



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Contaminación Biótica de Alimentos

Materia	Contaminación Biótica de Alimentos			
Código	001M032V01124			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición				
Departamento	Biología funcional e ciencias da saúde			
Coordinador/a	Carballo Rodríguez, Julia			
Profesorado	Carballo Rodríguez, Julia			
Correo-e	carballo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

## Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.
A5	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión integral eficaz de riesgos alimentarios, en particular orientadas al desarrollo de nuevos sistemas de detección y alerta temprana de crisis de carácter agroalimentario.
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos.
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
B5	Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores.
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.

## Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
	saber facer	A4 A5 A6 A7
	saber	A1 A2
	Saber estar / ser	B1 B2 B3 B4 B5 B6

### Contidos

Tema	
Tema 1.- Procedencia dos microorganismos vehiculados polos alimentos.	Diversidade de hábitats microbianos. Aire.Suelo. Auga. Plantas. Biopelículas. Distribución de microorganismos na industria alimentaria.
Tema 2. Os microorganismos e a industria alimentaria.	Alteración de alimentos. Novas estratexias para o deseño de procedimentos, de limpeza e desinfección.
Tema 3. Factores que afectan o crecemento e supervivencia dos microorganismos nos alimentos	Modelos e técnicas de investigación en Microbioloxía predictiva.
Tema 4. Bacterias produtoras de enfermidades transmitidas por alimentos.	Investigación, técnicas de detección, control e prevención.
Tema 5. Virus e outras partículas transmitidas por alimentos.	Investigación, técnicas de detección, control e prevención.
Tema 6. Fungos, algas e cianobacterias produtoras de toxinas.	Investigación, técnicas de detección, control e prevención.
Tema 7. Parásitos transmitidos por alimentos.	Investigación, técnicas de detección, control e prevención.

### Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Traballos tutelados	15	30	45
Sesión maxistral	5	5	10
Seminarios	10	10	20

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

### Metodoloxía docente

	Descrición
Traballos tutelados	Cada estudante realiza un traballo que debe expoñer na aula.
Sesión maxistral	As sesións maxistrais contan con apoio audiovisual, que está a disposición dos estudantes na plataforma de teledocencia TEMA ( <a href="http://faitic.uvigo.es">http://faitic.uvigo.es</a> ), xunto coa bibliografía e/ou enlaces de utilidade para o estudo da materia.
Seminarios	Os seminarios dedícanse a análise de situacións e casos prácticos.

### Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	Os estudantes contan con atención personalizada sempre e cando a necesiten e demanden.
Traballos tutelados	Os estudantes contan con atención personalizada sempre e cando a necesiten e demanden.
Sesión maxistral	Os estudantes contan con atención personalizada sempre e cando a necesiten e demanden.

### Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos tutelados	A avaliación do traballo tutelado é mediante a presentación e defensa do traballo na aula.	25
Sesión maxistral		25
Seminarios	Os estudantes deben completar os cuestionarios de autoevaluación na plataforma TEMA. A avaliación da análise de situacións e casos prácticos é continua, mediante a participación na aula.	25

---

### **Outros comentarios sobre a Avaliación**

---

O 25% restante da avaliación corresponde a participación do estudante nas actividades da materia.

---

---

### **Bibliografía. Fontes de información**

---

Moitos libros útiles encóntranse na Biblioteca baixo a sinatura OUR 579.67/...

Na páxina da Biblioteca, a través dos enlaces ó Catálogo da Biblioteca e as Bases de Datos pódense localizar multitude de documentos de interés.

As referencias de documentos e enlaces concretos están a disposición dos estudantes na plataforma TEMA.

---

### **Recomendacións**

---

#### **Materias que continúan o temario**

---

Conservación de Alimentos/O01M032V01219

Control de Calidade na Industria Alimentaria/O01M032V01212

Deseño de Procesos na Industria Alimentaria/O01M032V01127

---

#### **Materias que se recomenda cursar simultaneamente**

---

Análise de Perigos e Puntos Críticos (APPC)/O01M032V01211

Seguridade e Hixiene nos Laboratorios/O01M032V01111

---