



DATOS IDENTIFICATIVOS

Control de Calidade na Industria Alimentaria

Materia	Control de Calidade na Industria Alimentaria			
Código	O01M032V01212			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Regueiro Tato, Jorge Eduardo			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Regueiro Tato, Jorge Eduardo			
Correo-e	jorge.regueiro@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	O control de calidade dos alimentos é un dos temas máis interesantes e complexos para as persoas implicadas no estudo e control dos alimentos en tódolos seus ámbitos: sanitario, tecnolóxico, sensorial e nutritivo. Esta asignatura aborda aspectos relacionadas co control de calidade na industria alimentaria, analizando os principais criterios de calidade dos alimentos, así como as técnicas e ferramentas para o seu control.			

Competencias de titulación

Código			
A5	Capacidad para desenvolver investigaciónes 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.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)(*)	saber facer	A5

Contidos

Tema
Tema I. Factores determinantes en la pérdida de calidade.
Tema II. Compuestos químicos que merman la seguridad de las materias primas alimentarias.
Tema III. Formación de metabolitos durante los procesos de transformación en la industria alimentaria.
Tema IV. Distribución de contaminantes químicos y sus metabolitos en la cadena alimentaria.
Tema V. Investigación sobre protocolos analíticos avanzados para la determinación de contaminantes químicos en alimentos.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	8	14	22
Seminarios	7	12	19
Prácticas de laboratorio	7	14	21
Titoría en grupo	3	4	7
Probas de tipo test	1	5	6

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Durante las sesiones magistrales se expondrán los conceptos básicos respecto al control de calidad en la industria alimentaria, los principales criterios de calidad de los alimentos, así como las técnicas y herramientas analíticas que permiten controlar la calidad de los alimentos. Las sesiones magistrales se compondrán de la exposición de los conceptos teóricos por el docente y el planteamiento de los problemas reales en la industria alimentaria. Las sesiones magistrales se apoyarán en medios audiovisuales disponibles en el centro y los diferentes contenidos serán aportados al alumno a través de la plataforma Tema.
Seminarios	Se debatirá en el aula la resolución de boletines de actividades y casos prácticos planteados.
Prácticas de laboratorio	El alumno se familiarizará directamente en el laboratorio de investigación con los protocolos analíticos basados en técnicas cromatográficas para la determinación de contaminantes químicos y metabolitos en alimentos.
Titoría en grupo	Se planificarán tutorías personalizadas con el fin de aclarar dudas y orientarlo en la resolución de las actividades planteadas.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Seminarios	Se realizará de forma presencial y/o mediante correo electrónico.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Seminarios	Se evaluará la capacidad que muestre el alumno para la resolución de actividades y casos prácticos	40
Prácticas de laboratorio	Se evaluará la capacidad que muestre el alumno a la hora de realizar las tareas experimentales y razonar los resultados obtenidos	40
Probas de tipo test	El alumno deberá resolver un cuestionario tipo test sobre los principales contenidos de la materia desarrollados en el programa de clases teóricas	20

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións