



## 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<br>Galego                                                                                                                                                                |        |       |              |
| Departamento          |                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Coordinador/a         |                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Profesorado           |                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Correo-e              |                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Web                   | <a href="http://pesca_master.webs.uvigo.es">http://pesca_master.webs.uvigo.es</a>                                                                                                 |        |       |              |
| 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<br>A3<br>C13<br>C14<br>D1<br>D2                          |
| Aplicar de forma practica a análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), coas peculiaridades de cada tipo de proceso.                                      | A3<br>A5<br>B1<br>B4<br>C14<br>C15<br>D1<br>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<br>A5<br>B1<br>B4<br>C13<br>C14<br>C15<br>D2<br>D5       |
| Coñecer os procedementos de xestión de Alertas alimentarias pola autoridade competente e os responsables da cadea alimentaria.                                        | A2<br>A3<br>B1<br>B4<br>C13<br>C14<br>C15<br>D2<br>D5       |
| Actuacións dos laboratorios de Control Oficial dos produtos da pesca e da acuicultura (PPAs).                                                                         | A2<br>A3<br>B1<br>B4<br>C13<br>C14<br>C15<br>D1<br>D2<br>D5 |

## Contidos

### Tema

|                                                                    |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1. Autocontrol na cadea de alimentación.                      | - Trazabilidade.<br>- APPCC.<br>- Estudo de desviacións.<br>- 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.<br>- Puntos de control crítico.<br>- 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.

| <b>Metodoloxía docente</b> |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | 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.<br>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 magistrais.                                                                                                                  |

| <b>Atención personalizada</b> |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |

| <b>Avaliación</b>             |                                                                                                                  |               |                                       |          |                   |                |  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|----------|-------------------|----------------|--|
|                               | 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<br>A3                              | B1<br>B4 | C13<br>C14<br>C15 | D1<br>D2       |  |
| Estudo de casos               | Se evaluará a resolución de problemas e casos prácticos, así como o traballo autonomo do alumno.                 | 10            | A2<br>A3                              | B1<br>B4 | C13<br>C14<br>C15 | D1<br>D2       |  |
| Exame de preguntas obxectivas | Realizácese un exercicio con preguntas tipo test que evaluará os coñecementos teoricos adquiridos na asignatura. | 60            | A3<br>A5                              | B4       | C13<br>C14<br>C15 | D1<br>D2<br>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 hygiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos**,  
FAO, **Food safety risk analysis**,  
A. Ruiter, **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**

#### **Plan de Continxencias**

##### **Descrición**

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada pola COVID- 19, a Universidade establece una planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución o determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou non totalmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun xeito mais áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

\* Metodoloxías docentes que se manteñen

\* Metodoloxías docentes que se modifican

\* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías)

\* Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir

\* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe

\* Outras modificacións

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

\* Probas xa realizadas

Proba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Proposto 00%]

...

\* Probas pendentes que se manteñen

Proba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Proposto 00%]

...

\* Probas que se modifican

[Proba anterior] => [Proba nova]

\* Novas probas

\* Información adicional

---