



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Manipulación de Alimentos

Materia	Manipulación de Alimentos			
Código	001M032V01209			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS 3	Sinale OP	Curso 1	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Correo-e	javirajo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

## 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).		
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.		

## Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)Coñecer e integrar todos os aspectos relacionados coa *normalización e lexislación no ámbito dos sistemas de calidade *agrícola e *alimentaria, de modo que os poida aplicar dentro de actividades de I+*D+i e *transferenciaen este campo, prestando especial atención á seguridade e *trazabilidade ("*farm *to *fork")	saber	A1
(*)Capacidade para desenvolver investigacións no campo da xestión *integral eficaz de riscos *alimentarios, en particular orientadas ao desenvolvemento de novos sistemas de *detección e *alerta *temprana de crises de carácter *agroalimentario.	saber facer	A4

## Contidos

Tema		
(*)Bloque I	(*)Relación *microorganismos-alimentos. Seguridade e *salubridade dos alimentos.*Toxiinfección *alimentaria *versus *intoxicación *alimentaria.Garantía de calidade *microbiolóxica.	
(*)Bloque *II	(*)*Limpeza e *desinfección na industria *alimentaria.Axentes de *limpeza e *desinfección.Sistemas de *limpeza (en seco, *CIP).Programas de *limpeza e *desinfección.	

## Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Estudo de casos/análises de situacións	10	5	15

Prácticas de laboratorio	20	0	20
Sesión maxistral	10	20	30
Probas de autoavaliación	5	0	5
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	5	0	5

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

### Metodoloxía docente

	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Trátase de estudar diferentes casos prácticos.
Prácticas de laboratorio	A realizar en función das necesidades de formación do alumnado.
Sesión maxistral	Exposición das diferentes situacións aplicables a industria alimentaria galega

### Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Durante a duración do curso ata a avaliación
Prácticas de laboratorio	Durante a duración do curso ata a avaliación

### Avaliación

	Descrición	Cualificación
Estudo de casos/análises de situacións	Resolución de actividades y casos prácticos	40
Prácticas de laboratorio	Capacidades que mostre o alumno nas clases prácticas	30
Probas de autoavaliación	a través de teledocencia	30

### Outros comentarios sobre a Avaliación

### Bibliografía. Fontes de información

### Recomendacións