



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade alimentaria

Materia	Seguridade alimentaria			
Código	001G040V01907			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Simal Gándara, Jesús			
Profesorado	Simal Gándara, Jesús			
Correo-e	jsimal@uvigo.es			
Web	http://https://www.facebook.com/jesus.simalgandara			
Descrición xeral	(*)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.			

Competencias

Código	
B1	Capacidade de análise e síntese
C17	Capacidad para Analizar y Evaluar los Riesgos Alimentarios
C18	Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
RA1: Conocer los aspectos termodinámicos de los procesos químicos. Conocer los principios básicos de la termoquímica, conceptos de espontaneidad. Equilibrio químico, equilibrio ácido-base, fase acuosa, procesos de solubilidad, aplicaciones de los equilibrios acuosos, equilibrio redox, cinética química		
RA1: Desenvolver criterio para a toma de decisións en seguridade alimentaria desde a administración e a nivel de empresas alimentarias	B1	C17 C18

Contidos

Tema	
1. CONTAMINANTES MICROBIOLÓXICOS E PARASITARIOS	- Principais microorganismos responsables de intoxicacións (virus, bacterias, fermentos e *mohos). *Protistas e outros *parásitos (*protozoarios, algas e vermes). Prevención.

Bibliografía. Fontes de información

2. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Riscos ligados á agricultura: *GMOs. Alimentación animal

Recomendacións

Materias que continúan o temario

- Riscos ligados ao medio ambiente: Restos radioactivos. *PCBs, *dioxinas

Avaliación sensorial dos alimentos/O01G040V01902

Xestión da calidade/O01G040V01908

*furanos. Augas residuais. Toxinas naturais. Materiais para contacto alimentario.

- Riscos ligados aos hábitos alimentarios: Reacción de *Maillard. *Nitrosaminas. *PAHs. *HCAs. Alcol. Redución de inxesta de graxas e colesterol. Redución de inxesta de azucre. Radicais libres e antioxidantes.

- Riscos ligados aos tratamentos de conservación: Aditivos e auxiliares tecnolóxicos. *Ionización.

- Alerxias e intolerancias alimentarias: Síntomas. *Alérgenos ou

*trofalérgenos. Alerxias ligadas a tecnoloxía alimentarias. Modificación da *alergenicidad de proteínas. Diagnóstico. Etiquetaxe.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	28	0	28
Presentacións/exposicións	0	22	22
Traballos tutelados	0	100	100

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	
Presentacións/exposicións	
Traballos tutelados	(*) Se realizarán traballos por parte do alumnado sobre los contenidos de la materia acordados, y se expondrán en clase ante los compañeros.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	Facilitar material complementario ao alumno para profundar nos contidos da materia

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Presentacións/exposicións	Valorarase a exposición e defensa do traballo	50	B1 C17 C18
	Resultados de aprendizaxe avaliada: *RA1		
Traballos tutelados	Valorarase o contido	50	B1 C17 C18
	Resultados de aprendizaxe avaliada: *RA1		

Outros comentarios sobre a Avaliación