



DATOS IDENTIFICATIVOS

Seguridade alimentaria

| | | | | |
|-----------------------|--|--------|-------|--------------|
| Materia | Seguridade alimentaria | | | |
| Código | O01G041V01901 | | | |
| Titulación | Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos | | | |
| Descritores | Creditos ECTS | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
| | 6 | OP | 4 | 1c |
| Lingua de impartición | | | | |
| Departamento | Química analítica e alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Simal Gándara, Jesús | | | |
| Profesorado | Simal Gándara, Jesús | | | |
| Correo-e | jsimal@uvigo.es | | | |
| Web | http://http://https://www.facebook.com/jesus.simalgandara | | | |
| Descrición xeral | <p>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[]</p> <p>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[]</p> <p>O risco [][] non existe, pero os produtos alimentarios deben ter un máximo de seguridade, é dicir, deben estar exentos de microorganismos *patóxenos, de residuos de produtos químicos, de ingredientes novos dos que non se coñecen as consecuencias a longo prazo, etc.</p> | | | |

Competencias

| | |
|--------|---|
| Código | |
| A2 | Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo. |
| B3 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico. |
| B4 | Que los estudiantes sean capaces de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo. |
| C1 | Coñecer os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados cos alimentos e os seus procesos tecnolóxicos |
| C2 | Coñecer e comprender a química e bioquímica dos alimentos e a relacionada cos seus procesos tecnolóxicos |
| C7 | Coñecer e comprender os conceptos relacionados coa hixiene durante o proceso de produción, transformación, conservación, distribución de alimentos; isto é, posuír os coñecementos necesarios de microbioloxía, parasitoloxía e toxicoloxía alimentaria; así como o referente á hixiene do persoal, produtos e procesos |
| C17 | Capacidade para analizar e avaliar os Riscos Alimentarios |
| C18 | Capacidade para xerir a seguridade alimentaria |
| 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. |
| D10 | Tratamiento de conflictos y negociación |

Resultados de aprendizaxe

| | | | | |
|--|---------------------------------------|----------|------------------------------|-----------------------|
| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | |
| *R1:O estudante adquirirá os coñecementos sobre os procedementos que garanten a calquera persoa e en calquera momento un acceso físico e económico aos produtos alimentarios necesarios sen riscos | A2 | B3 B4 | C1 C2 C7 C17 C18 | D4 D5 D8 D10 |

Contidos

Tema

| | |
|---|--|
| 1. CONTAMINANTES *MICROBIOLÓGICOS 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. *Alérxenos ou *trofalérxenos. Alerxias ligadas a tecnoloxía alimentarias. Modificación da *alergenicidade de proteínas. Diagnóstico. Etiquetaxe. |

Planificación

| | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Traballo tutelado | 0 | 10 | 10 |
| Presentación | 28 | 112 | 140 |

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

Metodoloxía docente

| | Descrición |
|-------------------|---|
| Traballo tutelado | Realizaranse traballos por parte do alumnado sobre os contidos da materia acordados, e expóranse en clase ante os compañeiros de maneira presencial ou *online. |
| Presentación | Exporanse e defenderán en ante cuestións/dubidas dos compañeiros e o profesor. |

Atención personalizada

| Metodoloxías | Descrición |
|-------------------|------------------------|
| Traballo tutelado | previa cita ou *online |

Avaliación

| | Descrición | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | |
|-------------------|---|---------------|---------------------------------------|----------|------------------------------|-----------------------|
| Traballo tutelado | Valorarase o contido | 50 | A2 | B3 B4 | C1 C2 C7 C18 | D5 D10 |
| Presentación | Valorarase a exposición e defensa do traballo | 50 | A2 | B3 B4 | C1 C2 C7 C17 C18 | D4 D5 D8 D10 |

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación é continua. Nota: □En canto ás datas de exames, as válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no taboleiro de anuncio na web do Centro□. En caso de circunstancias especiais, de índole laboral ou doutro tipo, recoméndase acordar co profesor o camiño a /*pseguir.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

BELLO, J et al., **Fundamentos de seguridad alimentaria □ aspectos higiénicos y toxicológicos**, Ediciones Eunate,
CAMEÁN, A.M et al., **Temas de interés en seguridad alimentaria**, Editores & Libreros,
DERACHE, R., **Toxicología y seguridad de los alimentos**, Ediciones Omega,
MOLL, M et al., **Compendio de riesgos alimentarios**, Editorial Acribia,
SCHMIDT, R.H et al., **Food safety handbook**, Wiley-Interscience,
TANSEY, G et al., **El control futuro de los alimentos**, Ediciones Mundi-Prensa,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Avaliación sensorial dos alimentos/O01G041V01914

Xestión da calidade/O01G041V01906

Plan de Continxencias

Descrición

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada pola COVID- 19, a Universidade establece una planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución o determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou non totalmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun xeito mais áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

- * Metodoloxías docentes que se manteñen
- * Metodoloxías docentes que se modifican
- * Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías)
- * Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir
- * Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe
- * Outras modificacións

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

- * Probas xa realizadas
Proba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Proposto 00%]
...
 - * Probas pendentes que se manteñen
Proba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Proposto 00%]
...
 - * Probas que se modifican
[Proba anterior] => [Proba nova]
 - * Novas probas
 - * Información adicional
-