



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 hixiene, 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. Utilizarase 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. Realizarase 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 autonomo 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 autonomo do alumno. | 10 | A2 | B1 | C13 | D1 |
| | | | A3 | B4 | C14 | D2 |
| | | | | | C15 | |

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|----|----------|----|-------------------|----------------|
| Exame de preguntas obxectivas | Realizácese un exercio 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. Ruitter, **El pescado y los productos derivados de la pesca. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad.,** Editorial Acribia,

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

Gobierno Vasco,, **Estándar de referención 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 practise,**

Roy Kirby., **HACCP in practise, 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
