



DATOS IDENTIFICATIVOS

Control de Calidade na Industria Alimentaria

Materia	Control de Calidade na Industria Alimentaria			
Código	O01M032V01212			
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	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Rial Otero, Raquel			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Rial Otero, Raquel			
Correo-e	raquelrial@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	O control de calidade dos alimentos é un dos temas máis interesantes e complexos para as persoas implicadas no estudo e control dos alimentos en tódolos seus ámbitos: sanitario, tecnolóxico, sensorial e nutritivo. Esta asignatura aborda aspectos relacionadas co control de calidade na industria alimentaria, analizando os principais criterios de calidade dos alimentos, así como as técnicas e ferramentas para o seu control.			

Competencias de titulación

Código			
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.		
A5	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.		
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.		
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.		
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.		
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.		
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)(*)	saber facer	A4
(*)	saber saber facer	A5
(*)	saber saber facer	A6
(*)	saber facer	A7

(*)	saber facer	B1
(*)	saber facer Saber estar / ser	B2
(*)	saber facer Saber estar / ser	B4

Contidos

Tema

Tema I. Factores determinantes en la pérdida de calidad.

Tema II. Compuestos químicos que merman la seguridad de las materias primas alimentarias.

Tema III. Formación de metabolitos durante los procesos de transformación en la industria alimentaria.

Tema IV. Distribución de contaminantes químicos y sus metabolitos en la cadena alimentaria.

Tema V. Investigación sobre protocolos analíticos avanzados para la determinación de contaminantes químicos en alimentos.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	16	0	16
Traballos tutelados	3	36	39
Saídas de estudo/prácticas de campo	3	0	3
Seminarios	4	4	8
Probas de tipo test	1	8	9

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Durante las sesiones magistrales se expondrán los conceptos básicos respecto al control de calidad en la industria alimentaria, los principales criterios de calidad de los alimentos, así como las técnicas y herramientas analíticas que permiten controlar la calidad de los alimentos. Las sesiones magistrales se compondrán de la exposición de los conceptos teóricos por el docente y el planteamiento de los problemas reales en la industria alimentaria. Las sesiones magistrales se apoyarán en medios audiovisuales disponibles en el centro y los diferentes contenidos serán aportados al alumno a través de la plataforma Tema.
Traballos tutelados	Elaboración individual de un trabajo guiado mediante tutorías por parte del profesorado. La realización de este trabajo, relacionado con aspectos de la industria alimentaria, comporta la búsqueda de información que deberá ser analizada y gestionada correctamente para finalmente presentarla de forma oral al resto de compañeros.
Saídas de estudo/prácticas de campo	(*)Para visualizar "in situ" como se llevan a cabo los controles de calidad en la industria alimentaria, se planificará una visita a un laboratorio privado agroalimentario
Seminarios	Se debatirá en el aula la resolución de boletines de actividades y casos prácticos planteados.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	Se realizará de forma presencial y/o mediante correo electrónico.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos tutelados	(*)La elaboración del trabajo tutelado supondrá un 70 % de la nota final que incluirá el contenido del trabajo, su presentación así como su exposición y defensa oral.	70
Probas de tipo test	El alumno deberá resolver un cuestionario tipo test sobre los principales contenidos de la materia desarrollados en el programa de clases teóricas	30

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Acondicionamento Organoléptico/O01M032V01208

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Análise de Perigos e Pontos Críticos (APPC)/O01M032V01211

Contaminación Biótica de Alimentos/O01M032V01124

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Contaminación Abiótica de Alimentos/O01M032V01123

Materiais para Contacto Alimentario/O01M032V01207

Técnicas Instrumentais/O01M032V01114
