; así como lo referente a la higiene del personal, productos y procesos	A1 D1
A17 Capacidad para Analizar y Evaluar los Riesgos Alimentarios	C4
A18 Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria	C4

B7 Adquirir capacidad en la toma de decisiones	A1 D1
B11 Habilidades de razonamiento crítico	A1 D1
B13 Aprendizaje autónomo	A1 D1
B14 Adaptación a nuevas situaciones	A1 D1

Contenidos

Tema

1. CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS Y PARASITARIOS	- Principales microorganismos responsables de intoxicaciones (virus, bacterias, levaduras y mohos). Protistas y otros parásitos (protozoarios, algas y vermes). Prevención.
2. CONTAMINANTES QUÍMICOS	- Riesgos ligados a la agricultura: GMOs. Alimentación animal. Fitosanitarios. - Riesgos ligados al medio ambiente: Restos radiactivos. PCBs, dioxinas y furanos. Aguas residuales. Toxinas naturales. Materiales para contacto alimentario. - Riesgos ligados a los hábitos alimentarios: Reacción de Maillard. Nitrosaminas. PAHs. HCAs. Alcohol. Reducción de ingesta de grasas y colesterol. Reducción de ingesta de azúcar. Radicales libres y antioxidantes. - Riesgos ligados a los tratamientos de conservación: Aditivos y auxiliares tecnológicos. Ionización. - Alergias e intolerancias alimentarias: Síntomas. Alérgenos o trofalérgenos. Alergias ligadas a tecnología alimentarias. Modificación de la alergenidad de proteínas. Diagnóstico. Etiquetado.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajo	5	20	25
Trabajo	5	20	25
Trabajo	5	20	25

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

Metodologías

Descripción

Atención personalizada

Pruebas	Descripción
Trabajo	
Trabajo	
Trabajo	

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
TrabajoSe valorará su contenido.	20	
TrabajoSe valorará su exposición.	40	
TrabajoSe valorará su defensa.	40	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Aquellos alumnos que no puedan asistir a clase, siempre y cuando lo justifiquen, deben negociar de antemano con el profesor la manera en que serán evaluados.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Proporcionada polo profesor,
Unión Europea, **Peligros químicos en nuestros alimentos**, Unión Europea, 2019

Recomendaciones

Otros comentarios

En 2ª convocatoria se haría una prueba oral presencial u online sobre los contenidos mínimos de la asignatura y sobre los contenidos del trabajo realizado.
