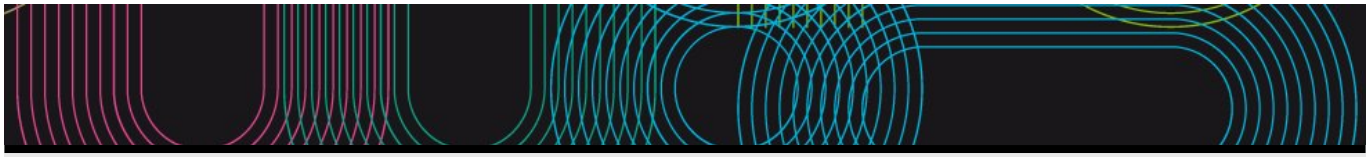

DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridad y calidad alimentaria. Higiene, toxicología y legislación alimentaria. Prevención de riesgos.

Asignatura	Seguridad y calidad alimentaria. Higiene, toxicología y legislación alimentaria. Prevención de riesgos.			
Código	V11M085V02105			
Titulacion	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	1	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento				
Coordinador/a	Canosa Saa, Jose Manuel			
Profesorado	Formoso Estévez, María Lorena Moreno Carbajo, Diana Ruiz Blanco, Carlos S. Salgado Freiría, Ramón			
Correo-e	jcanosa@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/pesca_master/			
Descripción general	Mediante el estudio de esta materia se pretende que el alumno sea capaz de analizar la evaluación del riesgo tóxico por medio de la identificación de peligros y la evaluación de la exposición a tóxicos a través de la ingesta de alimentos de origen marino, así como gestionar una crisis alimentaria. Para ello en el temario de esta asignatura se abordarán diversas cuestiones sobre: parámetros físico-químico-biológicos de la caracterización de la calidad de alimentos de origen marino; los principios básicos de la Toxicología General, y de la Seguridad Alimentaria, y la aplicación de los mismos a los productos de la pesca (estudiando la toxicología de las toxinas marinas, metales, agentes tóxicos emergentes, etc.); y la normativa vigente sobre estas cuestiones y sobre prevención de riesgos laborales en industrias pesqueras y conserveras.			

Competencias

Código	
A1	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
A4	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, y los conocimientos y razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
B1	Que los estudiantes adquieran las capacidades comprensivas, de análisis y síntesis.
B4	Que los estudiantes desarrollen las capacidades de resolución de problemas de aplicación de los conocimientos teóricos en la práctica.
C2	Conocer los parámetros de seguridad y caracterización de la calidad de los productos de la pesca, así como sus posibles riesgos toxicológicos, y la legislación aplicable a dichos productos.
D1	Capacidad para comprender el significado y aplicación de la perspectiva de género en los distintos ámbitos de conocimiento y en la práctica profesional con el objetivo de alcanzar una sociedad más justa e igualitaria.

D2	Sostenibilidad y compromiso ambiental. Uso equitativo, responsable y eficiente de los recursos.
D5	Compromiso con la ética en la profesión y en la sociedad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Que los estudiantes adquieran los conocimientos de control de calidad de los productos de la pesca y la acuicultura.	A1 A2 B1 B4 C2 D1 D2
Que los estudiantes sepan los Principios de toxicología: toxinas marinas, metales, agentes tóxicos, etc.	A1 A4 B1 B4 C2 D1 D2
Que los estudiantes conozcan los aspectos de la seguridad química y biológica en alimentos de origen marino.	A1 A2 A4 B1 B4 C2 D1 D2
Que los estudiantes desarrollen las capacidades de identificación de peligros y los límites de seguridad alimentaria.	A1 A4 B1 B4 C2 D2 D5
Que los estudiantes conozcan la legislación relativa a la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura y de prevención de riesgos.	A1 A2 B1 C2 D2 D5

Contenidos

Tema	
TEMA 1.-Parámetros de control de calidad de los productos de la pesca y la acuicultura según la normativa de la UE.	*
TEMA 2.-Principios de Toxicología General	*
TEMA 3.-Seguridad química y biológica en alimentos de origen marino: toxinas marinas, metales, agentes tóxicos emergentes, etc.	*
TEMA 4.-Caracterización del riesgo alimentario mediante la identificación de peligros y la evaluación de la exposición a tóxicos a través de la ingesta alimentaria. Límites de seguridad. Parámetros utilizados en seguridad alimentaria.	*
TEMA 5.-Crisis relacionadas con la seguridad alimentaria. Sistema de alertas rápidas, gestión de crisis y situaciones de emergencia. Toxicovigilancia alimentaria. Organismos europeos, nacionales y autonómicos relacionados con la seguridad alimentaria.	*
TEMA 6.-Legislación relativa a la calidad de los productos de la pesca y la acuicultura.	*

TEMA 7.-Prevención de riesgos laborales en industrias relacionadas con los productos de la pesca y la acuicultura.	*

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	18	40	58
Estudio de casos	2	4	6
Tutoría en grupo	2	4	6
Pruebas de respuesta corta	1	4	5

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

Metodologías

	Descripción
Lección 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.
Estudio de casos	Análisis de hechos, problemas o sucesos reales relacionadas con la materia, con la finalidad de conocerlos, interpretarlos, resolverlos, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlos y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Tutoría en grupo	Los estudiantes realizan un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, el diseño y la realización de una serie de actividades.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Seguimiento del alumno por parte del profesor del problema planteado, partiendo de los diferentes factores involucrados, el análisis de los antecedentes, condiciones, de la situación, etc.
Tutoría en grupo	El alumno recibe, en pequeño grupo y/o individualmente, asesoramiento por parte del profesor sobre los conceptos teóricos y prácticos la asignatura, para el desarrollo de los objetivos de la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección 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.	10	A1	B1 B4	C2	D1 D2
Estudio de casos	Prueba objeto de evaluación continua donde se valorará la participación y comprensión de la materia a través de la resolución de casos y situaciónes planteados, guiados y supervisados por el profesor.	20	A2 A4	B1 B4	C2	D1 D5
Pruebas de respuesta corta	Prueba de evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	70	A1 A4	B1 B4	C2	D1 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

El 20% restante de la calificación será en función del trabajo elaborado por el alumno y expuesto por él ante el profesor y los demás alumnos que cursan la materia.

Los resultados obtenidos por cada alumno se calificarán en escala numérica decimal de 0 a 10 puntos.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Stine, K.E.Ç Brown, T.M., **Principles of Toxicology**, 3ª,

Shibamoto, Takayuki, **Introduction to food toxicology**, 2ª,

Cabaleiro Portela, Víctor Manuel, **Prevención de riesgos laborales: normativa de seguridad e higiene en el puesto de trabajo**,

Bibliografía Complementaria

Botana, L. M.; Alfonso, A., **Phycotoxins. Chemisyry and Biochemistry**, 2ª,

Recomendaciones