



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Autenticidad Alimentaria

Asignatura	Autenticidad Alimentaria			
Código	001M142V01218			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Seleccione OP	Curso 1	Cuatrimestre 2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Rial Otero, Raquel			
Profesorado	Rial Otero, Raquel			
Correo-e	raquelrial@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

## Competencias

Código	
C4	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad ambiental, agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).
C8	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión integral eficaz de riesgos alimentarios, en particular orientadas al desarrollo de nuevos sistemas de detección y alerta temprana de crisis de carácter agroalimentario.
C10	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos y los ecosistemas.
D4	Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
D5	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
D8	Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico

## Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
El alumno debe conocer y ser capaz de aplicar todos los aspectos fundamentales de la estrategia europea C4 "de la granja a la mesa", en especial aquellos destinados a garantizar la autenticidad alimentaria	C4
El alumno debe conocer los protocolos y ser capaz de manejar las distintas aplicaciones informáticas que exigen a nivel estatal y comunitario para garantizar la trazabilidad de los alimentos y gestionar las crisis alimentarias.	C8 D8
El alumno se familiarizará con las técnicas y protocolos analíticos más novedosos empleados en la detección de fraudes alimentarios	C10
El alumno debe ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en las sesiones teóricas a la resolución de casos prácticos.	D4 D5 D8

## Contenidos

Tema
------

1. Introducción	Importancia del uso de marcadores para controlar la autenticidad alimentaria
2. Métodos para la determinación de la autenticidad alimentaria	proteómica (determinación de perfiles proteicos), métodos inmunológicos (ELISA), análisis genéticos (determinación del ADN mediante PCR), análisis de composición química (verificar la autenticidad de las materias primas en base al perfil de sus componentes y la ausencia de adulterantes, cromatografía, espectrometría de masas, etc), métodos sensoriales (nariz electrónica), otros métodos.
3. Metodología propuesta para el control de la autenticidad alimentaria por grupos de alimentos.	Importancia de la autenticidad alimentaria, para cada grupo de alimentos desde la perspectiva comercial, la perspectiva de la seguridad alimentaria y desde otras perspectivas.
4. Retos y avances científicos en el campo de la autenticidad alimentaria	Estudio de los últimos avances científicos alcanzados en el campo de la autenticidad alimentaria

### Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	12	12	24
Prácticas de laboratorio	9	9	18
Estudio de casos/análisis de situaciones	3	30	33

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

### Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Exposición de los principales contenidos teóricos de la materia con ayuda de medios audiovisuales. Para los alumnos de la modalidad semipresencial se podrán impartir los contenidos por videoconferencia.
Prácticas de laboratorio	Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la materia para que el alumno se familiarice directamente en el laboratorio de investigación con las herramientas analíticas expuestas en la parte teórica de la materia y con las problemáticas que surgen a la hora de adaptar un método científico.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y adentrarse en procedimientos alternativos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.

### Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral	La evaluación continua permite seguir en todo momento el progreso del alumno de forma individualizada, adaptando las actividades del curso o proponiendo actividades complementarias para apoyar el desarrollo de los puntos débiles y aprovechar sus capacidades. La atención personalizada del alumno se completará con tutorías. En estas tutorías el profesorado comentará con el alumno las dudas que pudiesen plantearse en las sesiones magistrales o durante la resolución de los casos prácticos
Prácticas de laboratorio	La evaluación continua permite seguir en todo momento el progreso del alumno de forma individualizada, adaptando las actividades del curso o proponiendo actividades complementarias para apoyar el desarrollo de los puntos débiles y aprovechar sus capacidades. La atención personalizada del alumno se completará con tutorías. En estas tutorías el profesorado comentará con el alumno las dudas que pudiesen plantearse en las sesiones magistrales o durante la resolución de los casos prácticos
Estudio de casos/análisis de situaciones	La evaluación continua permite seguir en todo momento el progreso del alumno de forma individualizada, adaptando las actividades del curso o proponiendo actividades complementarias para apoyar el desarrollo de los puntos débiles y aprovechar sus capacidades. La atención personalizada del alumno se completará con tutorías. En estas tutorías el profesorado comentará con el alumno las dudas que pudiesen plantearse en las sesiones magistrales o durante la resolución de los casos prácticos

### Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Sesión magistral	Examen tipo test: se valorarán los contenidos de las sesiones magistrales	30	C4 C8	D8
Prácticas de laboratorio	se valorará la implicación del alumno, destreza y el informe final.	30	C10	D8

Estudio de casos/análisis de situaciones	Calidad del material solicitado: análisis de situaciones y casos prácticos	40	D4 D5 D8
--	--	----	----------------

---

---

**Otros comentarios sobre la Evaluación**

---

---

**Fuentes de información**

---

---

**Recomendaciones**

---

---

**Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente**

---

Bioestadística y Diseño Experimental/O01M142V01101

Compuestos Fenólicos, Componentes Bioactivos de los Alimentos/O01M142V01118

---