



DATOS IDENTIFICATIVOS

Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura

Asignatura	Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura			
Código	V11M085V01302			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento				
Coordinador/a	Losada Iglesias, Vanesa			
Profesorado	Barros Velázquez, Jorge Caride Castro, Amado García Cabado, Ana Lago Alvarado, Jorge Losada Iglesias, Vanesa Quintela Porro, María Corina			
Correo-e	vanesa_l_i@hotmail.com			
Web	http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	Nesta materia estúdanse as modificacións dos caracteres organolépticos que acontecen despois da captura do peixe e ós efectos da refrixeración e conxelación sobre a perda de frescura dos produtos da pesca, así como os métodos de determinación de frescura que existen. Estudaranse ós métodos de recoñecemento das alteracións dos alimentos durante o almacenamento e como detectar os cambios bioquímicos subseguintes á captura e durante á conservación. Abordaranse tamén os criterios e procedementos microbiolóxicos para analizar a calidade do peixe e a lexislación relacionada. Ase mesmo estudaranse os tests rápidos de recoñecemento e técnicas específicas das alteracións dos alimentos conxelados e conservados en estado conxelado.			

Competencias de titulación

Código	
A11	CE11: Determinar los criterios y procedimientos para el control de la calidad de los productos de la pesca y de los envases y embalaje utilizados en su circuito comercial. Conocer los procedimientos para su control analítico y detección de defectos.
A12	CE12: Aproximación al control de calidad de cada una de las líneas de producción de los productos pesqueros. Conocimientos básicos de la gestión de la calidad de producto.
B1	(*)Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B2	(*)Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
B3	(*)Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados
B4	(*)Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.
B8	(*)Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias de materia

CE11: Determinar los criterios y procedimientos para el control de la calidad de los productos de la A11 pesca y de los envases y embalaje utilizados en su circuito comercial. Conocer los procedimientos para su control analítico y detección de defectos.	
CE12: Aproximación al control de calidad de cada una de las líneas de producción de los productos A12 pesqueros. Conocimientos básicos de la gestión de la calidad de producto.	
Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.	B1
Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la *complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo *incompleta lo limitada, incluía reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.	B2
Que los estudiantes desarrollen las habilidades para realizar trabajos experimentales, manejo de elementos materiales y biológicos y programas relacionados	B3
Que los estudiantes desarrollen las capacidades de trabajo en equipo, enriquecidas por la pluridisciplinariedad.	B4
Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en grande medida autodirigido o autónomo.	B8

Contenidos

Tema	
TEMA 1. Factores que intervienen en la conservación/alteración de la frescura del pescado desde la captura y la influencia de la conservación a bordo y en tierra.	(*)
TEMA 2. Cambios organolépticos y bioquímicos subsiguientes a la captura. Efectos de la refrigeración sobre la pérdida de frescura. Modificaciones de los constituyentes del pescado durante el procesamiento. Contaminantes abióticos.	*
TEMA 3. Aspectos Microbiológicos relacionados con la conservación de él pescado. Biotoxinas *marinas. Avances legislativos y métodos alternativos	(*)
TEMA 4. Nuevos métodos *moleculares de control de la calidad y seguridad de los productos de la pesca	(*)
TEMA 5. Control de calidad en envases. Defectos más comunes en productos envasados.	Conocer los métodos de reconocimiento de los defectos. Conocer la pautas de actuación en la práctica diaria de la industria
TEMA 6. Clases Prácticas	Determinación de parámetros sensoriales, químicos y microbiológicos de calidad, Composición nutricional, presencia de aditivos y contaminantes.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	35	83	118
Tutoría en grupo	5	0	5
Prácticas de laboratorio	25	0	25
Pruebas de tipo test	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado en laboratorios.

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Tutoría en grupo Se mantendrá el contacto con los estudiantes a través de entrevistas para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Se evaluará la resolución de problemas y casos prácticos, así como el trabajo autónomo del alumno.	20
Prácticas de laboratorio	Se evaluará el desempeño y resultados de las prácticas y la realización de una memoria de prácticas.	20
Pruebas de tipo test	Se evaluará los conocimientos teóricos adquiridos en esta materia	60

Otros comentarios sobre la Evaluación**Fuentes de información**

A. O. A. C., **Official Methods of Analysis (14th edn)**. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, USA,
BEATTY S. A.; N. E. GIBBONS, **The measurement of spoilage of fish**, J. Fish Res. Bd. Can 3 (1): 79-91.,
BEATTY S.A., **Studies of fish spoilage. I The trimethylamine oxide content of the muscle of fish of Nova Scotia**, J. Fish Res. Bd. Can. 4 63-68,
CASTELL, C. H.; B. SMITH Y N. NEAL., **Production of dimethylamine in muscle of several species of gadoid fish during frozen storage, especially in relation to presence of dark muscle**, J. Res. Bd. Can., 28 (1): 1-5,
CASTELL, C. H.; SMITH B. Y DYER, W. J., **Simultaneous measurements of trimethylamine and dimethylamine in fish, and their use for estimating quality of frozen storage gadoid fish**, Fish Res. Bd. Can., 31: 383-389,
COLLINS y. K., **Studies of fish spoilage. VIII: Volatile acid of cod muscle pressjuice**, J. Fish. Res. Bd. Can., 5 (3): 197-202,
DYER W. J., **Amines in fish muscle. 1. Colorimetric determination of trimethylamine as the picrate salt**, J. Fish res. Bd. Can., 6 (5): 351,
DYER W. J., **Amines in fish Muscle. VI. Trimethylamine Oxide Content of Fish and Marine Invertebrates**, J. Fish. Res. Bd. Can., 8 (5).,
FAO/DANIDA, **El pescado fresco: su calidad y cambios de calidad**,
FARBER J., DODOS K., **Principles of modified-atmosphere and sous vide product packaging**, A Technomic Publishing Company Inc,
GIILL, T. A.; THOMPSON, J. W., **Rapid, automated analysis of amines in seafood by ion-moderated position I-PLC**, J. Food Sci., 49: 603-606.,
GOULD, **New methods of preservation** P., Blackie Academic and Professional,
HEBARD, D. E., Flick G. J., Martin R. E., **Occurrence and significance of trimethylamine oxide and its derivatives in fish and shellfish. Chemistry and biochemistry of marine food products**, Avi Publishing Co. Connecticut,

Recomendaciones