



DATOS IDENTIFICATIVOS

Riscos Químicos na Cadea Alimentaria

Materia	Riscos Químicos na Cadea Alimentaria			
Código	O01M142V01104			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	1	1c
Lingua de impartición	Castelán Inglés			
Departamento	Dpto. Externo Química analítica e 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			
Descrición xeral	Segundo a *FAO/*WHO, a Seguridade Alimentaria <input type="checkbox"/> consiste en garantir a calquera persoa e en calquera momento un acceso físico e económico aos produtos alimentarios necesarios SEN RISCOS <input type="checkbox"/> .			
	Os riscos alimentarios poden resultar: de accidentes, de causas naturais, de ignorancia/*inconsciencia, de abusos, de non respectar as regras e as leis, de exames insuficientes sobre a *inocuidad, de carencias na formación e información, da procura de beneficio...			
	O risco <input type="checkbox"/> non existe, pero os produtos alimentarios deben ter un máximo de seguridade, é dicir, deben estar exentos de microorganismos *patóxenos, de residuos de produtos químicos, de ingredientes novos dos que non se coñecen as consecuencias a longo prazo, etc.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código		
A1	Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, adoitado nun contexto de investigación. (CB6 memoria)	
C4	Coñecer e integrar todos os aspectos relacionados coa normalización e lexislación no ámbito dos sistemas de calidade ambiental, agrícola e alimentaria, de modo que os poida aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención á seguridade e trazabilidade ("farm to fork").	
D1	Capacidade de análise, organización e planificación	

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
A1 Coñecer os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados cos alimentos e os seus procesos tecnolóxicos	C4
A7 Coñecer e comprender os conceptos relacionados coa hixiene ao longo de todo o proceso de produción, transformación, conservación, distribución de alimentos; isto é posuír os coñecementos necesarios de *microbioloxía, *parasitoloxía e toxicoloxía alimentaria; así como o referente á hixiene do persoal, produtos e procesos	A1 D1
A17 Capacidade para Analizar e Avaliar os Riscos Alimentarios	C4
A18 Capacidade para xestionar a seguridade alimentaria	C4

*B7 Adquirir capacidade na toma de *decisións	A1 D1
*B11 Habilidades de razoamento crítico	A1 D1
*B13 Aprendizaxe autónoma	A1 D1
*B14 Adaptación a novas situacións	A1 D1

Contidos

Tema	
1. CONTAMINANTES *MICROBIOLÓGICOS E *PARASITARIOS	- Principais microorganismos responsables de intoxicacións (virus, bacterias, fermentos e *mohos). *Protistas e outros *parásitos (*protozoarios, algas e vermes). Prevención.
2. CONTAMINANTES QUÍMICOS	- Riscos ligados á agricultura: *GMOs. Alimentación animal. Fitosanitarios. - Riscos ligados ao medio ambiente: Restos radioactivos. *PCBs, *dioxinas e *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. *Alérxenos ou *trofalérxenos. Alerxias ligadas a tecnoloxía alimentarias. Modificación da *alergenicidade de proteínas. Diagnóstico. Etiquetaxe.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Traballo	5	20	25
Traballo	5	20	25
Traballo	5	20	25

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

Metodoloxía docente

Descrición

Atención personalizada

Probas	Descrición
Traballo	
Traballo	
Traballo	

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
TraballoValorarase o seu contido.	20	
TraballoValorarase o seu contido.	40	
TraballoValorarase o seu contido.	40	

Outros comentarios sobre a Avaliación

Aqueles alumnos que non poidan asistir a clase, a condición de que o xustificuen, deben negociar de antemán co profesor a maneira en que serán avaliados.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Proporcionada polo profesor,

Unión Europea, **Peligros químicos en nuestros alimentos**, Unión Europea, 2019

Recomendacións

Outros comentarios

En 2ª convocatoria faríase unha proba oral presencial ou *online sobre os contidos mínimos da materia e sobre os contidos do traballo realizado.
