



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade alimentaria dos produtos da pesca e da acuicultura

Materia	Seguridade alimentaria dos produtos da pesca e da acuicultura			
Código	V11M085V02304			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía de Conservación de Produtos da Pesca			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	5	OB	2	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Avendaño García, Jose M ^a 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	http://pesca_master.webs.uvigo.es			
Descrición xeral	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 os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo.
A3	Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e se enfrontar á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos.
A5	Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.
B1	Que os estudantes adquiran as capacidades comprensivas, de análises e síntesis.
B4	Que os estudantes desenvolvan as capacidades de resolución de problemas de aplicación dos coñecementos teóricos na práctica.
C13	Valorar a importancia do control e certificación da calidade dos produtos pesqueiros como arma comercial e de cara á trazabilidade e seguridade alimentaria.
C14	Coñecer os procedementos de xestión de alertas alimentarias pola autoridade competente e os responsables da cadea alimentaria
C15	Coñecer as variables críticas que determinan a viabilidade dun produto ou procesos novos. Utilizar ferramentas para obter información crítica para a viabilidade.
D1	Capacidade para comprender o significado e aplicación da perspectiva de xénero nos distintos ámbitos de coñecemento e na práctica profesional co obxectivo de alcanzar unha sociedade máis xusta e igualitaria.
D2	Sostenibilidade e compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable e eficiente dos recursos.
D5	Compromiso coa ética na profesión e na sociedade

Resultados de aprendizaxe					
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe				
Interpretar a lexislación no autocontrol dos produtos da pesca, lexislación sobre higiene, etiquetado e seguridade alimentaria.	A2	C13	D1		
	A3	C14	D2		
Aplicar de forma practica a análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), coas peculiaridades de cada tipo de proceso.	A3	B1	C14	D1	
	A5	B4	C15	D5	
Valorar a importancia do control e certificación da calidade dos produtos alimentarios do mar como arma comercial e de face á trazabilidade e seguridade alimentaria.	A3	B1	C13	D2	
	A5	B4	C14	D5	
Coñecer os procedementos de xestión de Alertas alimentarias pola autoridade competente e os responsables da cadea alimentaria.	A2	B1	C13	D2	
	A3	B4	C14	D5	
Actuacións dos laboratorios de Control Oficial dos produtos da pesca e da acuicultura (PPAs).	A2	B1	C13	D1	
	A3	B4	C14	D2	
		C15	D5		

Contidos

Tema	
TEMA 1. Autocontrol na cadea de alimentación.	- Trazabilidade. - APPCC. - Estudo de desviacións. - Aspectos de implantación práctica
TEMA 2. Interaccios envase-alimento	Aspectos de la interaccios envase-alimento
TEMA 3. Normas ISO 9000.	- Aplicación aos procesos de elaboración de produtos da pesca. - Puntos de control crítico. - Normas BRC, IFS, ISO 22000 y GLOBAL G.A.P.
TEMA 4. Control oficial de produtos pesqueros de terceiros países.	Control oficial de produtos pesqueros de terceiros países
TEMA 5. Laboratorios de control oficial de produtos pesqueros.	Laboratorios de control oficial de produtos pesqueros.
TEMA 6. Control oficial dos produtos pesqueiros na UE.	Control oficial dos produtos pesqueiros na UE.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	36	58	94
Estudo de casos	4	15	19
Exame de preguntas obxectivas	2	10	12

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou exercicio ou proxectos a desenvolver por parte do alumno. Utilizárase pizarra e medios udiovisuales de exposición de transparencias
Estudo de casos	Resolución de problemas e consultas en grupo ou individuais referente ao seguimento e estudo das leccións magistrales.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos	Orientar ao alumno na adquisición de habilidades básicas e resolución de problemas relacionadas coa materia obxecto de estudo. Realízase un seguimento do progreso do alumno.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Lección maxistral	Se evaluará o interese e participación do alumno, así como ou traballo autónomo do alumno.	30	A2	B1	C13	D1
			A3	B4	C14	D2
					C15	
Estudo de casos	Se evaluará a resolución de problemas e casos prácticos, así como o traballo autónomo do alumno.	10	A2	B1	C13	D1
			A3	B4	C14	D2
					C15	

Exame de preguntas obxectivas	Realizátese un exercicio con preguntas tipo test que evaluará os coñecementos teóricos adquiridos na asignatura.	60	A3 A5	B4	C13 C14 C15	D1 D2 D5
----------------------------------	---	----	----------	----	-------------------	----------------

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes 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,**

Recomendacións
