



DATOS IDENTIFICATIVOS

Autenticidad Alimentaria

Asignatura	Autenticidad Alimentaria			
Código	O01M142V01218			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Seleccione OP	Curso 1	Cuatrimestre 2c
Lengua Impartición	Castellano			
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
RA1: El alumno debe conocer y ser capaz de aplicar todos los aspectos fundamentales de la estrategia europea ""de la granja a la mesa"", en especial aquellos destinados a garantizar la autenticidad alimentaria	C4
RA2: 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
RA3: El alumno se familiarizará con las técnicas y protocolos analíticos más novedosos empleados en la detección de fraudes alimentarios	C10
RA4: 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	9	9	18
Prácticas de laboratorio	6	12	18
Estudio de casos/análisis de situaciones	3	36	39

*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 atención personalizada al alumno se garantizará mediante tutorías presenciales en el despacho del profesor siempre que el alumno lo necesite.
Prácticas de laboratorio	La atención personalizada al alumno se garantizará mediante tutorías presenciales en el despacho del profesor siempre que el alumno lo necesite.
Estudio de casos/análisis de situaciones	La atención personalizada al alumno se garantizará mediante tutorías presenciales en el despacho del profesor siempre que el alumno lo necesite.

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	Resultados de aprendizaje evaluados: RA1 y RA2 Se valorará la implicación del alumno, destreza y el informe final.	30	C10	
Estudio de casos/análisis de situaciones	Resultados de aprendizaje evaluados: RA3 Calidad del material solicitado: análisis de situaciones y casos prácticos.	40	C8	D4 D5 D8
	Resultados de aprendizaje evaluados: RA2 y RA4			

Otros comentarios sobre la Evaluación

Aquellos alumnos que trabajen y así lo justifiquen mediante la presentación de su contrato laboral, debido a que no podrán asistir a las sesiones magistrales, serán evaluados teniendo en cuenta únicamente la puntuación alcanzada en las prácticas y los estudios de casos/análisis de situaciones, cuyas calificaciones se corresponderán con un 25 % y 75%, respectivamente.

No se permitirá la utilización de ningún dispositivo electrónico durante las pruebas de evaluación. En caso contrario, se considerará motivo de no superación de la materia en el presente curso académico, y la calificación será de 0.0.

Compromiso ético: El alumno debe presentar un comportamiento ético adecuado. En caso de un comportamiento no ético (copia, plagio, uso de equipos electrónicos no autorizados..), que impidan el desarrollo correcto de las actividades docentes, se considerará que el alumno no reúne los requisitos necesarios para superar la asignatura, y en este caso su calificación en el curso académico actual será de suspenso (0.0).

Fuentes de información

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Análisis de Aromas en Alimentos/O01M142V01121

Bioestadística y Diseño Experimental/O01M142V01101

Compuestos Fenólicos, Componentes Bioactivos de los Alimentos/O01M142V01118

Técnicas Instrumentales para el Análisis Agroalimentario y Medioambiental/O01M142V01109
