



DATOS IDENTIFICATIVOS

Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros

Materia	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros			
Código	001G040V01702			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	4	1c
Lingua de impartición				
Departamento	Enxeñaría química			
Coordinador/a	Carballo García, Francisco Javier Martínez Suárez, Sidonia			
Profesorado	Armesto Barge, Jorge Carballo García, Francisco Javier Martínez Suárez, Sidonia			
Correo-e	carbatec@uvigo.es sidonia@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	(*)Esta disciplina tiene como objetivos el estudio de la naturaleza de los productos de la pesca, y las causas de su alteración, además de los fundamentos científicos y las aplicaciones de los métodos utilizados para su procesado, conservación y diversificación.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Coñecer os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados cos alimentos e os seus procesos tecnolóxicos
A2	Coñecer e comprender a química e bioquímica dos alimentos e a relacionada cos seus procesos tecnolóxicos
A4	Coñecer e comprender as propiedades físicas e químicas dos alimentos, así como os procesos de análise asociados ao establecemento das mesmas
A5	Coñecer e comprender as operacións básicas na industria alimentaria
A6	Coñecer e comprender os procesos industriais relacionados co procesamento e modificación de alimentos
A11	Coñecer e comprender os aspectos culturais relacionados co procesamento e consumo de alimentos
A12	Capacidade para fabricar e conservar alimentos
A13	Capacidade para analizar alimentos
A14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
A15	Capacidade para desenvolver novos procesos e produtos
A22	Capacidade para realizar educación alimentaria
A23	Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores
B1	Capacidade de organización e planificación
B2	Capacidade de análise e síntese
B7	Adquirir capacidade na toma de decisións
B8	Capacidades de traballo en equipo, con carácter multidisciplinar e en contextos tanto nacionais como internacionais
B9	Habilidades nas relacións interpersoais
B11	Habilidades de razoamento crítico
B13	Aprendizaxe autónoma
B14	Adaptación a novas situacións
B15	Creatividade

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

(*)Que el alumno conozca las peculiaridades composicionales del músculo del pescado respecto al músculo de las aves y de los mamíferos.
 Que el alumno conozca los atributos de frescura del pescado.
 Que el alumno conozca los sistemas de pesca y estiba.
 Que el alumno conozca los diferentes procesos de industrialización de las principales especies marinas susceptibles de aprovechamiento.

A1
A2
A4
A5
A6
A11
A12
A13
A14
A15
A22
A23

(*)	B1 B2 B7 B8 B9 B11 B13 B14 B15
-----	--

Contidos

Tema	
(*)Unidad I: INTRODUCCIÓN	(*)Tema 1.- La Industria Pesquera.
(*)Unidad II: CLASIFICACIÓN PRODUCTOS DE LA PESCA	(*)Tema 2.- Los productos de la pesca.
(*)Unidad III: PECULIARIDADES COMPOSICIONALES DEL MÚSCULO DEL PESCADO	(*)Tema 3.- El músculo del pescado.
(*)Unidad IV: TRANSFORMACIÓN DEL MÚSCULO EN CARNE	(*)Tema 4.- Cambios bioquímicos post-mortem.
(*)Unidad V: CALIDAD	(*)Tema 5.- Atributos de calidad del pescado.
(*)Unidad VI: SISTEMAS DE PESCA Y ESTIBA	(*)Tema 6.- Captura, manipulación y distribución del pescado.
(*)Unidad VII: SISTEMAS DE CONSERVACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN	(*)Tema 7.- Refrigeración del pescado.
	Tema 8.- Congelación del pescado.
	Tema 9.- Salazonado y deshidratación del pescado.
	Tema 10.- Elaboración de conservas de pescado.
	Tema 11.- Elaboración de semiconservas de pescado.
	Tema 12.- Ahumado del pescado.
	Tema 13.- Cultivo e industrialización de moluscos.
	Tema 14.- Los crustáceos.
	Tema 15.- Los cefalópodos.
	Tema 16.- Pescado picado y geles de pescado.
	Tema 17.- Concentrados proteicos de músculo de pescado texturizados (Marinbeef).

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	30	45	75
Seminarios	15	15	30
Prácticas de laboratorio	15	7.5	22.5
Saídas de estudo/prácticas de campo	4	0	4
Traballos tutelados	0	9	9
Titoría en grupo	2	0	2
Presentacións/exposicións	2	2	4
Probas de resposta curta	0	1.5	1.5
Probas de tipo test	0	1.5	1.5

Informes/memorias de prácticas	0	0.5	0.5
--------------------------------	---	-----	-----

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	(*) Lecciones magistrales en las que se expondrán los aspectos más importantes de la asignatura al estudiante, con apoyo de presentaciones en Power Point, pizarra y transparencia y con material disponible FAITIC
Seminarios	(*) Se llevarán a cabo diferentes actividades orientadas hacia temas específicos relacionados con la Ciencia y la Tecnología de los Productos Pesqueros, que permitan profundizar y complementar las lecciones magistrales. Se elaborarán trabajos monográficos y se trabajará en grupos sobre textos aportados por el profesor
Prácticas de laboratorio	(*) Se realizarán actividades donde se aplicarán las destrezas y conocimientos adquiridos en las clases teóricas. Bajo la supervisión del profesor, los alumnos llevarán a cabo estas actividades siguiendo los protocolos y utilizando los materiales suministrados durante las prácticas. Las prácticas serán obligatorias e indispensables para superar la asignatura. Se permitirá una falta siempre y cuando esta sea justificada. Los alumnos tendrán que elaborar una memoria de prácticas.
Saídas de estudo/prácticas de campo	(*) Se realizarán en la medida de lo posible visitas a empresas relacionadas con los productos pesqueros
Traballos tutelados	(*) El alumno tendrá que realizar búsquedas bibliográficas, recogida de información, redacción, exposición y defensa del trabajo. Se realizará un seguimiento del trabajo en tutorías.
Titoría en grupo	(*) El profesor resolverá las dudas y orientará sobre los trabajos en grupo que se propongan
Presentacións/exposicións	(*) Los alumnos elaborarán de forma individual o en grupo un trabajo sobre algún/os de los tema/s propuestos, que estarán en relación con algún aspecto concreto de la asignatura. El alumno tendrá que realizar búsquedas bibliográficas, recogida de información, redacción, exposición y defensa del trabajo.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Seminarios	
Prácticas de laboratorio	
Traballos tutelados	

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	(*) En la calificación total se tendrá en cuenta, la asistencia a clase, la participación del alumno y la actitud.	2
Seminarios	(*) Se valorará la asistencia, la participación y la actitud, además de la correcta realización de todas las actividades planteadas.	10
Prácticas de laboratorio	(*) Se valorará la asistencia, la participación, la actitud y la memoria de prácticas presentada	3
Traballos tutelados	(*) Se valorará la presentación de la memoria del trabajo propuesto.	5
Presentacións/exposicións	(*) Se valorará la presentación de la memoria del trabajo propuesto y la exposición del mismo	5
Probas de resposta curta	(*) Se realizarán una ó dos pruebas de respuesa curta	35
Probas de tipo test	(*) Se realizarán una ó dos pruebas tipo test	35
Informes/memorias de prácticas	(*) Se valorará el informe de prácticas	5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Tecnoloxía alimentaria/O01G040V01605

Ciencia e tecnoloxía da carne/O01G040V01701
