



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade alimentaria

Materia	Seguridade alimentaria			
Código	001G040V01907			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Simal Gándara, Jesús			
Profesorado	Simal Gándara, Jesús			
Correo-e	jsimal@uvigo.es			
Web	http://https://www.facebook.com/jesus.simalgandara			
Descrición xeral	Segundo a *FAO/*WHO, a Seguridade Alimentaria []consiste en garantir a calquera persoa e en calquera momento un acceso físico e económico aos produtos alimentarios necesarios SEN RISCOS[] Os riscos alimentarios poden resultar: de accidentes, de causas naturais, de ignorancia/*inconsciencia, de abusos, de non respectar as regras e as leis, de exames insuficientes sobre a *inocuidad, de carencias na formación e información, da procura de beneficio[] O risco []0[] non existe, pero os produtos alimentarios deben ter un máximo de seguridade, é dicir, deben estar exentos de microorganismos *patógenos, de residuos de produtos químicos, de ingredientes novos dos que non se coñecen as consecuencias a longo prazo, etc.			

Competencias

Código	
B1	Capacidade de análise e síntese
C17	Capacidad para Analizar y Evaluar los Riesgos Alimentarios
C18	Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
*RA1: Desenvolver criterio para a toma de decisións en seguridade alimentaria desde a administración e a nivel de empresas alimentarias	B1	C17 C18

Contidos

Tema	
1. CONTAMINANTES MICROBIOLÓXICOS E PARASITARIOS	- Principais microorganismos responsables de intoxicacións (virus, bacterias, fermentos e *mohos). *Protistas e outros *parásitos (*protozoarios, algas e vermes). Prevención.

2. CONTAMINANTES QUÍMICOS

- Riscos ligados á agricultura: *GMOs. Alimentación animal. Fitosanitarios.
- Riscos ligados ao medio ambiente: Restos radioactivos. *PCBs, *dioxinas e *furanos. Augas residuais. Toxinas naturais. Materiais para contacto alimentario.
- Riscos ligados aos hábitos alimentarios: Reacción de *Maillard. *Nitrosaminas. *PAHs. *HCAs. Alcol. Redución de inxesta de graxas e colesterol. Redución de inxesta de azucre. Radicais libres e antioxidantes.
- Riscos ligados aos tratamentos de conservación: Aditivos e auxiliares tecnolóxicos. *Ionización.
- Alerxias e intolerancias alimentarias: Síntomas. *Alérgenos ou *trofalérgenos. Alerxias ligadas a tecnoloxía alimentarias. Modificación da *alergenidade de proteínas. Diagnóstico. Etiquetaxe.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Presentacións/exposicións	28	112	140
Traballos tutelados	0	10	10

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Presentacións/exposicións	*expondarán e defenderán en clase ante cuestións/dubidas dos compañeiros e o profesor.
Traballos tutelados	Realizaranse traballos por parte do alumnado sobre os contidos da materia acordados, e expóñense en clase ante os compañeiros.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	previa cita

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Presentacións/exposicións	Valorarase a exposición e defensa do traballo	50	B1	C17 C18
	Resultados de aprendizaxe avaliada: *RA1			
Traballos tutelados	Valorarase o contido	50	B1	C17 C18
	Resultados de aprendizaxe avaliada: *RA1			

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación é continua. Nota: ☐ En caso de erro na transcripción das datas de exames, as válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no taboleiro de anuncios e na web do Centro ☐: *Seguridade Alimentaria (datas de exame): Outubro 3 10*h / Marzo 24 16*h / Xullo 6 16*h En caso de circunstancias especiais, de índole laboral ou doutro tipo, recoméndase acordar co profesor o camiño a seguir.

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Avaliación sensorial dos alimentos/O01G040V01902
Xestión da calidade/O01G040V01908