



DATOS IDENTIFICATIVOS

Análise de Perigos e Puntos Críticos (APPC)

Materia	Análise de Perigos e Puntos Críticos (APPC)			
Código	O01M032V01211			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Biología funcional e ciencias da saúde			
Coordinador/a	Rodríguez López, Luís Alfonso			
Profesorado	Rodríguez López, Luís Alfonso			
Correo-e	lalopez@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Se fomentará la participación activa de los alumnos en el proceso de aprendizaje, en el que deberán situarse no sólo como meros observadores de la exposición verbal del profesor sino como auténticos colaboradores suyos. Además del aprendizaje y las tutorías y seminarios presenciales, el alumno se encuentra asesorado en todo momento dado que cuenta con el acceso al profesor a través de los medios telemáticos. Los bloques de teoría y las propuestas para elaborar trabajos de investigación se vuelcan (a través de Internet) en la plataforma tem@ de teledocencia de la Universidad de Vigo (http://faitic.uvigo.es). Se fomentará las técnicas de trabajo en grupo, solicitando al alumno que resuelva ejercicios y ejemplos prácticos, analice situaciones y estudie casos concretos, con la supervisión del profesor.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (farm to fork).
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)(*)1	saber	A1 A2

Contidos

Tema	
Bloque I Introducción.	Sistemas de control de calidad. Antecedentes históricos. Glosario de términos. Fuentes de modelos
Bloque II Diseño de sistemas APPCC:	Metodología, Fases APPCC, Plan APPCC, Constitución de un equipo APPCC, Marco legal.
Bloque III Técnicas de trazabilidad.	Investigación en rastreo y garantía de origen. Muestreo estadístico.
Bloque IV Aplicación de los procesos	diseño de procesos y flujos de producto en planta.
Bloque V Investigación en procesos	métodos rápidos online y offline de detección de patógenos y contaminantes

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	10	10	20
Traballos tutelados	15	30	45
Sesión maxistral	5	5	10

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Seminarios	El temario práctico se desarrollará en los seminarios en donde los alumnos realizarán un trabajo de diseño de un APCC un producto alimenticio bajo la tutela del profesor. El alumno deberá de realizar un informe explicando y justificando los resultados obtenidos.
Traballos tutelados	Cada alumno deberá realizar una investigación de como diseñar un sistema APPCC para un producto alimenticio, redactando un informe explicando y justificando los resultados obtenidos
Sesión maxistral	Los contenidos se impartirán recurriendo al modelo de la lección magistral, con la ayuda de presentaciones, transparencias, power point, que estarán a disposición de los alumnos en la plataforma tem@ de teledocencia de la Universidad de Vigo(http://faitic.uvigo.es).

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	Atender las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relacion a la asignatura
Sesión maxistral	Atender las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relacion a la asignatura
Seminarios	Atender las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relacion a la asignatura

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Seminarios	se valorará en función de la participación del alumno en todas las actividades de la materia.	30
Traballos tutelados	Cada alumno deberá realizar una investigación de como diseñar un sistema APPCC para un producto alimenticio, redactando un informe explicando y justificando los resultados obtenidos	60
Sesión maxistral	se valorara la asistencia y participacion en las clases	10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

1. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP acribia 2002
2. Auditoria del sistema APPCC: como verificar los sistemas de gestion de inocuidad alimentaria HACCP Diaz de santos 2008

Recomendacións

Materias que continúan o temario
Control de Calidade na Industria Alimentaria/O01M032V01212

Materias que se recomenda cursar simultaneamente
Contaminación Biótica de Alimentos/O01M032V01124

Materias que se recomenda ter cursado previamente
Deseño de Novos Produtos Alimentarios/O01M032V01221